

## 庄原カープ応援隊

開幕3連敗と厳しい船出となった新生新井カープですが、昨期加入の秋山選手の大活躍など徐々に調子を取り戻し、現在3位（5月14日現在）につけています。今年も道の駅たかでは、出荷者の皆さんとの交流の一環で“庄原カープ応援隊”としてマツダスタジアムで開催される試合の観戦ツアーを企画しました。道の駅たかの・庄原駅往復のバスがありますので、参加をご希望の方は道の駅たかの新見までお問い合わせ下さい！

※人数に限りがございます

日程：6月14日（水） 東北楽天イーグルス戦

参加費：5,300円（往復バス代、チケット代込）

バス：道の駅たかの 14:00発

備後庄原駅 15:00発

申込期限：5月23日（火）

道の駅たかの  
（広報・企画グループ）  
庄原市高野町下門田49  
☎0824-86-3131

michieki\_tak@takanoyama.jp

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



昨年(VSロッテ戦)は5-2で勝利。勝運あります。

10th ANNIVERSARY

## 10周年記念“大”感謝祭開催!

道の駅たかのは、令和5年4月12日で開業から10周年を迎え、11年目の歩みをスタートさせています。多くの方に支えられてここまで営業を続けることができました。その感謝の気持ちを込め、来る6月3日（土）～4日（日）の2日間で「道の駅たかの10周年記念“大”感謝祭」を開催します。

駅舎外の特設ステージでは、地元の小学生「高野ダンスクラス」による発表や、広島県立大学庄原キャンパスの学生による「よさこい神紅楽（かぐら）」のパフォーマンス、広島県ご当地ヒーロー「安芸戦士メープルカイザー」によるヒーローショー、気象予報士をお招きしての「防災講演会」、「広島県警察音楽隊」「西城ブルーハーモニー」による演奏など・・・盛りだくさんな内容となっています。

また、県内外で交流のある道の駅によるグルメブースや直売所で2,000円以上お買い上げの方へ、屋外ブースでご利用可能な1,000円分のクーポン券の配付、さらに先着Wチャンスとしてガラポン抽選もご用意しています♪ぜひご家族ご友人お誘い合わせのうえ、遊びに来てくださいね！

**道の駅たかの 10 anniversary 記念大感謝祭**

2023 6/3・4 (土・日) 9:00 ~ 17:00

- 6/3 (土) 11:30~15:30** 広島県ご当地ヒーロー **メープルカイザー** ヒーローショー
- 6/3 (土) 13:00** 広島県警察音楽隊 演奏
- 6/3 (土) 13:00** 防災講演会 (講師: 塚原美緒)
- 6/3 (土) 9:30~14:30** 大道さん けんもん
- 6/3 (土) 9:00** 出荷者による販売ブース
- 6/3 (土) 9:00** 道の駅グルメブース
- 6/3 (土) 9:00** 1,000円クーポンプレゼント (Wチャンス! ガラポン抽選券も)
- 6/3 (土) 9:00** 子ども安全免許証 (シートベルトコンチェナー)
- 6/3 (土) 17:00** 働く車 (ガラポン)
- 6/3 (土) 17:00** 特別コーナー (5/29(月)~6/2(金) 仲良しな道の駅の自慢の逸品がやってくる!)
- 6/3 (土) 17:00** 地元愛さく裂! (地元グループによるダンス発表、吹奏楽の演奏会も)
- 6/3 (土) 17:00** 明治安田生命 健康チェック (血圧年齢、ベジチェック)



濁川町でそばの栽培から製粉、そば打ちまでやっております片山訓治と申します。生まれも育ちも濁川町で、広島県の農林水産部の職員として、三次や庄原の庁舎、農業技術大学校、七塚の畜産技術センターなどに勤務する傍ら、年末に打つ程度ではありましたが、40代の頃にはそば打ちを始めていました。

近所でそばを栽培されている方から種を分けていただく機会があり、ほんのわずかな面積を使って種まきをしたところ、思いのほか収量が多く、そこに可能性を感じ、そばの世界に入りました。定年退職後は自宅を改築し作業場を新設。製めん業の営業許可を取得し本格的にそばづくりと「食彩館しょうばらゆめさくら」での販売を開始しました。

そば粉は製粉までの工程が多く手間がかかります。まずは収穫した玄そばを乾燥機で水分量15～16%に調整します。次に石抜機で玄そばに混じっている石を取り除きます。さらに精米機で玄そばの表面に付着した汚れを取り除きます。この作業をすることで玄そばの表面がピカピカになります。

そして良質なそば粉を製粉する上で最も重要な作業である「粒揃え」を行います。玄そばは大きさが大小様々なので、大きさによってそれぞれ6段階に分類します。このように、そばは収穫以降の作業がとても多いのです。



そばの圃場。蓼（たで）の繁殖に悩まされており、年8回ほどの耕耘が必要。

そば打ち作業は早朝4時頃からスタート。

打ちたてそばを朝一で出荷されています♪「雪室そば」はたかのキッチンでも販売中。

道の駅たかなのでそばの販売を始めたのは、道の駅が開業して3年ほど経ってから。当初は普通の手打ちそばを販売していましたが、他の生産者さんが雪室に玄そばを保管しているのを見て私もやってようと思い、玄そばの雪室貯蔵を始めました。雪室から出した玄そばを製めんして食べてみると、甘みが増しまろやかな味わいに。それ以来「雪室そば」として販売しています。

当初はデザイン性もなく、白いトレーにそばを入れてラップをしただけのものを販売していましたが、道の駅と庄原DMOの連携事業の一環で、デザインを一新。綺麗な帯も付けて販売したところ、売上が大幅に上がり、お客様からの反応も多くなりました。そばで有名な地域出身の方からお褒めの言葉を貰ったり、リピーターさんから注文をいただくことも多くなり、大変やりがいを感じています。

一方で課題は後継者の不在。この「雪室そば」は西日本では唯一のもの。必ず受け継いで行きたいと思っているので、後継者の育成も合わせてやっていきたいと思っています。