

代表者 3B 阿部 太喜

指導者 平 俊太郎

## はじめに

私たちの班では、鹿角の農産物について調べると共に、その農産物についてどのようにアピールしていけばよいかを考えたいと思いました。メンバーには、これまで鹿角の農産物について調べてきた生徒が多かったので、今まで取り上げてこなかった農産物を中心に扱いたいということになり、ソバについて調べることにしました。

## I テーマ設定の理由

最終的には農産物の「六次産業化」について話し合うことができればよいということで、このようなテーマに設定しました。

## II 実施計画

1. オリエンテーション
2. 鹿角市役所出前講座『どごさデモ』  
～鹿角の農産物について①～
3. 鹿角市役所出前講座『どごさデモ』  
～鹿角の農産物について②～
4. 今後の方向性について
5. 「農事組合法人ファーム柳館」見学
6. 見学を振り返って
7. ソバ料理考案
8. ソバ料理作成
9. ソバ打ち体験
10. まとめ

## III 調査・研究内容

1. オリエンテーション

発足当初に話し合ったことは、まず鹿角の農産物について詳しく知ることが必要ということでした。加えて、およその今後の展開としてどのようなものかを考えていくかについて話し合いました。

2. 出前講座～鹿角の農産物について～

鹿角市役所で行っている出前講座を利用して、市の現状について詳しく知ることができました。内容が非常に豊富であったため、2回に分割して実施して頂きました。

### ①六次産業化とは

産業は、農業・林業・水産業などの「一次産業」、農林水産物を加工する「二次産業」、商業や運輸通信業などの「三次産業」に分けられます。私たちが扱おうとしている「六次産業化」とは、これらをすべて農家がまとめて行おうとする取り組みのことで、「一次+二次+三次」という意味で「六次」となります。人によっては「一次×二次×三次」と説明することもあるそうです。

### ②鹿角市が特に力を入れている農産物

鹿角市で力を入れている農作物は、

- ・日本短角種「かづの牛」
- ・かづの北限の桃
- ・淡雪こまち
- ・ソバ

の4つだそうです。これらのうち、メンバーがこれまで取り扱ったことのないソバについて調べてみようということになりました。

### 2. 「農事組合法人ファーム柳館」見学(ソバ農家)

8月4日(金)に、鹿角市でソバを栽培している農家さんの見学に行ってきました。大湯や中滝の先にある大清水というところにソバの農地があり、一カ所に集中しているわけではないようでした。

ソバの栽培について、次のような特徴を知ることが出来ました。

- ①栽培にはほとんど手間がかからない
- ②播種後80日～90日で収穫(年2度の収穫も可)
- ③農地として使用を頼まれているところがある
- ④収入が少ないため広い農地が必要



### 3. ソバ料理考案～ソバ料理作成

ソバを使った料理はなかなか思い浮かびませんでしたが、メンバーで話し合いながらアイディアを出し合いました。先生に紹介して頂いた作平食品工場の成田邦子さんの協力のもと、10月10日（火）にソバを使った「ドーナツ」と「白玉もち」を作ってみました。

#### ① ドーナツ（ミスド）×ソバ ⇒ 命名『ミスそ』

※ドーナツは買ってくるわけではありません。

・材料（4人分）

薄力粉	150 g
そば粉	50 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	30 g
塩	ひとつまみ
バター	40 g
卵	1 個
牛乳	40 c c
粉糖	適量
サラダ油	適量

・作り方

- ① 薄力粉、そば粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をふるいにかける。
- ② レンジに20秒かけたバターを①に入れ、よくすり合わせる。
- ③ 卵と牛乳を混ぜ合わせ、②に入れて混ぜる。冷蔵庫で20～30分寝かせる。
- ④ ③をスプーンで取り、丸める。
- ⑤ 油でキツネ色になるまで揚げる。
- ⑥ 粉糖を⑤にかけて盛り付ける。



#### ② 白玉もち

・材料（4人分）

白玉粉	150 g
そば粉	50 g
絹ごし豆腐（袋）	半袋
水	適量
あんこ	適量

・作り方

- ① ボールに白玉粉、そば粉を入れて混ぜておく。
- ② 豆腐を①に入れ、なじむようにこねる。
- ③ 水を②に少しずつ入れ、耳たぶくらいの固さになるようにする。
- ④ 鍋にたっぷり水を入れ、煮立ったら③を丸めて入れる。
- ⑤ 冷水に④を入れ、締める。
- ⑥ あんこと混ぜて盛り付ける。

#### 4. ソバ打ち体験

ソバの主な加工品である「ソバ切り」について体験してみたいということで、活動の最後として12月18日（月）に十和田市民センターの「ソバ打ち体験教室」に参加してきました。

意外にもソバ切りの決め手は、始めに生地を作る段階で決まるとのことでした。当然のことながら、プロである先生のソバには敵いませんでした。



#### Ⅳ おわりに

鹿角市で特に力を入れている農産物の一つであるソバですが、あまり手のかからないという特徴がある一方で、収益が少なく広い農地が必要であるという点が気になりました。耕作放棄地を作らないという環境面の事情もあるようですが、人口減少の進む鹿角市において、力を入れている農産物にソバを挙げるところにどんな背景があるのか調べてみると面白いのではないかと思います。

ソバを使った料理についても挑戦してみました。レシピを考えるのは難しく、また、ソバ切りを超えるもの考えるためには、さらなる時間が必要に感じました。