

そばの名店として有名な福島県会津若松市の「桐屋」。

その主人である唐橋宏氏は、会津地方の幅広い関係者の参加による

「会津そばトピア会議」を設立し、行政の枠を超えた多彩な活動によって、そばを核とした地域おこしに奔走してきた。

会津全域がそばの郷として名をはせるまでの取り組みとともに、食による地域おこしの勘どころを聞く。

そばの郷・ 会津の地域おこし

会津そばトピア会議

「会津を日本一のそばの郷に」を合言葉に、行政、JA、そば店、製麺業者、そば生産組合、商工会などの関係者がネットワークを築き、そばの振興やPRに共同して取り組むために、1991年10月に「会津そばトピア会議」が誕生（現在19市町村の行政、団体、業者が参加）。唐橋宏氏は、その設立に奔走するとともに、事務局長（現会長）として、会の活動を牽引してきた。

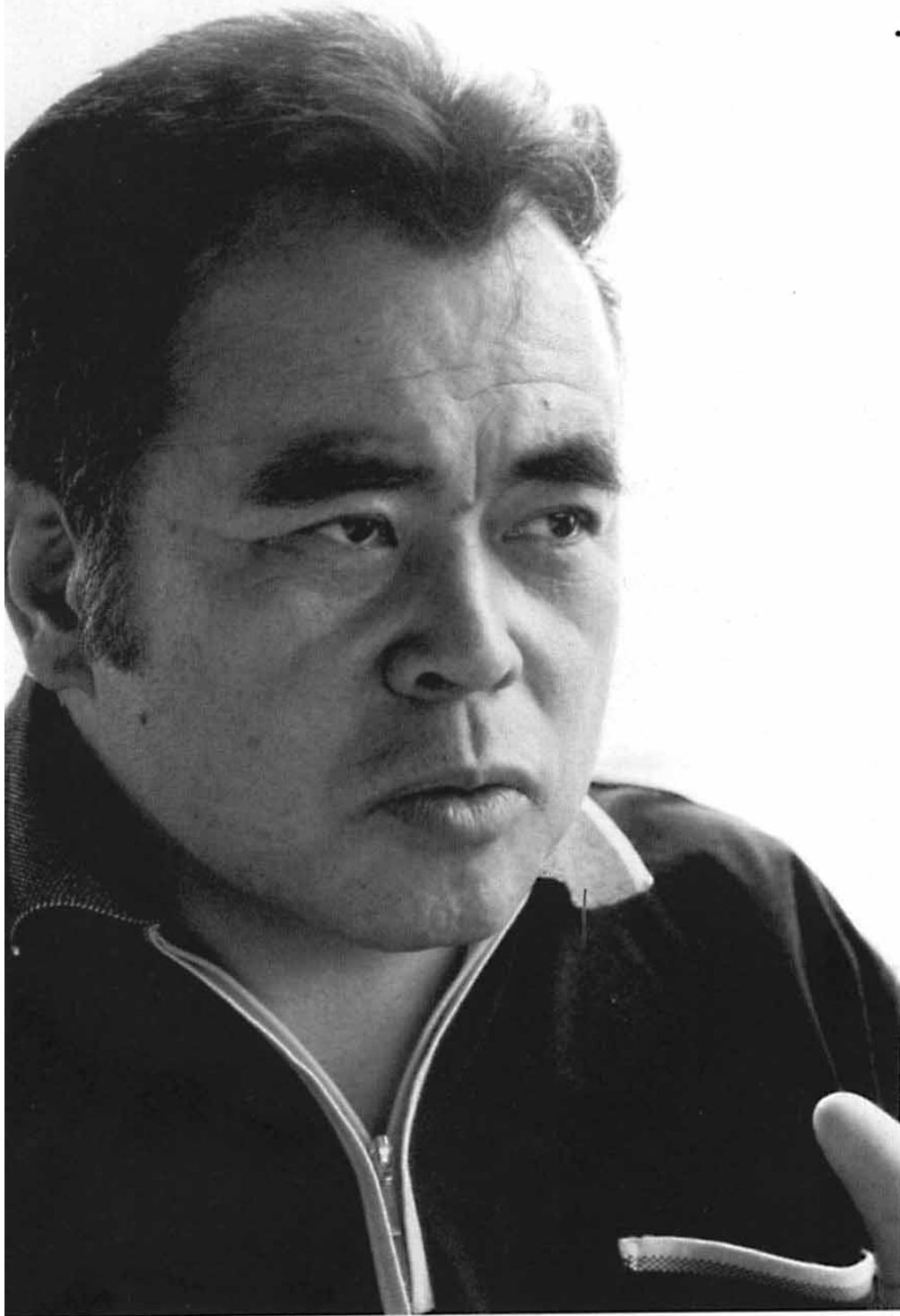
当初は研修に力を注ぎ、栽培からそば店の経営までと広範囲にわたる勉強会「会津そばトピア塾」を繰り返し行った。そして、会津のそばを全国にアピールするため、94年11月に山都町と共催で、「第1回日本新そばまつり」を開催するとともに、日本初の「全国そばサミット」も実施した。

