

ふるさと

# 自慢し隊

出動!!



八森地区と峰浜地区それぞれの自慢を紹介するコーナー！  
数ある自慢の中から、毎月1自慢ずつ紹介します。  
私たちの町をもっと知って他の市町村に自慢しましょう。

「本館そば」  
自分で打ったそばを  
味わってみませんか

本館自治会では「本館そば」で地域づくりに取り組んでいます。

「本館そば」は、グリーンツーリズムの体験宿泊施設「夕映の館」が完成した平成13年から、そば打ち体験として始まりました。そばづくりを指導する、自治会長の斉藤進さんをはじめとする地域住民が美味しいそばをつくらうと製法を研究。そして、訪れた人々からの評判で「本館そば」という特産物ができあがったのです。

本館そばの特徴は、きれいな水でつくられた土壌で栽培したそばと、製粉方法にあります。一般的な製粉機では熱が発生して、その熱で風味が損なわれがちですが、ここで使われるそば粉は石臼でつくられていて、そば本来の風味を味わうこと



「ただ食べるだけでは物足りない」という本格的な食通や、家族や仲間でワイワイ楽しみたい方など、だれでも気軽に体験ができますので、ぜひ自分で打った手作りのそばを味わってみてはいかがでしょうか。  
申込み先 77-26609

菌床しいたけ

峰浜地区では、平成5年から稲作中心の農業から脱却を模索する中、年間を通して生産ができる作物として、数戸の農家が菌床シイタケ栽培に取組始めました。年々栽培農家が増加し、平成13年度末では23農家（栽培ハウス32棟）の規模となり、東北屈指の産地が形成されています。その後も栽培ハウスが増え、現在は53棟になりました。生産量は年間77トン（平成17年）で、秋田県全体の生産量の4割を占めます。  
ほとんどが首都圏へ出荷されますが、峰浜の菌床しいたけは道の駅みねはま内「おらほの館」などで販売しています。



パックセンター



栽培ハウス内部の様子



立ち並ぶ栽培ハウス