




  
 特定非営利活動法人  
 柏崎まちづくりネットあいさ  
**Season** 柏崎  
**社会を良くする  
 挑戦者たち**  
 vol.5

**地域の魅力が詰まった食を通して別俣のファンを増やしたい**  
**地域内外を繋ぐそば処清流庵の挑戦**

皆さんは別俣という地域をご存知でしょうか？黒姫山の麓にある盆地で、久米・水上・細越の3集落からなる農村地域です。柏崎の中でも雪深い地域の1つで、春には山菜が採れ、田んぼが広がる自然豊かな土地です。地域の中央部には、柏崎にある木造校舎のなかで、最後まで開校していた旧別俣小学校があり、現在は農村体験交流施設として食堂や体験教室の会場に活用されています。そこを利用して、月に3日だけ営業するそば屋があります。

清流庵で提供される料理は「なりわいの匠」の技術を活かし、別俣で採れたものを使用している点特徴です。なりわいの匠とは、新潟県が認定する農山漁村体験のインストラクター制度です。別俣には、地域の暮らしの中で培われた技術や経験を指導できる匠が50名ほどおり、米作りの匠、里神楽の匠などその種類は多岐に渡ります。

今では「そば打ちの匠」として認定を受けるほどの腕前です。そばと共に提供されるのは、「郷土料理の匠」である西須さんの自家製野菜や山の幸を使ったおかずの数々です。「山菜まきのこ採りの匠」である小暮さん、西須さんの旦那さんが採ってきた季節の山菜が使われています。



メニューの一つである天ぷらそば。そばは二人蕎麦で、つなぎにふのりを使っています。天ぷらは季節の野菜が使われており、その他にゼンマイや筍などの山菜のおかずやお新香がついてきます。

こうした活動を通して別俣の魅力伝えていくことで、地域に訪れる人を増やしたいと考えています。

地域外の人だけでなく、地域内の人にももっと訪れてほしいと思っています。それは小暮さんたちが思い描く「元気な別俣の姿」からきているようです。「住民が元気でいることが、地域の元気にも繋がる。」という西須さん。清流庵も、ただご飯を食べる場所ではなく住民同士の憩いの場になってほしい、ま

今後はもっと多くの人に食を通して別俣を知ってもらえるよう、野外イベントの開催や施設訪問などの出張そば屋も視野に入れています。これからも別俣の良さを伝えていく清流庵の活動は続きます。



別俣の住民がそば処清流庵を利用している様子。ご飯を食べながら話をすれば、自然と笑顔が溢れます。「幅広い層に喜んでもらえるよう、メニューを工夫したい」と小暮さん。




**清流庵の挑戦！**  
 .....  
**また来たい場所に**

**挑戦者！**  
 そば処清流庵

代表 **小暮 八重子さん** 67歳(写真左)  
 副代表 **西須 ヒロ子さん** 67歳(写真右)

小暮さんは以前より、近隣地域の行事でそば打ちの先生をしていた経験があり、西須さんはその生徒でした。そば打ちの技術が上達した西須さんに小暮さんから声をかけ、共にそば屋を開業することを決めました。現在は小暮さん・西須さん夫婦の他に、地域の方と清流庵を運営しています。

**そば処清流庵**  
 住所:新潟県柏崎市大字久米1000-1  
 電話:090-1505-5295(小暮)  
 営業日:第3金・土・日曜日


 特定非営利活動法人  
**柏崎まちづくりネットあいさ**

特定非営利活動法人柏崎まちづくりネットあいさは、社会貢献型のビジネスを牽引する社会起業家や、地方創生に資する事業をバックアップするまちづくり会社です。

特定非営利活動法人 柏崎まちづくりネットあいさ  
 事務所 柏崎市東本町2丁目7番42号  
 電話 0257-21-5910  
 メール office@npo-aisa.com  
 web http://npo-aisa.com