

ソバ栽培2年目始動

信州安曇野そばの郷

王滝で出たそば殻使った堆肥を散布

飲食店チェーン王滝（松本市笹賀）が運営する、そばを味わえたり、ソバの栽培や収穫を体験できたりする「信州安曇野そばの郷（さと）」（安曇野市三郷）の農場で、今年^の栽培に向けた準備が本格化している。（八代げい子）



開業2年目。農場では、ソバ栽培のかまくらや（松本市島立）、堆肥製造の今井テクノ有機（同市今井）が協力し、王滝で出たそば殻を発酵させて作った堆肥を使い、「循環型農業」を行っている。

3月27日は、施設西側の畑約1000平方メートルに、そば殻堆肥2トンをまいた。全て同チェーン

そば殻を発酵させた堆肥がまかれる農場

ーンで出たそば殻で作ったという。

4月下旬に種をまき、7月下旬に収穫、

8月には夏の新そばが食べられる予定。秋そばも含め、同施設の農場で約3トンの収穫を見込む。

王滝の常務で、そば事業部部長の高砂圭司さん（51）は「ソバ畑を通じて地域の人と交流したい」。かまくらやの藤本孝介常務（38）は「昨年は、年間を通してソバがどうやってできるのかを知ってもらう機会が持った。今年はずっと体験を充実させたい」と意気込む。そばの郷は昨年12月から冬期休業。4月1日、飲食部門もオープンした。そばオーナー（1口6000円と1万3000円）も募集中。そばの郷 ☎31・5412