その後も、会津そばトピア会議は、会津そばのブランド化のためにイベントを開催するだけでなく、県内外のイベントに参加し、PRと交流を深めてきた。こうした取り組みによって、会津全域でそばへの関心が高まり、そばを核とした観光事業や地域間交流事業が展開されるようになった。この結果、会津はどこへ行ってもおいしいそばが食べられると評判になり、「そばの郷」としての知名度も高まった。

会津そばの広がりによって、福島県のソバの栽培面積は、いまや北海道に次ぐ全国第2位となっている。

平岡豊の
キーマンに
聞く 19





からはし・ひろし

1947年、福島県山都町生まれ。67年、福島県農協講習所を卒業し、山都町農業協同組合の営農指導員に。その後、さまざまな職業を経験し、71年に手打ちそば店「桐屋」を開業。91年に「会津そばトピア会議」を設立し、事務局長に。全国から技術指導やそばに関する地域づくりへの講演・参画の依頼も多い。今年、そばファンの開拓と全国各地の村おこしに貢献したことが認められ、内閣府などが「観光カリスマ」に選定。また、第11回優良フードサービス事業者等表彰の総合食料局長賞を受賞。現在、有限会社會津きり屋代表取締役、会津そばトピア会議会長。

今月のゲスト

唐橋 宏

会津そばトピア会議会長

会津そばトピア会議の
これまでの歩み

平岡 唐橋さんが、そばによる地域おこしに取り組まれたきっかけはなんだったのでしょうか。

唐橋 最初は、わたしの故郷である山都町で、一九八四年からそばによる地域おこしを手伝ったことがきっかけでした。町の商工会青年部の友人から地元を活性化する材料はないかと相談を受け、わたし自身がそば屋をやっていたこともあって、そばがあるじゃないかと提案したんです。町では昔からソバを栽培していて、各戸で手打ちにして食べていましたので、新ソバがとれた時期に、おいしいそばを食べてもらおうと「新そばまつり」を開催したんです。最初の三、四年は人集めがたいへんでしたが、何年か続けていると、会津各地でも同じようなそばまつりが始まったんです。

平岡 地域的な広がりが出てきたわけですね。



右／唐橋さんは、会津若松市で2店舗のそば店を経営。写真の「桐屋夢見亭」は古民家を移築復元した店舗。併設する「体験館・会津そば塾」では、手打ちそばの体験指導を行う
下／会津のそばおこしの象徴である山都町宮古地区の入り口にあった農家そば屋の案内看板



唐橋 ところが、そうしたイベントを見て歩くと、山都やほかの市町村をけなしたりしながら、うちのそばのほうがかうまいぞと言っているわけです。これでは各地で足の引っぱり合いをしているようなもので、会津の盆地の中だけでけんかしているならよいけれども、全国的に知られるそばの郷にするには、行政の垣根を超えたネットワークをつくらなければならぬと思ったのです。

平岡 それが「会津そばトピア会議」の設立につながったんですね。その広域的な組織づくりをどうやって進められたのですか。

唐橋 これには県の力も借りないといけないと思い、県知事に直訴し、県の応援というお墨付きをいただいたうえで、各市町村を歩いてまわり、二年かけて組織づくりに取り組みました。そして、九一年一〇月に会津そばトピア会議を立ち上げたのですが、最初は一三

