



連載 第2回

蕎麦産地、 生産者を訪ねて

ながの 長野・諏訪 すわ

よりよいそばを追求すれば、
よりよい原材料にいっきあたる。
そうした原材料を追いかけて、
日本各地の産地を、
そして生産者を訪ねる。
日本にはまだまだ知られざる
ソバの産地がある。

文・写真 / 片山虎之介



かたやまとのすけ

ウェブマガジン「蕎麦Web」(<http://sobaweb.com/>)
編集長。日本のみならず中国の奥地なども訪ね、そ
ばを広く深く取材。「サライ」(小学館)の記事・写真
を長く手がける。著書に「ダッタン蕎麦百科」(柴田
書店)、「真打ち登場！霧下蕎麦」(小学館)など。



1. 2. 小林一茶さんは有機肥料や播種適期についてなど、ソバ栽培を地道に研究してきた。その積み重ねが現在の多収、高品質の礎となっている。3. ここ何年か異常気象が続くが、幸い諏訪の地に大きな影響はないという。4. 特産品として根づいてきた「寒晒しそば」の復元を最初に提案したのも小林さんだ。寒晒しそばとは、江戸時代の本草書「ほんしやしほくみ本朝食鑑」によると、玄ソバを厳寒期の水に浸して立春の日に取り出して乾燥させたものだという。江戸幕府への献上品とされた。5. 諏訪の夏の風物詩は諏訪湖の花火とソバの花だ(1. 3. 4. 写真提供/株高山製粉)。

八ヶ岳山麓に広がる高原地帯は、 良質なソバ産地として注目を集める。 意欲的な生産者たちが、 ソバの可能性を切り開く試みに 次々と取り組んでいる

長野県諏訪地方の夏は、気温30℃を超える真夏日はそれなりに多いが35℃を超える猛暑日は少ない。そして昼の暑さに反比例するように、夜は高原の冷気が地表を覆う。ソバ栽培には理想的な環境だ。

諏訪を訪ねてまず向かったのは、地元の製粉会社、株高山製粉との契約でソバを栽培している小林一茶さんの畑である。小林さんはこの地域のソバ栽培を牽引する生産者だ。良質なソバを育てるための研究を積極的に進め、その成果を惜しげもなく仲間のソバ生産者に伝えてきた。

栽培している品種は「信濃一号」。花盛りの畑を見ると、草丈、花のつき、密度などがよく管理されていて、小林さんが畑で過ごした時間の長さで、ソバに寄せる思いの深さが伝わってくる。畑には昆虫たちの羽音が渦巻いている。受粉には極めて良好な状態と見受けられるが、念を押すように隅には養蜂箱が並べられている。この畑を一瞥するだけで、収量の多さと品質の高さが分かる。

なるほど高山製粉にはこういう畑の玄ソバが納入されるのかと、これから訪ねる製粉会社の秘密の一端を垣間見た思いがした。

最近、そば打ちをする人たちの間

*小林一茶さんは2014年12月26日に逝去されました。ご冥福をお祈りします。



高山製粉の工場の中では60台の石臼が低い音を響かせて回り続けている。石臼は1台ずつ大きさが異なり、回転数もさまざま。個々の石臼の能力や特性にふさわしい粉が挽けるように調節されて使われている。これらの石臼から、全国のそば好きが笑顔になるおいしいそば粉が挽き出される。

で、高山製粉のそば粉の評判が高い。高山製粉の名前は、そば打ち愛好家の間ではすでに秀でたブランドとして確立しているように見える。しかしなぜ、この会社のそば粉は特別なものとして評価されるのだろうか。

そば職人の要望に応じて開発

高山製粉の創業は大正5（1916）年。創立100年になるうとする歴史を持つ会社だ。主に地元信州で生産されたソバを原料として、そば粉を製造、販売している。現在、地元で契約栽培している面積は700町歩に達するという。専務の高山俊彦さんは言う。

