



高原の風だより

2025（令和7）年1月 発行 <第29号>

新年明けましておめでとうございます。

町民の皆さんにとって素晴らしい年に

令和7年初日、寒さは厳しかったものの好天に恵まれた。私は熊野神社へ初詣をした後、帰省した子や孫たちと一緒に木曾馬の里で行われた末川地区の元旦マラソンに参加した。開会行事の後、全員で記念写真を撮り準備体操をしてから一斉にスタート。参加者は凍結した足元に気をつけながらマイペースで走り心地よい汗を流した。今年は巳（み・へび）年。へびは脱皮を繰り返すことから不老不死のシンボルともいわれているらしい。新しい年が町民の皆さんにとって健康で明るい、素晴らしい年になりますようにお祈り申し上げます。



雄大な御嶽山をバックに、スタート前の記念写真に収まる参加者

人口減少下の持続可能なまちづくり

ここ数年来、特に少子高齢化による人口減少がクローズアップされている。昨年は県の人口が200万人の大台を割り込んだ。また、我が町の人口も一つの目安にしていた1万人を切ってしまった。

今、人口減少は我が町や木曾郡のみならず全国的に大きな問題になっている。各自治体では移住や定住、子育て支援などに特に力を入れているが、特効薬は見当たらない状況だ。

このような中、一定の人口は減っていくものとして捉え、そういう中でも町民が安心して地域に誇りを持って楽しく暮らせるような地域づくりが非常に重要だ。もちろん行政任せでなく町民の協力が不可欠になる。そのためには今までの考え方の物差しでなく、新たな時代の物差しが必要になるのではないかと。そういう考え方や行動が結果的に持続可能なまちづくりにもつながっていくような気がしている。

持ち味を生かしたまちづくりの推進



木曾川にせり出した崖家づくり(福島)

我が町は今秋、合併20年を迎える節目の年だ。4地域がそれぞれに持ち味や地域特性を生かして、まちづくりを進めることがとても重要になる。それらの取り組みが町全体の活性化にも大きく寄与することにつながるのではないかとと思う。

福島には中山道の宿場の面影を色濃く残す上の段や4大関所の一つ木曾福島関所などがある。日義には木曾義仲や巴御前にまつわる資源が豊富だ。三岳には御嶽山の歴史に関わるものが多く存在する。あの膨大な数の霊神碑は圧巻だ。そして、開田高原は「木曾馬とそばのふりさと」で、美しい景観に恵まれている。今一度、貴重な地域資源に注目し、ブラッシュアップ（磨き上げる）する取り組みが求められているのではないかとと思う。

美しい景観や食文化、お土産など

多彩な魅力を持つ蕎麦を生かす



8月下旬には白い可憐なソバの花が見ごろを迎える

そば加工品などの販路拡大 急務



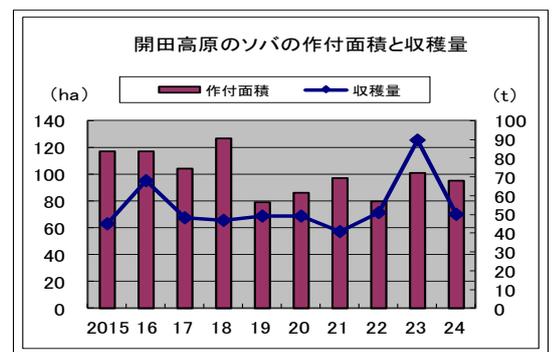
コンバインによるソバの刈り取り作業。バも他の野菜と同様に天候の影響を受けやすいが、好天が続き台風などの被害がない年には、収穫量も一昨年のように大きく増える。(右図)

収穫したソバは自家消費にも少しは回るもののほとんどが振興公社へ売り渡され、公社では主に直営の食事処で使うほか、粉や生そばに加工して販売している。また、(株)霧しなにも毎年10トン余り買っていていただいている。

2023年度は天候にも恵まれ95トン余りの収穫量があった。通常必要量は約50トンなので、45トンほどが余る勘定になり、公社では霧しなに20トンほどを追加購入していただくなどして、その対応に大変苦労した。年末のそば需要も落ち込んでおり今後、営業活動に加え新たな商品開発やそば加工品の販路の拡大などが急務になっている。

持続可能なそばイベント開催

かつて開田高原ではそば祭りは秋の一大イベントだった。



(資料：開田高原振興公社)



かつてそば祭りではそば食い競争が大人気

新そばと高原野菜などを求めて県内外から多くの観光客や家族連れらが訪れ活況を呈した。しかし、会員の高齢化や町村合併、コロナ禍などがあり中止になった。現在は村内のそば屋さん数軒が独自に「そば祭り」と銘打って開催しているのみで、全体のまとまった取り組みにはなっていない。

県内を見回してみると戸隠や松本市などのような大イベントでなくてもそれぞれに工夫をして、特徴的なそば祭りを開き観光客らを迎い込んでいるところも少なくない。開田高原でも今後、10月の新そばの時期に各店で何か共通のサービスを提供できるような形で、持続可能な新たなそばイベントが開催できないだろうかと思う。

ソバ立てや脱穀作業など絶好の被写体



ソバの花を拡大して見るとこんなに美しい

開田高原では近年、ソバの種まきから刈り取りまでほとんどはコンバインなど機械が使われている。ただ、木曾馬の里入口の畑だけは、観光用に手まきをしていて、その後の刈り取りや脱穀なども全て昔ながらの手作業で行っている。手刈りした後、乾燥させるためのソバ立てや昔のやり方を踏襲している脱穀作業など、それぞれが観光客やカメラマンなどにとって絶好の被写体になっている。