市町村と六四の会員が参加し、そのなかにはJA、生産団体と商工会、そば屋、乾麺業者、醤油メーカーまで入れました。

平岡 そばを核とした異業種連携をされたわけですね。会津そばトピア会議として、最初はどんなことをされたのですか。

唐橋 最初の事業は、翌年の二月に会津若松市で開催した「会津そば打ち名人競演」でした。また、同じ年に、富山県利賀村^{とが}で「世界そば博覧会」が開催されました。わたしもそのお手伝いをさせていただいたのですが、国内から三二市町村、海外からも一〇か国が参加し、一か月に及ぶ世界初のそばイベントでした。それに当会が出席するとともに、メンバーを募って、視察ツアーをやり、大いに刺激を受けたのです。

平岡 わたしも、そのイベントのビデオを見たことがあります、たくさんの方がやってこられ、そ



山都町宮古地区は、13戸の農家が手打ちそばを提供し、いまや「幻のそばの里」として、山の中に多くのそば通を呼ぶ。唐橋さんの両親が営む「なかじま」は、集落最初の店で、「水そば」の元祖としても名高い

ばによる地域おこしの一つのモデルとなったそうですね。

唐橋 一〇〇〇人足らずの山の村に、一三万人が来ました。会のメンバーも刺激を受けるとともに、われわれもこんな全国規模のそばのイベントを会津で開きたいという思いがふくらみました。それから、そばの専門的な知識を勉強しようとして、「会津そばトピア塾」を開始しました。全国から一流の講師を招いて、栽培からイベントの実践法、そば屋の経営までの広範囲にわたる勉強会を繰り返して行いました。会費制で泊まり込んで勉強する仕組みにしたので、会員の親睦や連帯感もそこで深めることができましたのです。

平岡 単なる勉強会に終わらせずに、まずは連帯意識が必要と、相互交流の機会づくりにまでされたわけですね。

唐橋 地域が広いために、ふだんはなかなか顔合わせができません。そこで同じ勉強をして、いっしょに酒を飲みながら語り合うことによって、思いが一つとなって、

ネットワークとして機能できるわけです。さらに、利賀村の呼びかけで、世界そば博覧会に協力した市町村をネットワークしようという話になり、「全国麺類文化地域間交流推進協議会」（全麺協）が九三年一月に発足しました。会津からは山都町と会津そばトピア会議が会員となり、その全麺協の初めての支援事業が、九四年一月に山都町と会津そばトピア会議が共催した「日本新そばまつりin会津」でした。

平岡 それまで毎年やっていた新そばまつりを全国規模に発展されたわけですね。

唐橋 ちょうど、山都町が「飯豊とそばの里センター」というそば資料館を造った時期で、その落成記念事業として、最初は三日間ぐらいのそばまつりをやろうという話でしたが、全国に情報発信をするためにも一日間かけて行うことになりました。北は北海道幌加内町から、南は熊本県波野村まで、全国の一八市町村の協力のもとに、そば店を並べ、名人そば打ち実演、



店体験館にて、中学生にそばの手打ちを教える唐橋さん。全国から技術指導などに招かれることが多く、そば打ち指導者としても広く知られる



店では、会津地方の伝統野菜「あざき大根」を品種改良し、薬味として利用。地元の食べ物に価値を見出すことも地域おこしのカギとなる



全麺協が主催する「素人そば打ち段位認定大会」にも唐橋さんは審査員などとして協力。このイベントも、そばの普及に大いに貢献している

記念講演やコンサートなども実施しました。「ズームイン朝」でも全国放送してもらいました。六万人を超える人に来てもらいました。また、会期中に「全国そばサミット」も開催し、全国から二五市町村の首長が一堂に集まり、これからのそばによる地域おこしの方向性を話し合いました。

平岡 そのイベントは会津のそば振興だけでなく、全国の地域おこしに貢献するものだったのですね。それ以降も会津そばトピア会議は、みずからイベントを開催するだけでなく、県内外のさまざまなイベントに参加し、会津のそばをPRしながら、地域間交流も深めておられるそうですね。
唐橋 日本新そばまつりで、多くの関係者から協力をいただいたものですから、第二回以降、ほかの地で開催されるたびに、山都町が参加し、わたしもマネージメントのお手伝いや、そば打ちの審査員

などで積極的に協力させていただいています。地域おこしでいいのは、借りた恩義はかならず返すということです。おたがいに貸し借りを繰り返す。それは、昔から続く「結」の心だと思っんですね。

