

# 自慢の味

流し台は竹で作成されており延長は250cm、提供されるそうめんはなんと170kgと大量。それを茹で上げ、冷水で冷やし流し台へと運ばれる。明らかに流れるそうめんを横目に裏方の慌たしさも見所の1つかもしれない。

祭りではこの他にも地区で栽培された農産物等の直売コーナーも開設され買い求めることが可能。

地区の熱い思いと、自慢の味、そして風景を楽しめる「うわの流しそうめん祭り」。今年8月28日(日)の開催予定。一度足を運んでみてはいかがだろうか。

写真提供  
上野中山間管理組合



当日は混み合いますので車で越しの際は相乗りをお願いします！



実行委員長  
高橋 富司雄さん



事務局  
鈴木 芳弘さん

## 『こんな基準がありますよ・・・』

日ごろ何気なく食しているそうめん等の乾めん。

「乾めん類品質表示基準」によると・・・

右表の基準をクリアすることが表示する条件となっている。(その他原材料等の条件もある)

記載(名称)	太さ(直径)
そうめん	1.3mm 未満
ひやむぎ	1.3mm 以上 1.7mm 未満
うどん	1.7mm 以上

# うわの流しそうめん祭り



## 地区に活力を!!

## 山形市蔵王上野

### 地区の思い

山形市蔵王上野地区で行われる「うわの流しそうめん祭り」は、中山間地域等直接支払制度を活用し都市部との交流を図る取組みとして行われている。なんとか地区の活性化に繋がりたいとの思いから実現し、今年度で十六回目を迎える恒例イベントにまで成長した。蔵王上野地区は、やまがたの棚田20選にも選出され景観や代々受継がれて来た農地を保全していこうと、祭り以外の地区活動も盛んに行われている。

始まった当初は500人程度の参加者であったが、現在は1000人を超える方々が参加するまでになっている。リピーターの方々も多いという。「祭りをとおして地区に何か変化が起きましたか」との問いかけに、「これだけの祭りを行うには地区全戸に協力

を得なければならぬ。地区としての団結力が向上した」、「皆誇りを持って担当の仕事を行っている」、「地区の若手と交流できる良いきっかけになっている」と高橋富司雄氏と鈴木芳弘氏は語る。

農地としては平野部に比べ苦勞する部分も多いが、まさに逆手にとった発想と地域の熱い思いが込められた祭りである。今後、地区の担い手が現れ地区の思いと祭りの継承が行われることを願っている。



やまがたの棚田20選

標柱