



ふくいのそばのものがたり

金丸弘美
食総合プロデューサー

福井県『「ふくいいそば」の話』というオールカラーの蕎麦を紹介する冊子が届いた。

栽培地域、栽培歴、面積、収量、生産量、栽培品種と特性、環境、播種技術、流通、栄養価、製粉技法、蕎麦の形態、蕎麦の食べ方、歴史、文化、蕎麦に関する用語など福井独自の蕎麦のことが詳細に記述されている36ページの力作。

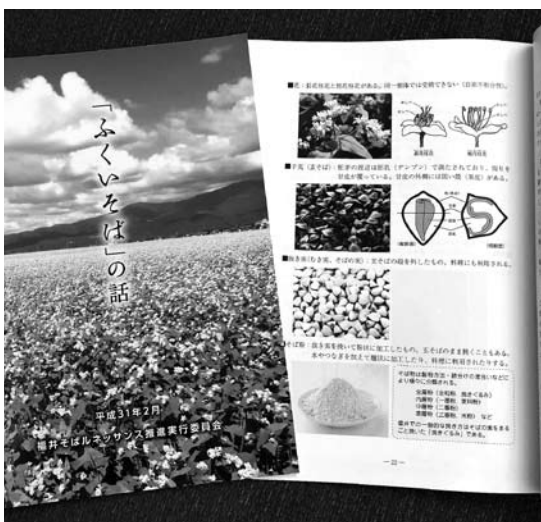
福井県は日本海に面し夏気温高く冬は雪が多い。昼夜の気温差が大きく風味豊かな蕎麦を育てる。福井は雪解け水に恵まれ米作りが盛んだったところ。蕎麦は空いた農地で栽培されていたが、米の生産調整（減反政策）から、転作作物として蕎麦が栽培され面積を増やしてきた。今では県内には約300の蕎麦店があるという蕎麦どころ。

在来種に22系統があるのが分かっていて「大野在来」「丸岡在来」「今庄在来」「美山南宮地在来」を選抜しブランド化が進められている。在来種を主体に県全域で栽培をしているのは福井県の特徴。なかでも1〜2週間早く収穫される早刈り蕎麦は、香り強く、緑濃く、ポリフェノール、ルチンなども多く含み評価が高い。そのことが独自の香りとも味わいを持つ蕎麦となつている。

福井では「越前おろし蕎麦」と言われ、①蕎麦に大根おろしとネギ、かつお節をのせ、その上から蕎麦つゆをかける、②大根おろしをあらかじめ

つゆとませ、ネギとかつお節をのせた蕎麦にかける、③大根おろしの搾り汁をあらかじめ、蕎麦つゆと混ぜ、ネギとかつお節のせた蕎麦にかけると大きく3つのタイプがあるものの、必ず大根おろしがついてくるのが特色だ。この大根も小ぶりで辛味の強い「ねずみ大根」「板垣大根」を使うところもある。

蕎麦にはたんぱく質、食物繊維、ビタミンB群、ルチンなど豊富に含んでいる。大根により蕎麦に不足しているビタミンCを補い、消化酵素により蕎麦を食べやすく機能性をも高めている。



蕎麦打ちも独自のものがあり、太い打ち棒で押し広げるのではなく、棒に巻き付けながら丸い円形に伸ばしていくというもの。生地にストレスがかかりにくく、もちもち感のある蕎麦になるのだという。などなど冊子には蘊蓄が満載なのだ。

この冊子、蕎麦を東京で売り出したいと福井県に相談をうけてアドバイスをしたことから生まれた。県の担当者が調査し、文献をあたり、農家や製粉所などの話を聞きまとめたものだ。

売り出すためには福井の栽培の特性を語れなければならぬ。国産の蕎麦の自給率は24%。ほとんどが中国、アメリカからの輸入。国産でも北海道が圧倒的に多い。それぞれ品種も、持ち味も異なる。テキストがあれば福井の蕎麦の特徴を明確に語ることができる。

福井県では東京・青山のアンテナショップで蕎麦道場をしてPRをしていたのだという。最初は同じ場所で蕎麦のプロモーション開催が予定され



当日出された「越前おろし蕎麦」

ていた。

福井県庁が発行していた県産蕎麦使用『おいしい福井県産そば』ガイドがあり都内の蕎麦店9店が載っていた。掲載はないが製粉所から紹介された店が1店。合計で10店。調査したら、そのうち2店は閉鎖されていた。残り8店舗をすべて食べに行ってみた。

そのなかで店内が広く木調で雰囲気がよく全体が見回せ、手打ちの福井県産蕎麦を出し、料理には福井の食材が使われ、福井のお酒も揃う、神楽坂「九頭龍蕎麦」の存在を初めて知った。席数は40。そこで福井県に店を貸し切りしてもらい、ここでマスコミ、料理家、ジャーナリストのコアな人にも集まってもらい『五感で味わう・ふくいそばを食す会』の開催を提案したところ、なんと実現していただいたのだった。

この催し「福井そばルネッサンス推進実行委員会」（蕎麦店・製粉会社・県などの団体）の代表で蕎麦店経営・宝山栄一さん、斉藤製粉所・斉藤稔さんが福井の蕎麦を写真を交えて参加者に語り、北海道で主流の改良北早生種と福井在来の大野種で「椀がき」体験で特徴を知ってもらい、細麺のざる蕎麦、「越前そば」の2種類。おつまみで「上庄里芋の煮つころがし」「マグロのやまかけの蕎麦かゆ」「こはだの笹酢」「越前蟹の棒寿司」。

お酒は福井の「純米早瀬浦」「黒龍大吟醸しずく」「山廃純米花垣」が登場した。片口、ぐい呑みも福井の漆器。それぞれの席に、福井の各製粉所の方、都内の蕎麦店の方も着き質問にも答えられるという配慮。もちろんテキストも配布された。

蕎麦のプロと最上の蕎麦を味わうという集い。まさに「五感で味わう」会となった。参加者の方々から大好評だったのは言うまでもない。嬉しい至極のひとときとなった。