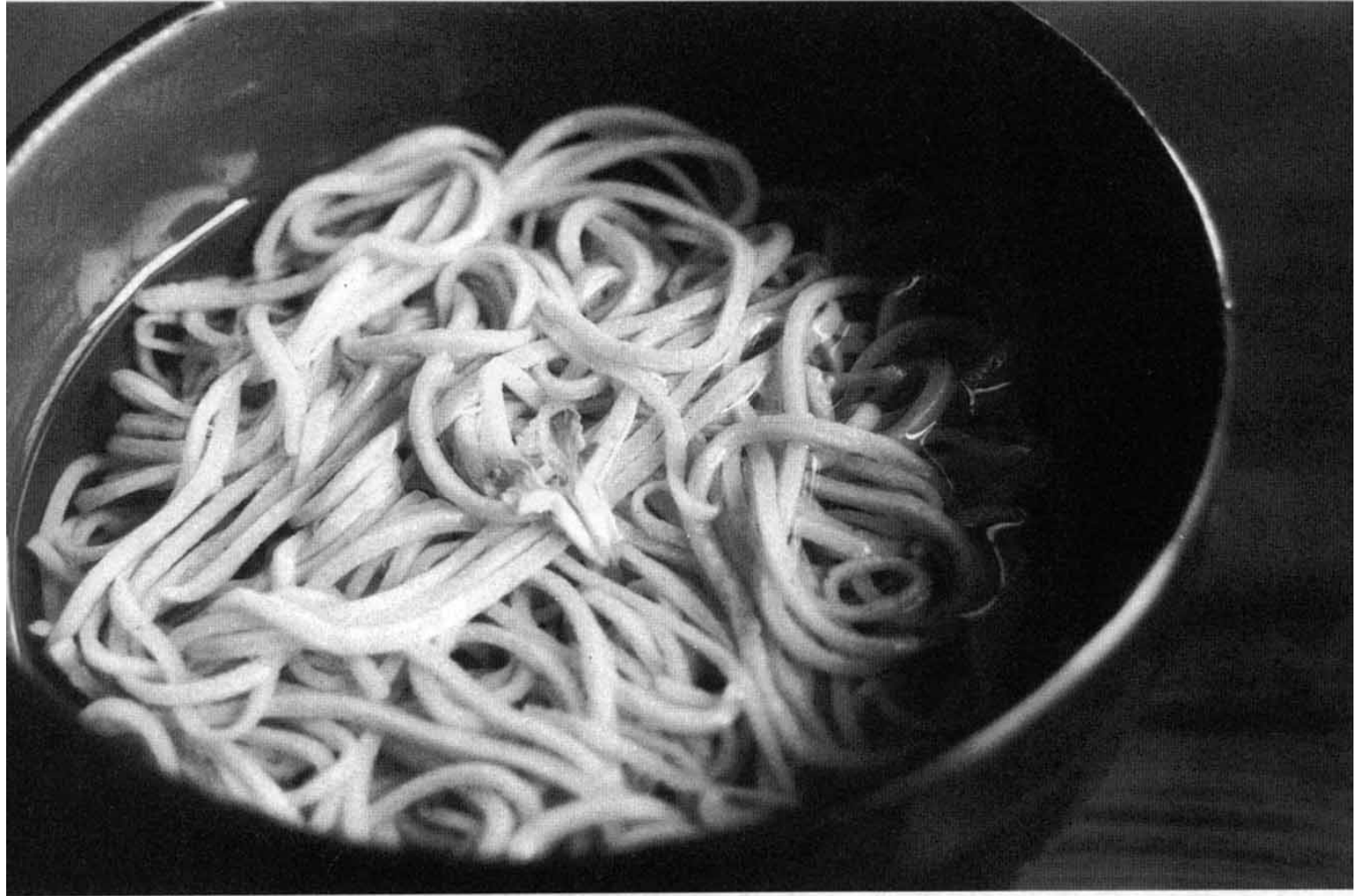
お客さんにとってのごちそうとは？

平岡 会津そばトピア会議ができてから、会津のそばの知名度が上がるのと同時に、各市町村でもそれぞれにそばによる地域おこしがさ

れ、成果を上げておられます。
唐橋 たとえば、山都町はかつて一軒もそば屋がなかったのが、そばで村おこしを始めてから二五軒になりました。とくに、わたしの出身である宮古地区は高齢者ばかりの三四戸の集落ですが、実家を含めて一三戸が農家そば屋をしています。年間七、八万人のお客さんが訪れ、売り上げは三億円以上

