

## 令和4年度つなごう！とちぎの食と農実践講座第3回を開催

令和4年11月1日(火)、令和4年度つなごう！とちぎの食と農実践講座第3回を開催し、14名の参加がありました。

「味よし、香りよし、そば湯で健康！」をテーマに、日光市岩崎の「観世音そば下の家」において、日光におけるそばのブランド化の取組やそば圃場等の現地研修を行い、昼食には、自家栽培のそばを使用したもりそばとそばゼリーを試食しました。

「観世音そば下の家」の店主半田耕一さんは、サラリーマンから農家に転身し、自らの農産物を販売するに当たって価格決定力を持つために、そばの生産、加工・販売を通じたそば店経営を行っており、参加者は農業の6次産業化の重要性を学びました。

また、新たに夏そばの栽培による夏でも新そばが味わえる産地の取組や、新品種導入による日光市のそばのブランド化の活動を知ることができました。

さらに、参加した皆さんは、半田さんたちが実施しているそばの種まきから収穫・そば打ちを体験するグリーンツーリズムの取組の話聞き、また、実際の農作業機器に触れて、食と農の理解を一層深めました。

