

郷土そば探訪の旅、パート5

相原喜代治

(第十期江戸ソバリエ)

この度お世話になった長野県北信の富倉そば、新潟県十日町のへぎそば、山形県大石田、村山の箱そば等は郷土そばとしてこれらの地域で食され親しまれています、その他、福島県会津の高遠そばは今は会津から逆輸され一時廃れていた本家長野県伊那市高遠の高遠そばも知名度が上がりつつあります。

これ等の地方は三代将軍徳川家光公の異母兄弟、高遠藩主だった保科正之公の転封ルートに合致し、そのルートから外れると丸延しの形跡は出雲地方に残っているのみである。

寛永15年(1638年)結城秀康の三男、松平直政(越前松平家)が18万六千石で信濃松本藩より松江藩に転封している、

農林水産省のサイト[うちの郷土料理]に江戸時代初期、松江藩・松平家初代藩主松平直政公が信州松本藩から移ってきた際に、そば職人を連れてきたことから出雲地方にそばが広まったといわれている、と記載されている。

信濃高遠と信濃松本は60km程の近い距離、信濃高遠のそば打ち技術が信濃松本藩を経て出雲地方に伝播したとしても不思議ではない、その事実関係は証明出来ないが出雲では現在も丸延し文化が残っています、

出雲では、冷たいそば「割子そば」と温かいそば「釜揚げそば」で食べられている。

「割子そば」は、円柱状の丸い重箱「割子」に入ったそば、冷たいつゆをかけて食べる、

松江発祥の「割子そば」に対し、

「釜揚げそば」は出雲大社などの神社周辺が発祥といわれている。

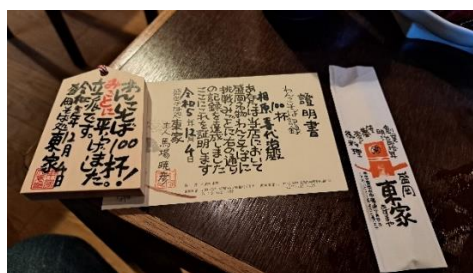
茹でたそばは、水洗いするのが一般的だが、屋台売りのため水洗いの行程が省かれた、鍋や釜から揚げたそばをそのまま器に盛り、とろみのついたそば湯と薬味をかけて提供された。「割子そば」同様、自分でつゆを入れて味を調節できる。

参考資料、農林水産省サイト

コロナ禍以前は年三回岩手県の盛岡駅近くの焼き肉店で盛岡冷麺を食べる事を年中行事としていました、

岩手県には盛岡三大麺、「盛岡じゃじゃ麺、盛岡椀子蕎麦、盛岡冷麺」がある、当地に伺う度に挑戦したいと思いつつも勇気がなく食べたことが無かった椀子蕎麦にこの度は挑戦することにした。

100杯食べられたら認定書が頂けるとの事でそば打ちの威信にかけて頑張った結果丁度100杯完食、認定書を頂きました、(写真)



同じ盛岡で何故か島根県出雲地方の郷土そば、割子蕎麦を提供している蕎麦店を発見、言うまでもなく頂くことにした、蕎麦は更科粉の喉越し、甘味、2番粉の香り、旨味の全てを兼ね備えた全粒粉と思われる十割そばに魅了され久しぶりに美味しい蕎麦に出会い旅先で至福の時を過ごすことが出来ました。

後日談になりますが日本三大そばは「岩手県の椀子そば、長野県の戸隠そば、島根県の割子そば」と言われている、椀子そばと割子そばが盛岡で営業されていても不思議では無かったのである、お陰様で同時に食べる事が出来て幸せでした、戸隠そばは二八そばなので他のそば屋さんでも食べられます、ただしそば粉を信濃一号を使っていればの話ですが。

郷土そば探訪の旅もこのパート5で最終章になりますが取材に対しご協力頂いた方々に厚く御礼申し上げます、有難うございました。

薬味も豊富な盛岡の割子そば、



十割そば、繋がりも立派です

