

そば モンゴルでも愛して

モンゴル初の「手打ちそば祭り」が、7日から開かれる。そば打ち文化の普及やそばによる地域振興に取り組む一般社団法人「全麵協」(本部・東京)が、元横綱朝青龍のドルゴルスレン・タグワドルジさん(37)と協力。健康食としてのそばの普及をめざす。



「手打ちそば祭り」の打ち合わせで元横綱朝青龍(右から2人目)を囲む中谷信一理事長(同3人目)ら全麵協のメンバー113月、ウランバートル

日本の普及団体、元朝青龍とタッグ

母国では実業家として、銀行やレストラン、農業会社などを経営する元横綱。全麵協理事長の中谷信一さん(69)は富山県南砺市に



元横綱朝青龍が経営する農業会社のソバ畑。8月、モンゴル・セレンゲ県、いずれも中谷さん提供

になり、数年前からソバの大規模栽培に取り組み。全麵協の会員である北海道のソバ生産者が栽培法の指導にあたつたという。

肉食中心のモンゴルでは慢性的に野菜不足の人が多く、肥満や糖尿病の増加が問題化している。栄養バランスに優れ、寒冷地や乾燥した土地でも育つソバの普及には、政府関係者も関心を寄せているという。

全麵協は、富山県の旧利賀村(現南砺市)で1992年に開かれた「世界そば博覧会」をきっかけに発足した。各地のそば祭りなどで地域活性化を支援し、素人のそば打ち愛好者の段位認定制度を設けるなどしてきた。上段の認定では、ソバの栽培法や栄養学などの知識、そば打ちを通じた社会貢献の経験も問われる。

モンゴルでの手打ちそば祭りは7、8両日、日本との国交樹立45周年事業の一環として、元横綱が経営する首都ウランバートルのサードカス場などで開かれる。会場の準備やPRなどは元横綱が担当。

全麵協は日本からそばを持ち込み、そばにのせる天ぷらや羊肉などの食材も準備する。そば打ち歴20年前後の有段者のメンバー約30人が自慢の技を披露し、打ちたてのそばは計1200食をふるまう。振る舞う。好評ならば、全麵協が定期的に有段者をモンゴルに派遣し、そば打ち技術の伝承も検討するという。

中谷さんは旧利賀村の職員時代から、そば打ちを通してネパールや韓国とも交流してきた。「シンブルで奥が深いそば打ちは、和の文化そのもの。相互理解を進めるきっかけにしたい」と意気込んでいる。

(松原央)