御嶽山の眺望が美しい開田高原には四季を通じて多くの観光客やアマチュアカメラマンが訪れる。そういう中で特産のソバは、花の時期だけではなく刈り取りを終えた後も観光客らにとって魅力的な光景になる。



ソバ立てと御嶽山(9月下旬)



ソバの脱穀作業(10月初旬)

食としての蕎麦の魅力と可能性

開田高原のキャッチフレーズは「木曾馬とそばのふるさと」。木曾馬については、さまざまな取り組みが行われているが、それに比べると「そば」については、秋のそば祭りが行われなくなったこともあり、少しインパクトが乏しい気がしている。

開田高原にあるそば屋は、ざるそばやかけそば、すんきそばなどが中心。とうじそばを扱っている店もあるが、あまり多くはない。かつて開田高原でそばといえばとうじそばを指した。そこでもう少し全体で松本市奈川のようにとうじそばを売り出していくことはできないだろうかと思う。

そば料理はその他にもいろいろあり、塩尻市本山そばの里ではそば団子やそばがき、そばかりんとうなども提供している。山形村の唐沢そば集落では、特産の長いもを使った「やまっちそば」を考案し売り出している。上松町ではそばの巻き寿司を扱う店もある。筑北村や伊那市高遠などでは厳寒期の川に、袋に詰めたソバの実を浸して仕込んだ「寒ざらしそば」を提供している。

今までの歴史や伝統などは守りつつも、また新たなそば料理の提供なども必要ではないかと思う。もっとさまざまなそば料理を味わえるようになるとそばのふるさととしての開田高原の魅力がさらに高まるのではないかと思う。食としての蕎麦の魅力と可能性は非常に高いと見ている。

霧しな 乾そばがグランプリ

開田高原のそば製造販売の霧しなの乾そばが昨年、食品評価制度「ジャパン・フード・セレクション」(JFS)で最高賞のグランプリを獲得した。商品の乾麺は開田高原の在来種・開田早生を使用した「開田高原産プレミアム蕎麦更科 白」(写真)地元産のソバを石臼で挽いた細麺で、香りの高さや喉ごしの良さなどが特徴。商品は木曾町ブランドにも認証されており、受賞を機にさらに販売拡大を目指している。値段は1袋210g入り4袋2080円。



町民登場

はせがわ あゆみ
長谷川 歩さん (木曾町開田高原) ②5

そば屋と柔道整復師の二刀流 ～住民票も木曾町へ～

春から秋にかけて開田高原西野にあるそば処嶽見で働いている長谷川さん。3年前からコンサルタント会社の社員として派遣され、地元のおばさんたちと一緒にそばを打ったり、配膳をしたりしている。



長谷川 歩さん

長谷川さんは埼玉県の出身。都内の大学を卒業の後、雑貨・家具の販売会社や歯科医院などで働いた。「女性の院長先生は、お子さんや女性にとっても人気があったので、自分も何か国家資格を取得して働きたいと思うようになった」と転職の動機を話す長谷川さん。鍼灸（しんきゅう）や按摩、理学療法士などの中で、一番女性の割合が少ない柔道整復師を目指すことに。専門学校へ3年通い筆記試験や2回の実技試験に見事合格。接骨院のほか機能訓練指導員としてリハビリ特化型や認知症特化型デイサービスなどで働いた。

その後、整復師は体力勝負という側面があり、また自身が病気をしたことなどから都内のコンサルタント会社に転職。商店街や地域の活性化などに取り組んでいる会社の仕事の一環として開田高原でそば屋の手伝



民家を借りて整体の仕事も始めた。いをするようになった。「名前が歩ですが、字の通り登山や歩き回ったりするのが大好きなんです」という長谷川さん。御嶽山や開田高原の自然に魅了され、時間さえあれば地蔵峠や尾ノ島の滝、旧飛騨街道、中山道など身近な場所を歩いている。毎年御嶽登山も欠かさず、去年は3回も登った。ほとんど山小屋に泊まっているが「泊まると夜の満天の星や朝のご来光などが最高なんです」と話が弾む。

昨年から冬期間にも月1回は来町。「地元の人々の健康のお手伝いをしたい」と民家の一室を借りて整体の仕事（あゆみ屋）をしている。宣伝は余りしていないが、口コミで評判も徐々に広がりつつある。

これからは冬期間も月の半分は開田高原で暮らし、リモートワークで仕事をするという。「今、空き家を探しているんです。近いうちに住民票も木曾町へ移す予定です」とほほ笑んだ。



ご来光が三の池を照らす

私の本棚 『京都祇園もも吉庵のあまから帖9』（志賀内泰弘 著・PHP文芸文庫）

以前から大変お世話になっている名古屋市在住の作家・志賀内泰弘先生の著書。あまから帖シリーズは9作目になるが、口コミで広がり12万部を突破したという。

京都祇園にある甘味処「もも吉庵」を営む芸妓の女将・もも吉のもとには、さまざまな悩みを抱えた人が訪れる。息子との関係に悩む父親、勝算のあるビジネスを否定され混乱する銀行員、夫の最期の願いをかなえられず悲嘆にくれる妻……。彼らに対し、もも吉がかける厳しくも温かい言葉で、やさしく寄り添う人情物語。



編集後記

昨年の元旦は御嶽山の雄姿も見事で、本当に穏やかで暖かな一日だった。ところが夕方、能登半島地震が発生し自然の脅威を見せつけられた悲しい新年の幕開けになってしまった。「100年に一度」「今までに記憶がない」といわれる自然災害が近年、頻りに発生している。あらためてこの一年が無火災、無災害で実り多き素晴らしい年になりますようにお祈りします。



編集・発行者： 大目 富美雄（おおめ ふみお）

〒397-0301 木曾郡木曾町開田高原末川 5190 番地

電話& FAX 0264-42-3661

携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com



Facebook