

富倉そば全書

富倉そば振興会 金井 政弘(江戸ソバリエ・ルシック)

一、富倉地区の歴史と食文化

富倉地区は、倉本、滝ノ脇、中谷、濁池の4つの集落ならなり、富倉郷土誌によるとこの地に住民が何時頃、何処より移住したかは、まったく定かではないとの由。

倉本地区に現存する五輪塔の形によって、判断するに約670年前、足利時代以前には、住民が居住していたものと解されます。

越後と信濃を結ぶ富倉街道(現国道292号線)は、上杉謙信が川中島合戦に行軍したといわれる街道で、富倉峠の頂上には、謙信が兵を休めたと言われる「大将陣」といわれる地名が残ります。

10度の合戦の出陣の際にこの街道を行軍し、引上げの際に武田軍の間諜(間者)を処刑した跡に地蔵尊を立て吊った地蔵林という場所もあります。



富倉そばの他に謙信由来の笹寿司が、名物で、川中島の合戦で上杉軍が数千の兵を連れて、富倉峠を行軍する途中、村人が兵士にふるまったのが始まりとされています。

昔から、富倉では、人が集まる時に笹寿司がふるまわれていました。笹の上に寿司飯をのせ、大根の味噌漬けや山菜(わらび、ぜんまい、こごみ等)を炒めた具とくるみをのせ、重しをしてなじませてからいただきます。笹や酢に防腐作用があるので真夏でも日持ちが良く先人の知恵が偲ばれます。食べる時は箸を使わず笹の根元の方から葉を下に折り曲げて笹のさわやかな香りとクルミの食感を味わいながら食べます。

数千の兵をもてなすとき、箸や皿が揃えられないこともこのような食べ方になった理由でしょう。

富倉では、何時ごろからそばが食され、オヤマボクチがつなぎとして使われてきたのかは、未だに謎であり、現存する記録もありません。

飯山藩主本多氏の記録(後久録や差出帳)によると江戸時代中期(1700年代)頃から、蕎麦を献上していた記録が散見されるため、このころ以前から、この地域で、蕎麦が栽培されていたことは間違いないと考えられます。

富倉地区の主要穀物の生産量ですが、明治15年(1882年)の長野縣町村史北信編では、米238石、大豆40石、稗27石、蕎麦11石で、昭和10年(1935年)の富倉郷土誌によると玄米1,896石、大豆445石、蕎麦227石、大麦9石、小麦8石となっていて、麦はほとんど採れなかったことがわかります。

オヤマボクチは、燃焼中に臭いが出ないので、戦場では火縄銃の火種として、重宝していたようですが、それとは別にして、囲炉裏の着火に利用され、灰の中に常に備えてあったもののようです。

良質なオヤマボクチのつなぎは、葉脈の毛茸(もうじ:細かな繊維)だけを取り出すため、ゴミや葉脈の分岐枝は、取り除き、灸百草のような状態になっていることが条件です。

先人の知恵と工夫でオヤマボクチをつなぎに使い、独特の手打ち手法で打ったそばは、ツルツルとしたのど越しの良い食感、腰の強さ、長〜い蕎麦が味わうことができます。

大ざるに一箸ずつ手繰れるようにポッチ盛で並べて盛付け、汁は煮干しの出汁でとったもり汁ですが、熱いもり汁につけて食べられることもあったようです。

笹寿しや富倉そばの作り方の基本形は変わらないのですが、冠婚葬祭などの人が集まるもてなしの席にふるまわれていたものであり、それぞれの家庭に独特の製法や食べ方もあります。

