



71

薄緑色の色合いを持つ

福井の蕎麦を堪能

金丸弘美

食総合プロデューサー

福井県が蕎麦どころで熱心に取り組まれていると知ったのは最近のこと。県の資料によると作付

面積は3700ヘクタールで全国6位だという。

ちなみに、農水省の統計・生産量のベスト10は、北海道、長野、栃木、茨城、福島、山形、秋田、福井、岩手、新潟・山形（2県が同位の10位）となっている。おそらく蕎麦好きな人は、北海道、長野は馴染みが深いだろうし、知っている人も多いだろう。福井県が蕎麦処だというと、存じ上げないという人が少なくなかった。

ましてや蕎麦そのものが国内自給率は24%というから、国産は貴重。かつ福井県産となるとおのずと量も限られている。多くの蕎麦は中国、アメリカからの輸入だ。

福井県で、蕎麦は昔から栽培をされていた。すでに江戸時代には、福井県特有の大根おろしで食べる「おろしそば」が始まり、多くの人に食べられていたのだという。

蕎麦の畑が圧倒的に増えたのは20年前から。水田の減反が始まり転作作物として奨励された。農地の90%を水田が占めていたという事情もあつてのことだ。もつとも、蕎麦は湿気に弱いために稲作の後では、収量も減ることから、稲のあとに麦を植えて、そして蕎麦という2年3作という独自の栽培方法をとったり、水はけをよくしたりと、

さまざまな工夫が、県も生産者も一体となつてすすめられ、生産量を増やしたのだという。

改めて福井県を訪ね、通りを歩いてみると確かに蕎麦屋さんが多い。駅の近くには、空き店舗をうまくリノベーションした蕎麦道場までがあつた。

福井の蕎麦は、その地域で代々育てられてきた在来種ざいらいしゆを大切にしている。そのために多くの種類がある。そのなかでも「大野在来種」「丸岡在来種」「今庄在来種」「美山南宮地在来種」を選抜してブランド化をすすめているのだという。

蕎麦の種をみると、どれも色合いが微妙にことなる。こげ茶色、栗皮色のもの。丁子色ちやうじしよ、きつね



大野市の早刈り蕎麦

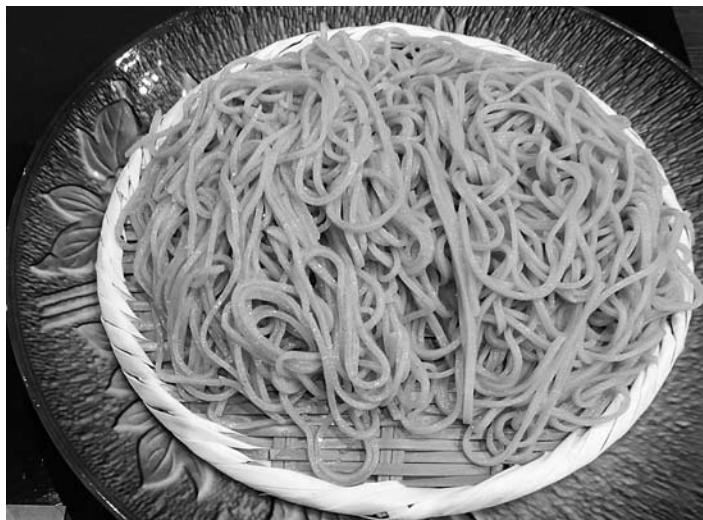
色が混じったものなど。

多くの蕎麦屋さんが地元産の蕎麦を使っているのだという。

県や製粉業、蕎麦店などで作られているのが福井の蕎麦を盛り立てようという「福井県そばルネッサンス推進実行委員会」。

この活動でも有名なのが「素人そば打ち名人大会」。全国で予選が行われ、選抜された人が集まり福井県で毎年開催されている。23年にもなるという。この会の名人位は、アマチュアでも垂涎の的となっているという。

福井市中央の製粉所、斉藤製粉所を訪ねた。ここでは、国内外の蕎麦を製粉し、注文に応じて出荷をしている。なかでも、福井県産は、周りに農家が多いこともあり、直接、大野在来の早刈りの蕎麦を特注をしているのだという。



「たからや」での手打ち蕎麦（左・太麺、右・細麺）

「緑色をしていて香りが強い。蕎麦好きの人に好まれる。大野市は盆地で昼夜の温度差が多く、おいしくなる。濃密で濃い。蕎麦屋さんではネームバリューが上がってきています。一般の人にも伝わってきた。東京では玄蕎麦で購入し自家製粉しているところも多くあります」とは、代表取締役の齋藤稔さん。

注文は直接の蕎麦屋さんからというのが多く、福井の蕎麦を扱うのは、こだわったところが多いとのこと。

この製粉所は、福井で採掘される小和清水という花崗質の石臼で蕎麦を挽いている。材料の石材は、切り出してゆがみを直すために20年以上寝かして作るのだという。製粉所内では、いくつもの石臼がゆつくりゆつくり回りながら、きめ細やかな蕎麦粉が生まれていた。

大野市の蕎麦を食べてみたい。そこで伺いたのが福井市新田塚「たからや」。ご亭主、宝山栄一さんは福井県そばルネッサンス推進実行委員会の会長でもある。

好みもあるでしょうからと、細麺と太麺の2タイプの蕎麦を特別にざるに一つに盛って出してくれた。色合いが美しい。薄緑色をしている。裏葉柳色うらばやなぎといつてもいいだろう。前にみた秋空の下の大野市の蕎麦畑の情景が鮮やかによみがえるようだ。

食べてみるとしつかりした腰があり、つるつるで、かつ噛み応えもあり、しなやかで、口のなかに、うまみと香ばしさが漂う。これまでになかった蕎麦の味わいを堪能した。個人の好みで言えば太麺がいい。

福井県では、「おいしい福井県産そば」というガイドを作っていて、それをいただき、都内では数店あるという蕎麦屋巡りがさっそく始まった。