

もっと知りたい食べ物のこと

蕎麦を美味しくいただきます

町を歩くと必ずといってよいほどそこ此处に蕎麦屋がある。どれほど日本人は蕎麦が好なのであろうか。蕎麦は奥が深い、蕎麦にはフォーマルとカジュアルがある。食べ物である蕎麦という麵をあたかも着流すように、その場の雰囲気や今日のスタイルで使い分ける。少なくなりかけた粋な日本人が好むスタイルに蕎麦は良く似合うのである。昼のそば屋と夜の蕎麦屋、街中のそば屋と各地名代の蕎麦屋は、ちょっと雰囲気・生活感が違うようである。



暖簾をくぐる昼時のそば屋は、殆どが常連の年配客だ。昼から腹にもたれるような脂肪分をとりたくない紳士淑女の集いの場所となっている。

勿論そんな店にも、カレーそばをはじめとしたバリエーションと目玉メニューが必ずある。ちょっと気がかりなのは就労人口だ。1995年ころまで全国で40万人程が係っていたが、今では30万人ほどまで落ち込んでいる。

やはり若者離れ、日本酒離れと多彩な食の自由化が原因なのだろう。一方、地方の名物蕎麦屋には、手打ち、生そば、十割蕎麦を看板としたこだわりの息吹が漂っている。メニューもいたってシンプルな店が多く、厚焼き玉子、板わさ、地の漬物と生そばが定番。こうした店にたどり着けるのは旅先やドライブの末、こちらは若者にも人気だし、訪問スポットにも格好だ。

池波正太郎のエッセイ『東京のうまいもの 散歩のとき何か食べたくなって』という本を片手に義父が、はじめて都内の蕎麦屋に連れて行ってくれたのは神田の藪そば。神田駅より10分くらい。もう二人で来ることは出来ませんが、行く時は1人だけに行くことに決めているこだわりの店だ。



江戸時代から続く 老舗三大屋号

街中には、同じ名前の蕎麦屋が多いことに不思議を感じた方は少なくないはずでしょう。

(1) 藪そば

「藪の中ぢやが蕎麦とて、雑司谷（現東京都豊島区内）の路地の藪の中に、爺が蕎麦とて、・・・」本来の店名は「爺が蕎麦」である。竹藪に囲まれた一帯は「藪の内」と言われ、人々は藪そばと呼んで親しみ、やがてその俗称が有名になり、他にも藪そばを名乗る店が各所に現れます。



(2) 更科 『蕎麦全書』には、「横山町三丁目横町、甲州屋さらしなそばあり。信濃蕎麦の心ならん。人々これを賞す」と記し、さらしなそばが売られていた。一番粉という、白い粉を使った「御膳そば」は、永坂更科系の店では欠かせない。藪系が江戸下町好みの辛汁で黒い器を用いるのに対し、更科系は少し甘い。

(3) 砂場

砂場は大阪発祥である。現大阪府西区新町にある南北筋川の南側は、俗に砂場と呼ばれ、和泉屋・津国屋の二軒のそば屋があり、屋号よりも俗称の地名＝砂場で呼び親しまれた。江戸進出の経緯は不明であるが、麹町砂場として名をはせ、明治時代に入ると南千住砂場が拠点となる。

近代では、長寿庵グループが代表的ですね、明治に入ってから暖簾分けで増えていく。

旅に出た時にご参考までに (全て訪れたお店のなかからご紹介しました)



「上條」:長野県の穂高町にある蕎麦処です。隣には荻原碌山美術館、日本のロダンとよばれた碌山の代表作「女」が納められています。乗鞍岳、常念岳を満喫しながらここの蕎麦を味わったら最高です。ご主人は写真家、エッセイストの上条光水氏。



(美術館パンフレットを撮影したものを使用しています)

上記作品等に関しては、碌山美術館公式サイトをご覧ください。

<http://www.rokuzan.jp/>



出雲大社の横の蕎麦屋

出雲そば、20年前、島根大学医学部の斉藤教授の主催研究会に出席した後、先生のガイドで出雲に参拝し、初めてよって食べました。三段重ねの美味しいお蕎麦です。神有月に行ったのが印象的でした。

奈加一

ここ日高市には奈加一という人気店がありますが、いつも混んでいるので時々しかいけません。月曜日が定休日。近くに良いお店を発見できて良かったです。お勧めは、蕎麦焼酎の蕎麦湯割りに辛味田舎蕎麦。腰があり、風味も良しなかなかです。

こいけ

秩父駅から歩くと15分程度でしょうか。一時は毎週のように行ったこともありますが、田舎蕎麦が絶品で、しゃもじに載ったみそ焼きに日本酒がたまりません。

予約したほうが良いお店です。午後行くと閉まっていることがあります。売り切れごめん。

百日紅

2年ほど前、埼玉国体で日高市が和弓競技場を作り街路樹に百日紅を植えました。由来はこの周辺の街路樹がさるすべりだからだそうです。日高市役所から東へ約1km走ると畑の中にぼつんとお店があります。簡素で別世界が印象です。

お店に入ったらお勧めの注文方法

メニューをさっと見ましょう 美味しそうな肴を見つける 酒は種類を見てやや甘口の日本酒を探す 燗酒と肴(店のお勧め)を注文する 蕎麦を注文する 冷たい水(名水)で食べる。はじめは汁をつけずに蕎麦を一口楽しむ 店の雰囲気を楽しみ、蕎麦を食べずにちびちびやる(我慢) 蕎麦の表面が少し乾燥してきたら、盃一杯の日本酒を蕎麦にかけなじませる。 汁をつけずにそのまま食べて楽しむ。甘い香りと鼻から抜ける蕎麦の香りが際立つ瞬間です。

注意 酒が全く飲めない人はまねしをしないで、いつもの通りお楽しみください。

後は、何なりとお好みに召し上がれ。

蕎麦湯が濃い店では、蕎麦湯割り蕎麦焼酎を試されるのも嬉しい楽しみの一つです。

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646