

「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」 富山の名水で打つ平成最後の年越蕎麦

江戸ソバリエ・ルシック 中野克彦

3000m級の北アルプス山脈が連なる富山県は、湧水の豊富な地域であるため「水の王国」と呼ばれています、一昨年より県の地下水の守り人として認定していただき、ボランティアで県内の湧水・名水各所を巡りながら、美味しいそばを打つ事が出来る名水がないかと持ち帰っては蕎麦を打っていました。

そして今年の夏に訪れた、富山県黒部市の黒部川扇状地湧水群は、とても美味しい良質な湧水として、日本名水百選にも数多く選ばれている中の、岩瀬家の清水、いわせけのしょうず（北陸地方では湧水を清水、しょうずと言います、岩の間から湧き出た水という意味があります）は、酒蔵の敷地内に湧出し日本酒の仕込み水に使われている名水です。しかし、敷地内の為、公やけには公開はされてはいませんが、一声かければ入蔵は可能で水の汲取りも自由に出来ます。ミネラルを程よく含んだ軟水の天然水です。口に含むとまろやかで少し甘味を感じ、飲み干すとすっきりとしています。



富山を代表する酒蔵です



酒蔵敷地内



岩瀬家の清水

この名水でそばを打った時に他の名水とは少し違うなめらかさを感じたので、この名水で新蕎麦を打てればかなり美味しい蕎麦が打てるのではないかと楽しみにしていました。自家栽培の八尾在来種、収穫量が少なかったのですが、なんとか粉を挽き早々蕎麦打ちをしました。今回は釜の湯と、♫の水も名水を使用しました。まずは香りが際立ちます、新蕎麦と言う事も有るのでしょうが口当たりが大変になめらか、のど越しも爽やかでとても美味しい。



平成最後のそば打ち

そしてこの名水で平成最後の年越蕎麦を打つと決め、雪のちらつく大歳に名水を汲みに行きました、車の気温計は0度、体感温度はマイナスに、かじかむ手で名水を汲むが冷たくは無い、むしろ温かく感じられる名水をたっぷりと汲み上げていただいて帰ります。早速に持ち帰った名水で蕎麦を打ちます。水の回りが早く蕎麦の香りも立ちます。まとまりも良く感じられ、艶の出も良く、心なしか蕎麦打ちが上手くなった様な気がしてきました。名水のお蔭かな!?

平成最後の蕎麦打ちは大変に気持ちが良い、とにもかくにも、また一つ蕎麦の美味しさを引き出せた事に感激しながら新たな歳を迎える準備が出来ました。
そしてまた来年は、蕎麦の奥深さに引き込まれながら 100 年余りかけて清められた贅沢な名水を使い、より一層美味しい蕎麦を打てるよう心新たに新年を迎えたいと思います。

参考

水の王国 富山県 21 世紀水ビジョンより抜粋

平成の名水百選に選ばれている、「黒部川扇状地湧水群」の伏流水。
その水は、100 年とも言われている長い歳月をかけ、黒部峡谷、黒部川扇状地の地中で濾過され湧き出ています。人の手では作り出すことが不可能な大自然からの究極のプレゼント。ミネラル含有量が低くクセがないため、日本人にとっては親しみやすい味わいです。また、お茶やお味噌汁、だし汁などに使用すると香りが引き立つと言われており、煮物や素材の味をいかす和食料理に適しているとされています。

「名水百選」（昭和 60 年 3 月）及び「平成の名水百選」（平成 20 年 6 月）として選定しています。

現在、この 2 つの名水百選には、富山県からそれぞれ 4 か所ずつ、計 8 か所が選ばれており、これは全国で一番多い数となっています。