

# 手打ちそば 地元の仲間 つなぎます

手打ちそばの普及を目的に、県内の手打ちそば愛好家団体がNPO法人「そばネット埼玉」(さいたま市)を立ち上げた。関係者は「仲間をさらに増やし、いずれは埼玉で『世界そば博覧会』を開きたい」と意気込んでいる。

法人を設立したのは、県文化地域間交流推進協議会内の手打ちそば愛好家です。全協(全協)の公認で、同様の「さいたま蕎麦打ち倶楽部」(さいたま市)、

「分岐流・彩次郎そば打ち会」(加須市)、「熊谷そば打ち愛好会」(熊谷市)の3団体。50、60代を中心に200人が所属する。

設立のきっかけは、さいたま蕎麦打ち倶楽部が今年1月にさいたま市内で開いた「素人そば打ち段位認定さいたま大会」。全国廻り

県内では初開催で、関東圏から82人が参加を希望した。しかし、予想を大幅に上回ったため24人が参加できなかった。一方で、8割

ほとんど予想した県内からの参加者は4割に満たなかった。NPO代表理事に就任した阿部成男さん(59)は「日

## 愛好家3団体 NPOを設立



本そば博覧会に出店したり、生産地を訪ねたりと全国向けの活動はしてきたが、地元での交流が少なかった」と話す。

NPO法人化のアイデアは以前からあった。事務所を法人名義で借りられ、社会的な信用度が上がるといふ利点があるからだ。さら

「ちょっと水が足りなかったな」。自ら打ったそばの出来を比べ合う「さいたま蕎麦(そば)打ち倶楽部」のメンバー。さいたま市南区で

の人を活動に巻き込めるといふメリットがある。

「そばは一粒一粒の粉に水を均一に入れないと粘りが出ず、ゆでるとバラバラになる。組織も同じで情報を公平に伝えないとバラバラになる」

以前、県庁で管理職を務めた阿部さんは組織運営のコツをそば打ちにたとえてそう言う。

「コシのある組織づくり」を心がけながら、来年1月に開く段位認定大会に向け準備を進めている。いつか埼玉で「日本そば博覧会」や「世界そば博覧会」を開くのがメンバーの夢だ。

大会の詳細などはHP (<http://members3.jcom.home.ne.jp/sobanet/>)。