

やましんかわら版は
山新販売店と読者を結ぶ
ミニコミ紙です

やましんかわら版

発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

新聞休刊日のため8月13日(火)付朝刊はお休みさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。



かわら版編集部

〒990-2323 山形市桜田東二丁目3-8-7
《ホームページ》<http://www.yamashinhanbai.jp/>
《メール》kawaraban@yamashinhanbai.jp
読者お問い合わせ窓口
TEL.023-635-6111 (山新販売内)



今月の
いちばん
情報!!

長井の未来を古代で担い、ローカルの魅力をつなぐそば屋

長井市は草岡にある古代の丘をご存知でしょうか。ここは縄文時代の遺跡が発掘された、県内でも有数の古代スポット。今から30年程前には、隣接する資料館の隣に『縄文そばの館』が開設されるなど、同市の観光誘客の一環を担っていましたが、2016年より長らくの間、店主不在のため休業していました。その新たな主人として名乗りをあげたのは、長井市出身で東京在住の同級生二人組み。今月は、そんなお二人(佐藤拓也さん、伊藤誠さん)にお話を伺いました。

Q、なぜ縄文そばの館を再開されたのですか？

▶佐藤:東京で互いに違う仕事に従事していますが、いつかは故郷である長井市に戻りたいという気持ちがありました。そんなとき、休業中の『縄文そばの館』のことを知り、私たちが動けば故郷の観光誘致に繋がり、また自分たち自身のUターンにも繋がるのではないかと考えて名乗りをあげました。今は私たちが帰省できる週末だけの営業ですが、縄文人の文化をそばという食を通して再現し、その魅力を伝えながら長井市のPRにつなげられればと考えています。

Q、お店ではどんなそばを提供しているのですか？

▶佐藤:目指すのは、縄文人達の気持ちや生活をリアルに経験できるそば屋です。陶芸家の方と共に、地元周辺で出土した土器から発想を得た器を使い、木の枝を加工した箸とともに、ドングリや麻の実など野生の食材も混ぜ込んだそばを提供しています。つけ汁の具や出汁として使うのは、害獣の利活用、また一方では高級食材の『ジビエ』であるイノシシやシカを使っています。

大切にしているのは、食の楽しさです。太古の長井市にあったであろう文化の提供に挑み、自分たち自身も楽しむ。現代の働き方も、利益を得るというよりは、お客さまはもちろん自分たちも楽しめるかが重要になっていると思っています。

Q、お二人にとっての、働き方改革になっているんですね。

▶佐藤:その通りです。私の妻と子どもは、すでに長井市での生活をスタートさせていますし、ウィークデーは東京、また週末は長井市という働き方は、私にとっても新しい働き方。でも、何も不自由はなく、また本業であるデザインにもこの経験がいかせています。

佐藤拓也さん(中央)、伊藤誠さん(中央左)と縄文そばを運営する友人、同級生の皆さん。今年9月以降をめぐり、平日のカフェ営業も始まるそうです。

▶伊藤:東京から徐々にUターンという思いもありますが、違う場所で違う仕事をするパラレルワークも、これからの地方の働き方の選択肢になるかも知れません。僕としては、週末は故郷で仕事ができるという楽しさが、何よりの糧になっているように感じます。

今後は周辺の休耕地でそばの栽培をしたり、また害獣を新たな地域資源として利活用する動きを強めるなど、目標と課題は尽きません。地元の仲間と助け合いながら、いろいろなことにチャレンジしていきたいです。

縄文そば

営業時間/土、日、祝祭日 11:00~15:00

定休日/平日、冬季間

※夜の営業、宴会等は完全予約制です。

事前にお電話下さい。

電話番号/080-6679-2974(伊藤)

住所/〒993-0063 山形県長井市草岡2768-1

古代の丘 縄文蕎麦の館

【HP】Joumonsoba.com

【Instagram】[Joumonsoba](https://www.instagram.com/Joumonsoba)



左/同店で提供される『縄文猪鹿せいろそば』。イノシシやシカを出汁にした温かいつけ汁は、きっと新しい食体験となるはず。

中/"世界初"の"土器"に盛られた『縄文猪鹿そば』は、食のアミューズメントとしてもうってつけです。

右/アーティスト大友昇平氏による『土偶の女神』の貴重な原画を展示。世界が驚愕した、ボールペンから生み出される唯一無二のアートは必見です。

