

夏の「味」

「蕎麦」(そば)

古くから日本人に愛されてきた“そば”が、いまの形になったのは江戸時代からと言われ、それ以前は“そばがき”であったようです。そばの風味を生かすには“そばがき”に限るとか。女性にも人気でダイエットにも良い健康食品として注目されています。

そもそも、“そば”は栄養価が高く特にタンパク質・ビタミンB₁・B₂に関しては、穀物中最高とされています。その理由は、米・小麦など穀類のほとんどが、精製により、栄養たっぷりの胚芽の部分を取り除き、胚乳部だけを食べるのに比べ、そばは胚芽や種皮の一部も食用にできるからです。

現在、日本全国には、こだわりを持ってそば作りをしているところはたくさんありますが、今回はそのひとつとして、鳥取県日野郡の4町(日南町・日野町・江府町・溝口町)で構成された「日野郡そば研究会」を組織し、そばをキーワードとした地域づくり、活性化を目指し、取り組んでおられる「日野のそば」を紹介します。



「日野のそば」が味わえる店のひとつに“出雲街道根雨宿二番館そば道場たたらや”があります。日野郡産蕎麦を自家製粉し、地元の水で手打ちをする“そば”は、出雲そばとちがい、やや白っぽい。メニューに種物は一切なく、そば自体の味をあじわえるようにと「ざる」「おろし」「かまあげ」の三種のみで、中でも「おろし」は県内産辛み大根との相性も抜群。その名の通りそば打ちの体験も出来る。県外・地域外からの来客も多く、岡山・広島・出雲そばの産地島根県からの来客が特に多いとか。営業時間は11時30分～14時という短時間にもかかわらず、年間を通して多くの人が訪れ、その理由はやはり、こだわりと情熱を持った味にあるようです。「色々な水をためてみましたが、中国山地に抱かれ、豊かな森から湧き出て日野川へと流れる“きれいな水”と豊かな自然の中で育てられた“蕎麦”地元産の蕎麦には、地元の水がいちばん良く合うんです。」と語られるそば打職人の安達さん。「そばの味は、挽きたて・打ちたて・茹でたての三たてが真髄ですが、打つ人によって色々な味になります。そば粉の割合は、独自の割合があり、それが店々の特徴です。私たちは地元産の蕎麦ときれいな水、それに取り組む人たちの熱意で、ここでしか味わえないそばの味を提供していきたいと思っています。研究会の参加店はそんな人たちばかりです。」と沸まちづくり日野 総務部長の石田さんは語られる。これからの暑い時期にはざるそばが恋しい季節、秋11月ごろには新そばが味わえる。

出雲街道根雨宿二番館 そば道場 たたらや
 日野郡日野町根雨671-1
 TEL・FAX 0859-72-2261
 定休日/毎週水曜日
 営業時間/11:30～14:00