

郷土そば探訪の旅、パート 8

相原喜代治

(商いででの最古のへぎそば、西馬音内そば)

江戸ソバリエ十期

秋田県羽後町西馬音内の西馬音内(にしもない)そばが100年フードに認定されました。

文化庁、100年フードの定義

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化で、認定基準をクリアしたものに對し100年続く食文化「100年フード」と名付け認定する。

部門別分類：

- ① 伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～
- ② 近代の100年フード部門 ～明治・大正に生み出された食文化～
- ③ 未来の100年フード部門 ～目指せ、100年！～

※①は江戸時代以前から続く食文化も対象となります。



シンプルな西馬音内そば(冷がけそば)・トッピングは天ぷらなど、ご自由に。



西馬音内そばが文化庁の100年フード、(伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～)に認定された事を記念して10月16日に羽後町活性化センター大ホールで行われたイベントは県内外から100名を越える参列者をお迎えして盛大に行われた。

来賓の羽後町長、小千谷市教育長、秋田県議会議員などの来賓の祝辞の後秋田県羽後町西馬音内からは700年の歴史を持つ西馬音内盆踊り、新潟県小千谷市からは魚沼神社への奉納舞い大大神楽等々、両地域の民俗芸能の多彩な共演もあり、盛大なイベントとなった。

羽後町教育長の乾杯で酒処秋田県、新潟県産の日本酒の飲み比べの後、両地のへぎそば、西馬音内そば(冷がけそば)、元祖小千谷そばの食べ比べでお開きとなりました。



西馬音内盆踊り



レセプション会場



魚沼神社に伝わる・蛭子舞い



700年の歴史有る西馬音内盆踊り

イベントの翌日には商いでへのぎそば(冷がけそば)の元祖、弥助そばやの流れをくむ弥助流そば体験もして来ました、延し、タタミは戸隠流一本棒丸延しとほぼ同様、木鉢作業だけが陶器製の壺の様な器を使い短い麺棒で捏ねて最後は手で纏め練り込みをしてくくり後は延し板で菊練り、へそ出しで仕上げていました、

私は持って帰れないので先生初め参加者二人に振る舞うため厚さ1.5ミリ、幅1.3ミリで切って試食して頂きましたが大変好評でした。

帰路仙台に立ち寄り、そば友に紹介して頂いた山形焔蔵に行き肉そばを食べて来ました、弾力がありとても美味しい蕎麦です、仙台で山形名物蕎麦が頂けるとは思いませんでした、充実した旅となりました。

鉢で煽りを中心に練りこみ、練り、



くくり後、延し板で菊練り



ここまでは鉢、延し板での作業、

丸延し・8枚タタミ

以後は戸隠流の丸延しで、

2024年11月15日