



加工所の女性たちの指導でうどんを打つ大見さん(写真左)

今年度3回目になり、首都圏などからこれまでに計約40人が参加している。手打ちうどんを打つ小麦粉は、今年度には学生らが収穫した

長和町で9、10の両日、東京農大が募集したカレッジツアーを開催。山村再生プロジェクトに取り組む農大生らが、手打ち

長和町

山村再生プロジェクトに取り組む農大生 ツアー客をおもてなし

手打ちうどんやニジマスの唐揚げ作り！

うどんを打ったりスノーハイクに同行したりして、ツアーの一般客をもてなした。

長和町と同農大は、地域活性化と山村の再生を目的に産学官が連携し、農業の再発見や農業人材育成を目指すことを目的に、平成23年度から同プロジェクトをスタート。毎月1回、学生らが町を訪れ町の農業経験者らの指導で農業実習を行い、さらに町全体を学習場所として町の文化を学び、町民らと交流している。カレッジツアーのも

「農林61号」で、戦前に国が開発したもので少し苦味がある、田舎うどんに似合う懐かしい味だという。

この日、うどんを打つのは同プロジェクトの農大2年・鈴木奨くん、山田裕介くん、中美月さん、大見亜友さんの4人。うどんを打つのは初めてという大見さんは、「頑張っておいしく作って食べてもらう」と話し、「ヨイシヨ、ヨイシヨ」と力を入れて汗を拭く。学生らは和宿ステーション加工所メンバーの指導でうどんを打ちあげ、ツアー客の昼食に地元の野菜をたっぷり入れたカレーうどんを振る舞った。

またツアーには、「地域の人たちと特産品を作りながら交流し、ここにはない本物の味を体験しよう」と、町特産物のニジマスの唐揚げ作りを今年初めて取り入れ、学生たちも初挑戦。さらに学生たちが専門ガイドの補佐役になって、ツアー客と雪上を歩くスノーハイクなどを実施した。