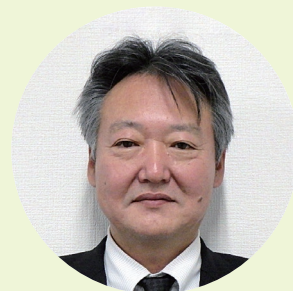


老後の趣味探し (そばとの出会い)

黒田 博之
KURODA Hiroshi

大和技建(株)
関東支店支店長



1. はじめに

月日が経つのも早いもので、年齢も50代後半に入りました。妻からも仕事ばかりしていないで何か趣味でも探したらと言われ、何か良い趣味が無いかと探しておりました。お金がかからず、一人でもできるものがいかなと思い探していたところ、そば教室に出会いました。そばについて調べたところ、思いのほか歴史が古く種類が多いことを知りました。そばの歴史、種類に触れながらそば打ちの楽しさを伝えられたと思いペンをとりました。

2. 中国4000年より深いそばの歴史

日本でそばの栽培が始まった時期はかなり古くまでさかのぼれる。日本史の中でも最も古い時代区分の縄文時代にたどり着くともいう。高知県内で9000年以上前の遺跡からそばの花粉が見つかり、当時からそばが栽培されていたと考えられているそうです。さいたま市岩槻区でも3000年前の遺跡からそばの種子が見つかっています。

3. そばの御三家

①更科そば

更科そばは、一番粉の中でも「更科粉」を使用して作られるそばです。白色の麺でそばっぽい香りが少ないことが特徴的です。味わいはほのかな甘みがあり、喉越しと歯切れのいい食感となっています。

更科そばの誕生には諸説ありますが、約200年前に

「堀井清右衛門」という人物が、江戸に「信州更科そば処 布屋太兵衛」を始めたことが発祥と考えられています。現在では、広く認知されている高級そばのひとつです。

②藪そば

藪そばは、緑がかった色のそばが特徴的で、塩味が少し強いつゆにつけて食べられることの多いそばです。二番粉や三番粉を使用しているため、そばっぽい風味をしっかりと味わえます。

藪そばのルーツはいくつかありますが、江戸中期のそば屋にあると考えられています。かつて東京都豊島区にあったおいしいそば屋に、竹藪があったことから「藪」と呼ばれるようになったという説が有力です。現在はさまざまなそば屋で藪そばが食べられており、なかでも「かんだやぶそば」「並木藪そば」「池の端藪そば」は藪そばの御三家と言われています。

③砂場そば

砂場そばは、そば粉8割・小麦粉2割で作られる「二八そば」の一種です。甘みがありなめらかな舌触りをしており、濃いめのつゆと相性抜群です。砂場そばの代表的なお店には、「室町砂場」「砂場総本家」「巴町砂場」などがあります。

砂場そばの発祥は大阪です。大坂城築城の資材置き場として使用されていた砂場の近くにそば屋があったことから、砂場そばと呼ばれるようになったと言われています。しかし、砂場そばのほとんどは大阪から江戸へ移店したため、砂場そばのルーツは信州にあり、



写真-1 赤そばの里と筆者



写真-2 一面に広がる赤そばの花



写真-3 丸出しを行う筆者



写真-4 駒板を使い切ったそば

「江戸前の三大そば」のひとつとしても数えられます。

その他にも、十割そば、二八そば、田舎そば、茶そば、梅そば、桜そば、五色そば、寒ざらしそば、^{だったん}韃靼そば、へぎそば、などが有名です。

4. 赤いそばの花畑

そばの花と言えば白い花を思い浮かべると思いますが、赤いそばの花を紹介したいと思います。赤そば（高嶺ルビー）と言い、1987年にヒマラヤの標高3,800mのところから、赤い花の咲くそばを日本に持ち帰り、信州大学の故氏原暉男名誉教授がタカノ(株)（宮田村）と共同で開発して真紅の花を作り、高嶺ルビーと名付けました。

東京ドームほどもある広大な畑を埋め尽くす赤そばの花を見に、県内外から多くの方が訪れる人気スポットです（写真-1、2）。

5. そば教室

何事も初めてというのは緊張するものです。そば打ちを習おうと決心してから行動に移すまで数カ月が経ち、このままでは口だけオジサンになってしまうと思い教室に申し込みをしました。

せっかく習うなら十割そばがいいなと思い今回の教室に決めました。このそば教室は毎週○曜日の○時という時間設定が無く、時間割表に空きがあれば、いつでも予約できます。また1コマ4人までという少人数制で、1回あたりの受講料が決まっており、回数券を購入すると割引料金になる点が気に入ってます。

コースは、初級→中級→上級とわかれており、初級認定合格をもらえたら中級コースに上がれます。

初級コースの主な工程は、「水回し」500gのそば粉を器に入れて中央部をへこませて水を入れます。→「水入れ」少しずつ水を足しながらそば粉をかき混ぜます。小さな固まりが出来はじめ、段々と大きな固まりになっていきます。最初のころは大小ばらつきの多い固まりでしたが最近は均等な大きさの固まりができる

ようになりました。→「練る」大きくなった固まりをひとつにくくり練っていきます。練り込んでいくと生地が滑らかになっていくのを感じます。メタボの甲斐あって体重を乗せて練っています。→「へそ出し」生地を回転させながら円錐状に形成します。→「延す」円錐状に形成した生地を手で丸く延していきます。ピザ生地を丸く延すのとちょっと似てる感じがします。→「丸出し」手延べした生地をのし棒で丸く均等に延します（写真-3）。このあたりから難易度が上がります。→「角出し」丸く延した生地をのし棒に巻き付けて四角に延していきます。なかなか難しく、初心者域を脱せないでいます。→「たたむ」四角に延した生地を折りたたみます。うまくなってくると一本の麺の長さが長くできるようになります。→「切る」駒板を使い同幅に切ります（写真-4）。これがまた難しく同じ幅になりません。太かったり細かったりです。まだまだ未熟です。ここをクリアしないと中級へは上がれないので毎回頑張ろうと気合を入れています。→「食べる」もちろん一番の楽しみです。出来上がったそばを容器に入れ待ち帰り早速茹でて食べます。最初に驚いたのが茹で時間の短いことです。師匠から「茹ですぎないように！40秒くらいが目安だよ」と言われ、「えっ40秒」と思ったのを今でも覚えています。

6. おわりに

はじめて教室にいった時、師匠から「はじめてにしてはセンスがいいよ！」と言われ素直な私は満面の笑みで帰り、やるならセミプロを目指してやろうと思いましたが、道は遠そうです。最近、妻にそば打ち道具のセットが欲しいと相談したところ、「まだ早い、そばの幅を均等に切れ、一本の麺がもう少し長く打てるようになったら考える」と言われ、へこんでおります。しかし、出来栄は別として自分で打ったそばはものすごくおいしく感じます。毎回、ニコニコしながら自己満足しております。