に上っています。
平岡 でも、何戸もが農家そば店をやることによって、そばの郷としてのかたちとなり、おたがいに切磋琢磨しますよね。こうした群雄割拠こそが、わたしは地域振興の理想だと思っています。

唐橋 これも、最初にわたしの親が始めて、お金になるといふことで、ほかの農家にも波及したわけですから、人も集まってくる。こうした相乗効果で地域が発展していくわけです。集落の講習会で、わたしがアドバイスしたのが、この土地でとれたもの以外は出すなということでした。山の中まで来て、海でとれたものを食べたい人はいません。自分たちがごちそうだと思っっているものは、自分たちで食べればよいのです。
平岡 とても重要なアドバイスですね。最近、山の中の旅館でもお刺身が出てきますからね。ただ



唐橋さんの実家の名物「水そば」は、その名のとおり、水だけでそばをすすって食べる。唐橋さんの店でも「夢見そば」という名前でメニューに載せている。この名は作家の村松友視さんがつけてくれたという

し、土地でとれたものというのは、けっして集落内ということではなく、たとえば会津という広い地域でよいわけですよ。そうでないと、物が足りなくなるわけですから。

唐橋 隣村で育てられたイワナを使うのならば、それは地域連携だから、大いにやるべきですが、会津以外のものは使わないという原則をかたくなに守ることによって、地域ブランドが育っていくという考えです。金山町が町営のそば屋をつくる時も、メニューづくりから、器の選定、人材育成まですべてかかわりました。そこでも使う野菜はすべて地域から調達することにしました。人気メニューとなっっているのが「高遠そば」で、これは「あざき大根」という自生の辛みダイコンを自分でおろして、そばにつけて食べてもらいます。

平岡 わたしは、「あざき大根」のように地域個性品をうまく利用することで、農業も差別化を図る方向があると思っています。

ところが、意外と地元の人はそうした伝統野菜の価値に気づいていないものですよ。

唐橋「あざき大根」も、わたしがソバの実りぐあいを見に行ったら、土手にいじけたような葉を発見したのがきっかけでした。農家に聞くと、「昔からある地ダイコンで、そばやもちを作ったときには、これをおろしにして食べている」と言っただけです。わたしもひっこ抜いて、かじったら、めっぴう辛い。高遠そばに合うダイコンを探していた時期でしたので、さっそく農家にこの種を採って作ってもらったことにしたわけです。本来は親指ぐらいの大きさしかないのですが、金山町の高遠そばは、この昔ながらの「あざき大根」を使っています。わたしはその後、選抜育種をお願いして、いまでは20cmぐらいの大きさのものができるといふようになりました。業務で使えるようになりました。こうして、いま会津では地元の伝統野菜を復活させ、PRしているという動きも始まっています。

下／「日本新そばまつりin会津」の会場となった「飯豊とそばの里センター」は、現在、山都町の観光拠点に
左／新しい食文化の創造に熱心な唐橋さんは、会津の酒造会社とそばの酒も開発



ソバ栽培の 拡大にも貢献

平岡 唐橋さんはそば店を始める前は、農協の営農指導員をされておられたそうですね。

唐橋 農業高校を出て、農協講習所に進み、地元の農協に就職してからは畜産の営農指導員をやっていました。和牛を導入するにあたって、餌をつくることから始めないと自立した農家は育たないという思いから、牧草の種の注文をとって、農家に作ってもらったりしました。しかし、当時は農協本体の経営が先行するなど、農協講習所で習った理念と現実の違いに自分なりに悩み、三年ほどして辞表を出しました。それから建設作業などの仕事をいろいろやった後、実家では昔から自分たちでそばを打っていたこともあって、これを会津若松で売れば、商売にな

ると考えました。その後、長野県上田市の「刀屋」で修業し、店を始めました。農協の仲間からソバの栽培農家を紹介してもらったり、農家から製粉工場の敷地を借りるなど、これまでずいぶん人に助けてもらいながらやってきました。

