

郷土そば研修の旅

相原 喜代治
(江戸ソバリエ 10 期・
GR そば打ち倶楽部代表)

2022 年

京都の紅葉シーズンも終盤に近い 11 月末、

私は北陸新幹線はくたかの車中に居た、

長野県北部の野沢温泉に近い蕎麦屋兼旅館で郷土そばで有名な富倉そばの研修に参加するためである、

以前から雄山ボクチを繋ぎにする手法の手打ちそばに興味があり一度デモ打ちを拝見したいと思っていた、

この度お世話になる宿のご主人がそばを打ち宿泊者とお店で提供していると聞きお願いしたところ『私は 2k 以上打つので少量打ちと若干打ち方か違う、私の友人で(実際は弟子)で少量打ちの上手な人がいるので頼んであげます』、と快く承諾して頂いた。

今日の夕食に共されるはずの初めて食べるボクチそば『地域により雄山ボクチを繋ぎに使うのでボクチそばとも言う』に心踊らせ宿にチェックイン、

デモ打ち披露の約束は明日夕方であるが今日の夕食でボクチそばが堪能できる筈である。

当然夕食代わりのボクチそばをいただく前のそば前に郷土料理の数々を肴に生ビール、そしてワインを頂きいよいよボクチそばの出番となる、丸い器に鎮座している極細の麺、色はやや濃い目、おもむろに箸で手繰り持ち上げてみると自分の胸まで上げてもち上がりきれないほどの繋ぎの良さ、山ゴボウの葉の繊維を繋ぎに使うと聞いていたがこれほどの繋がりとは驚きだ、腰は強く、喉ごしも良い、しかしそば前にお酒の飲み過ぎか？

『雄山ボクチは無味無臭でその分そばの味が引き立つ』と聞いていたが、そばの香り、旨味は余り感じない、

後で聞いた話ではお店のそばは今風に合わせてのど越し重視で丸抜きを製粉した全層粉を使用しているとの事、昔は殻ごと挽いた全粒粉を使用していた違いかも知れない。

いよいよデモ打ちを見せて頂く時が来た、

2012 年に地方の生活に憧れて早期退職して東京から移住して来られた 60 代後半の方で農業を中心にそば栽培、リホームなどのお手伝いなど地元役に立つ事なら何でもやるバイタリティのある方でした。

名刺交換の後、

開口一番、富倉そばは一般的に山ゴボウの葉の繊維を繋ぎに使うと言われていたのですがそれは間違いです、山ゴボウの葉の繊維を触媒として利用しそばの滑りを引き出すと言った方が理解しやすいでしょう、と衝撃の一言、今までへきそばは布海苔の持つ粘りを、富倉そばは葉の繊維の粘りを繋ぎに使うと聞き繊維で繋ぎの代用が出来るのかと思っていたので衝撃でした、練りに多くの時間を費やす事、練りの完成の後、長時間寝かせる事、延しは打ち延ばして延す事、延し完成後麺を広げたまま新聞紙で上下から挟み 30 分ほど乾燥

させる事、たたみ方が独特であること、見るもの聞くもの想像を絶するそば打ちに唖然とするばかりの1時間20分でした。

旅へ出る前に乾燥雄山ボクチは購入済み、旅先からそば粉の発注の電話を入れ帰宅後のボクチそばの研鑽の準備完了、帰宅が楽しみである。

郷土そばには、おらがそばの自負があり他の郷土そばには関心が薄く地元のそばが食されて来た、それが故に各地の郷土そばが守られてきたのかも知れない。

この度の旅の目的はボクチそばのデモ打ちを見せて頂き手打ちの技を習得し地元に戻りそば仲間と普及活動をしなが郷土そばを楽しむためである。

これ迄の郷土そばは打ち方の違いの長野県戸隠の一本棒丸延し、山形県大石田の丸延し、繋ぎに布海苔を使う新潟県十日町のへぎそば、この度のボクチそばを加えて四ヶ所の郷土そばは全てが丸延しである事、たたみ方はすべてが異なる事、昔は太麺で鍋物の具として食されて来たことなど様々な事が分かってきました。

現在も古来の丸延しで打つ太麺の郷土そばは残ってはいるが効率、細麺でのど越しの良さを追求するあまり角延しが主流となっている、

この他にも郷土そばは各地に潜在している、

此れからも手打ちそばを愛するものとして日本古来の郷土そばを伝承し郷土そば分化を絶さない事が手打ちそばを趣味に選んだ者の使命と考え今後も活動して行きたいと思っている。

郷土そば、手打ちへぎそばの匠の拘り。

手打ちへぎ、丸延し、太麺、乱切りに、それでなければ手打ちと言えず。