

美山のそばときび

美山町の食に欠かせない、景観の美化にも使われるそば。そばは丈夫で手入れが楽なため、田んぼの脇で補完的に栽培されてきた。美山でそばが本格的に台頭したのは 20 世紀後半。過疎化が進み、使われない田んぼが増えていた時期だ。そばは白くて美しい花を咲かせる植物であり、当初は地元の農家が景観を良くするために空き地の一部に植えたという。

そばの味も評判となり、今では地元の名産として親しまれている。かやぶきの里の入り口付近にあるレストラン「きたむら」では、周辺に広がる畑で採れたそばを使った手打ちそばを提供している。そばは稲作農家が収穫期の前に時間が取れる 8 月上旬に植えられ、9 月中旬から畑一面に白い花のじゅうたんを敷き詰める。この時期、美山町では「そばの花写真コンテスト」が開催され、多くのカメラマンが訪れる。10 月の収穫を経て、11 月にはその年の新そばが販売される。

きびも美山で古くから米の補完として栽培されている穀物で、今も食卓に上る。米に比べて栽培に多くの水がいらないこともあり、主食である米に混ぜてボリュームを出すことが多かった。現在ではもち米にきび粉を混ぜて、甘さ控えめの「きび餅」として、カフェや商店で売られている。