平岡 唐橋さんはソバの栽培農家への技術指導などもされておられますが、その意味では、農協を辞められた後も一貫して営農指導をされてこられたことになりませんか。

唐橋 契約畑には年に四回、足を運び、自分の目でチェックをし、栽培農家ともコミュニケーションをとっています。また、うちが高く買っているの、ほかの業者も同じ値段で買わざるをえず、会津の玄ソバの相場が高くなっているという話もあります。

平岡 顔の見える農業と言うけれども、顔を見せる仕入れというの

も重要なですね。また、材料を選ぶ目は厳しいけれども、高く買うことで、生産者利益もしっかりと確保する。その意味では、理想的な関係を築いているといえますね。ところで、会津全体で順調に面積拡大ができた原因はなんだったのでしょうか。

唐橋 ソバの栽培を拡大するには、農家所得の確保とともに、作業の効率化が不可欠です。しかし、会津でソバの栽培が盛んになってきたところ、まだ刈り取りの機械化ができていなかったんです。そこで、会津選出で会津そばのファンだった故・伊東正義代議士に直訴状を携えて、機械化ができないかぎりおいしいそばはいずれ食べられなくなるかと訴えに行ったんです。すると、先生が農林水産省にかけあってくれて、農機メーカーにソバも刈り取りができる汎用コンバインをすぐにつくるように発され、次の年から小型コンバイン

1936年、大分県生まれ。大阪外国語大学卒業後、株式会社博報堂に入社。九州支社長代理、本社企画開発室代理などを歴任。JAのCIや商品開発も数多く手がける。96年に同社を定年退職。現在、同社農業プロジェクト客員スタッフ、福岡県立大学非常勤講師。主な著書に『農産物ブランド化作戦』『魅力農業アイデア作戦』（共に東洋経済新報社刊）など。福岡県太宰府市在住。



平岡豊
プロフィール

にも五〇%の国庫補助がつくようになりました。これによって、山の小さい畑でも刈れるようになり、会津そばトピア会議によるPRとあいまって、ソバの栽培が広がってきたわけです。

そばと地域づくりの裾野を広げるために

平岡 唐橋さんのお店ではそば打ち体験の指導もされておられます。今日も福島市から中学生たちが訪れて、唐橋さんも楽しそうに教えておられましたね。

唐橋 こうした体験を通じて、そば業界の裾野を広げることがいいのだと思ってやっています。体験自体はもうけにはなっていないのですが、これが将来のお客さまづくりにつながるのです。実際、そば打ち体験をここでやった中学生が、両親にもそば打ちをさせたいと、家族を連れて来てくれたりしています。

平岡 目先の利益よりも、将来のファンづくりをめざしているわけ

です。

唐橋 会津では消費者にソバの栽培までも体験してもらう取り組みもしています。ソバの種まきから、花が咲く時期には花見の会をやり、刈り取りをして、実際に打って食べるころまで、合計で四回来てもらうのですが、毎年二〇〇人ぐらいを募集して、すぐに定員が埋まってしまいう状況です。また、全麺協の主催で、「素人そば打ち段位認定大会」が開かれ、わたしもその審査員として協力していますが、これも裾野を広げたいというところで始まったものです。

平岡 一般の人にも段位を与えることで、そばに興味をもってもらうという文化伝授型作戦ですね。

唐橋 現在、段位認定者は全国で一〇〇〇人を超えています。今年から新たに四段を認定するので、四段になるためには、技術だけではだめで、人格にも優れ、地域のそばの普及に貢献した実績が必要となります。たとえば、地域のボランティアとして、そば打ち

で慰問するといった地域活動をしていることが条件になってくるわけです。

平岡 つまり、上位の段をもつ人に地域のリーダーとなってもらい、地域づくりを進めてもらうというねらいですね。こうした唐橋さんの活動や考えをうかがうと、自分だけでなく、みんなが利益を受けようというスタンスだということを感じます。

唐橋 地域づくりも、そばのファンづくりも、一人の力はたかが知れています。わたし一人ができない部分は、みんなに力を借りる。それをしっかりとコーディネートすることが、わたしの役割と考えています。かつて農協講習所を卒業するときに、所長先生から「一人は万人のために、万人は一人のために」と書いた色紙をいただきました。その言葉は農協理念そのままですが、それをわたしは人生の座右の銘として、これまで地域おこしに取り組んできました。これからは、その考えが変わることはありません。