「私どもはソバを仕入れる時に良いものを安く買おうとは思っていません。良いものは高いのです。ですので、私が高山製粉に携わるようになった少なくともこの30年間に、農家の方に『安くしてください』と言ったことは一度もありません」

そうしていつも高値でソバを買っているので生産者の中で評判になり、みんなが買ってほしいと持ち込むようになったという。その中からとくに品質の高いソバを生産する農家との付き合いを続けてきた結果、いまでは取引先はすべて良質のソバを栽

培する力を持つ農家だけになった。

高山製粉の製品の中では粗挽きの粉がとくに人気が高い。生粉で普通に打ったのではまずつながらない扱いにくい代物だが、それでも注文が絶えない。人気を集めるこの粉は一般に流通しているそば粉と何が違うのか。高山専務は説明する。

「わが社には北海道からも四国からも九州からも、熱心で腕の良いそば屋さんが来てくださいますが、それらのお客さまが『こういう粉はできないのか』と難しいご要望をおっしゃいます。それに対して私どもは満足していただけのように一つひとつ開発していきます。そうして開発してきたそれぞれの粉が、今のわが社の製品になっているのです」

高山製粉は、卓越したそば職人の要望を受けて開発したそば粉を、依頼主の承諾を得たうえで自社製品として発売しているのだ。それらの製品が一般のお客から高い評価を受けているのだという。

「つまり、ほとんどの製品がそば屋さんに作り方を教えていただいたものなのです。そば屋さんがどういうそば粉が欲しいのかは私たち製粉会社には分かりません。この製品で使うふるいがなぜこれなのかというところ、

人気の高いそば粉はかなりの粗挽きだ。 普通に打ったのではまずつながらないが、 それでも注文が絶えない理由は何か。 工場の中で何がなされているのだろう



1. 高山製粉を率いる高山猛英社長。高山製粉はそば打ちをする人たちにとって特別なブランドになりつつある。2. 高山俊彦専務。契約農家にはソバの栽培方法から収穫後の管理まできめ細かな情報を提供する。3. 高山製粉の低温倉庫。倉庫内の天井側と床側の温度差や、湿度と玄そば内部の水分量との違いにまで気を配って管理している。玄そばは仕入れた順に製粉していくわけではなく、状態などを考慮して製粉および出荷するタイミングを決める。この判断もそば粉の品質を大きく左右する重要な管理項目の一つだ。4. 製粉歩留まりは98～99%と非常に高い。それだけ作物としてのソバの風味を取り込んだそば粉に仕上がっているといえる。5. 6. 高山製粉の工場から道路を一本挟んだ場所にある直営のそば打ち道場。会社とお客を結ぶ重要な役割を果たしている。講習会には全国からそば好きの人たちが集まる。技術指導を担当する岩波金太郎さん考案の「Gショック一気加水法」によって指示通りに打つと、つながりづらい粉でもほとんど確実につなげることができるという。

この粉を注文してくださった店のご主人がそのふるいを使うように指示なさったからなのです」

しかし、熱心なプロのそば職人が特別に作ってほしいと求めるそば粉は、腕の良い職人でなくては打てない難しい粉なのではないだろうか。そう問うと、社長の高山猛英さんが「答えはうちのそば打ち道場でお見せしたい」と言って立ち上がった。

難しい粉でもつなげる方法

高山製粉はそば打ち道場を直営している。夏期はそこに全国からお客を集めてそば打ち講習会を開く。道場で待っていてくれたのは、講習会で技術指導を担当する岩波金太郎さんだった。岩波さんは高山製粉の講習会の特異な点を次のように話す。

「一般的なそば打ち教室は何年か通って少しずつうまくなっていくものです。でもここではたった1回でこねからゆでまで全部できて、それを自分で食べていただけるというコースになっているのです」

高山製粉の製品は打ちやすい粉もあるが、人気の高い粉はつながりにくいものが多い。この道場ではそういう粉であっても、初めてそば打ちをする人にきちんとつながったそば

1. 岩波さん考案の「Gショック一気加水法」の最大の特徴が加水法。高い位置からある程度勢いよく一気に水を注ぎ落とす。なお、この方法を行う場合は用いるそば粉の正確な加水率を把握していることが前提条件となる。

