

Contents

- 02 <特集>
献上寒晒しそば ~八ヶ岳蕎麦切りの会~
- 06 ふるさと納税で快適別荘ライフ
- 08 情報ネットワーク
- 12 文化&芸術
- 14 新名所へ行こう！
- 15 休日当番医・医療機関

広報ちの夏のおたより号をご覧の皆さんへ 茅野市長からごあいさつ

昨年から新型コロナウイルス感染症が猛威をふるい、お住まいの地域で深刻な状況となった皆さんには、お見舞いを申し上げます。茅野市でも4月に感染者が増えましたが、6月に入り感染者数も落ち着き、普段の生活を取り戻しています。

茅野市では、早くから移住交流事業を展開し、関係人口・交流人口の増加に取り組んできました。その結果、令和2年の国勢調査では、長野県19市中トップの人口増加率となりました。

今年の夏はコロナ対策にご協力いただきながら、茅野市でおくつろぎいただくとともに、「茅野市でのくらし」についてもお考えいただければ幸いです。

茅野市長 今井 敦

もし、茅野市にお越しになってから感染が疑われる症状が発症した場合には、以下の順番で行動をしてください。

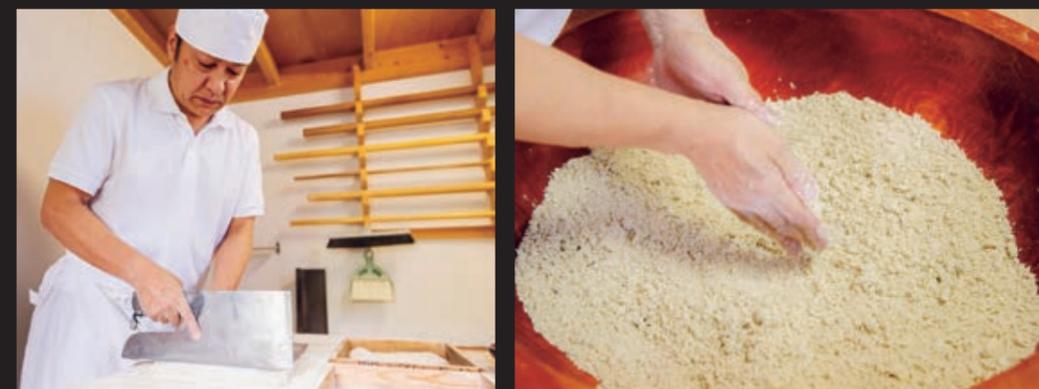
- ①病院に電話で相談
- ②病院の指示を仰ぐ
- ③受診する

なお、市内の医療機関は15ページに掲載しています。また、当市のホームページにも「新型コロナウイルス感染が疑われる場合の対応について」掲載をしていますので、QRコードからご覧ください。



献上寒晒しそば

八ヶ岳蕎麦切りの会



八ヶ岳蕎麦切りの会の方々



実が黒くなると収穫の合図



7月の種まきから始まるそば作り



水で食べるとより分かる風味



清流にそばを晒す様子



八ヶ岳蕎麦切りの会 会長 宮坂新一さん

1年の月日をかけて作る寒晒しそば

寒晒しそばは、通常のそばと同じように7月下旬に種まき、9月下旬から10月上旬に刈り取りをする。年を越して一番冷え込み、水がきれいになるといいう大寒（1月20日ごろ）の時期に10日間ほど清流にそばを晒す。清流に晒すことで保存期間が長くなるという。その後、引き上げて1か月ほどじっくりと乾燥をさせる。こうしてできあがった寒晒しそばは、夏の一番暑い7月下旬ごろに「献上寒晒しそば」として販売する。

将軍家へ献上していた伝説のそば

茅野市には、そばを作り、提供する「八ヶ岳蕎麦切りの会」がある。八ヶ岳蕎麦切りの会は、多岐にわたるそばをPRする活動の一つとして、自分たちで畑を借りて、そばを栽培・収穫し、献上寒晒しそば（以下、寒晒しそば）を提供している。

寒晒しそばの歴史は江戸時代にさかのぼる。当時、この辺りでは将軍家への献上品としてそばの実を冬の川に晒す寒晒しそばを納めていた。寒晒しそばの

味は上品なふんわりとした甘味、食感もちもちとしている。八ヶ岳蕎麦切りの会の会長宮坂さんは「寒晒しそばは、作る過程で冬の冷たい水にそばを晒すことでたんぱく質が抜けていきます。また、雑味が抜けてもちもちとした食感とほのかな上品な甘い香りが出るそばになります。」と語る。宮坂さんはその香りを「アーモンドのような香り」だと表現する。「通常のそばにもいくつか種類がありますが、そのどれももちがう食感に感動される方が多いです。」

「寒晒しそば」で茅野市のファンを生み出す

八ヶ岳蕎麦切りの会は、寒晒しそばを提供するだけでなくその先まで考えている。「最初はそばを打って売るといのが主体でしたが、数年前から自分たちで寒晒しそばの栽培から提供までを行うようになりました。これからは、今まで以上に寒晒しそばを通じて、食へに訪れる方々に茅野市の自然や歴史、文化などを知っていただくために茅野市のファンになっていきたい、そういう思いを込めて寒晒しそばを作って行きたいと考えています。」

先人たちの思いを引き継ぎ、茅野の気候を活かしたそばを広める八ヶ岳蕎麦切りの会。その活動はそばを作り続けるだけでなく、茅野の文化や暮らしを広めていく活動にこれからも注目していきたい。

ビーナネットChinoで動画も公開中！