



SOTOKOTO

# Slowfood

スローフードニュース



Activity

Photographs by Yusuke Abe

## 絶品蕎麦の香りは常陸太田から。

蕎麦には人知を超えた魔力がある。

池波正太郎をはじめ、文化人が愛してやまなかったのはそのためだ。だが名うての蕎麦通でも、産地や風土にまで精通している人は少ない。

常陸太田。江戸期より蕎麦の原産地として名を連ねる茨城県北部の地だ。ここの「常陸秋そば」は、常陸



常陸秋そばは地元の金砂郷在来種を約7年かけて選抜育成して、1985年に誕生。うぐいす色に熟した頃に収穫された蕎麦は、緑がかって香り高い。



太田市の金砂郷地区が発祥の地。その香ばしさと風味、そして甘みの強さが際立つ、この地特有の絶品蕎麦として、知る人ぞ知る存在である。

とはいえ、残念ながら知名度はまだ低い。茨城県が北海道に次ぐ全国2位の蕎麦の産地であることなど、茨城県民でも知らない人が多い。

そこで、広く内外に常陸秋そばの素晴らしさを知ってもらい、原種を守り、環境を守り、ふるさとを守り、これからの世代に引き継いでいくことを考えた常陸太田市は、総務省地域力創造アドバイザーでもある金丸弘美さんに協力を依頼。多くのイベントを通じて常陸秋そばを広める活動を行ってきた。昨年末には、小冊子「常陸秋そばの故郷 常陸太田の物語」を作成、常陸秋そばを出す両国の名店「ほそ川」にて「常陸秋そ



(右から) 常陸太田市長・大久保太一さん、金丸弘美さん、蕎麦栽培農家・海老根武志さん、「ほそ川」店主・細川貴志さん。

ば新蕎麦の会」を開催した。

常陸秋そばが美味しいのは、その環境にある。広葉樹や照葉樹の豊かな山なみ。久慈川の清らかな水。そこに息づく200種類以上の昆虫たち。森の昆虫たちが飛び交い、媒介となつて蕎麦の花に受粉をする。それを、生産者が昔ながらの手法で、ていねいに手刈りで収穫し、脱穀・選別する。まさに常陸太田の環境が生んだ名蕎麦なのである。

### 江戸蕎麦 ほそ川

④東京都墨田区  
亀沢 1-6-5  
tel.03-3626-1125