2. 加水後のそば粉。このままおよそ5分置く。

3. 5分後に指でまわすと粉に強い粘りが生じていることが分かる。

4. そば粉をひとつかみ持ち上げると、たっぷりと水を含んだ粉が粘りながら落ちていく。

5. 6. 全体に手早く水を回し、短時間でまとめる。

7. 8. きれいにつながり、風味も食感もすばらしいそばとなる。

9. 全国から集まった受講生に指導する岩波さん。「そば打ちには科学に基づいた打ち方の組み立てが必要です」と言う。



そばの世界で諏訪が注目されるのはなぜか。
 伝統の技に新しい工夫がつけ加えられ、
 それが次なる伝統になっていく。
 そうして繰り返される歴史の必然が、
 諏訪の地ではじまっているのだ

に打ってもらい、満足して帰ってもらわなければならない。それを技術指導するのが岩波さんの役割なのだ。「つながりづらい粉でも打てるようになるには科学に基づいた打ち方の組み立てが必要です。伝統や作法の押しつけでは限界があると思います。科学的に理にかなっていれば誰が打っても同じ結果が出ます。それを追求した結果、技術のいらぬそば打ちというものにとどり着いたのです」

そう話す岩波さんが考案したのが、「Gショック一気加水法」というそば打ちの方法である。一般的な方法とまったく異なる点は水回しだ。

岩波さんは計量カップを持った手を高くかかげると、木鉢の中のそば粉にタラタラと水を注ぎはじめた。ある程度の水量と速度を維持しながらそば粉にまんべんなく水を注いでいく。やがて細い水の流れが止まる。そして、「はい、入りました」と言うと岩波さんは計量カップを下ろし、そば粉には手を触れずにじっと待つ。

「二八そばです。5分ぐらいは触らずに放置します。そうすると粘りが出てきて、よくつながるのです」

やがて岩波さんはそば粉の中に指を入れて軽くまわし、そば粉をひとつかみして持ち上げて見せてくれた。



茅野市のそば店「そばのさと」は高山製粉から丸抜きを仕入れて自家製粉している。粗挽きや殻を挽き混んだり、店主の吉田道成さんがさまざまに工夫を凝らしてそばを打つ。看板商品である生粉打ちの「粗きりそば」(写真左/1280円)にはグラスに入れられた水そばが添えられる。ほかにも千本杵の「どうづき十割蕎麦」(1600円)を提供するなど、茅野の中でも意欲的な仕事をするそば店だ。

そばのさと

住所/長野県茅野市塚原2-15-16

電話/0266-73-0209

URL/http://www.geocities.jp/chino_sobanosato/index.html

水が注ぎ込まれた粉の塊は端の部分
がほとほと下に落ちていくのだが、
強い粘りをもたっていることが見
た目で分かる。粉は粘りに粘って、
それでも自らの重さに耐え切れず落
下していくという感じだ。

くくりの工程を手早く済ませると、
玉にまとめたものを延し台に置き、
太めの麺棒で延しはじめた。

延しは巻き延しの方法で行う。基
本的には一本棒、丸延しのスタイル
だが、岩波さんは途中から四角く延
していく。畳んで切った時に無駄を
出したくないからだ。

できあがった麺をゆでて口にして
みると、モチモチしたやさしい食感
のそばになっている。「Gショック一
気加水法」はおいしいそばを作ること
ができる優れた技法であると思う。

そばの世界において、諏訪の地域
がなぜ注目を集めているのか、その
理由が見えてきた。高山製粉という
製粉会社を核にして、ソバの生産者
やそばを打つ実需者までもが情報を
共有し、おいしいそばを追求する流
れができあがっているのだ。

ここではすでに新しい時代がはじ
まっている。高山製粉の製品が人々
を引きつけるのには、確かな理由が
あったのだ。