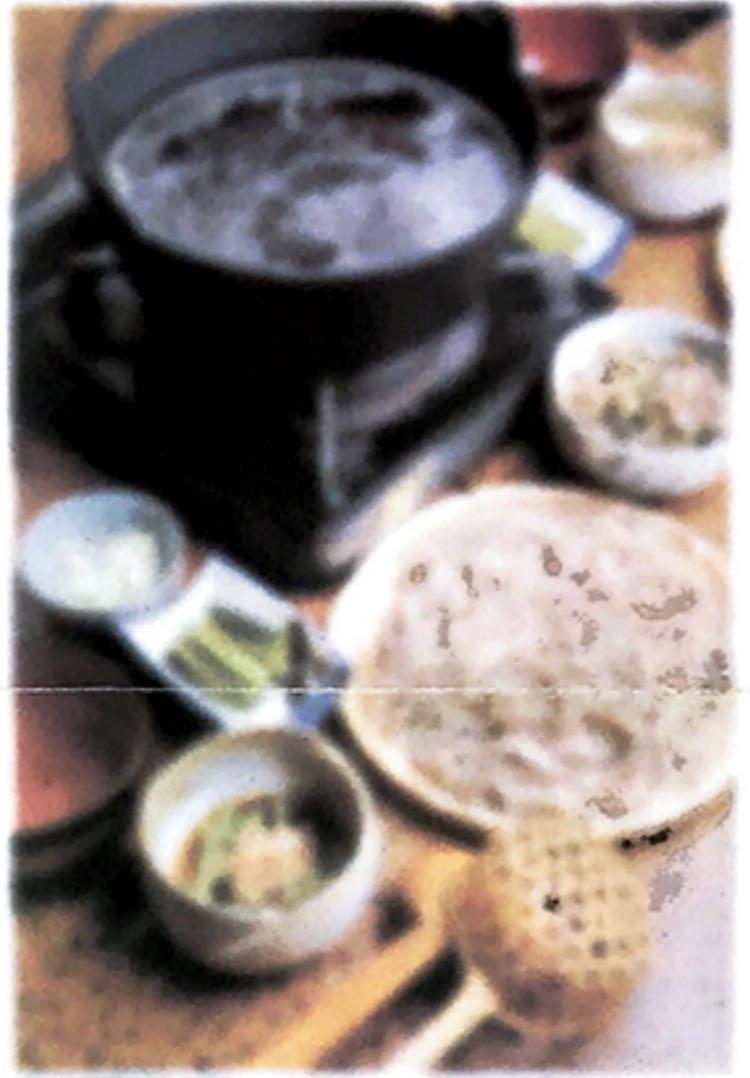


1. 湯を注ぎ、そばをゆでる。2. 湯を切り、ざるにあげ、流水で冷ます。3. ざるそばを器に移す。



そばのつゆは、そばの風味を引き出すために、そばの皮をゆでた汁と、醤油、味噌、酒、みりん、砂糖、塩、酢、ごま油、ごま、山椒、七味粉などを合わせたもの。

そばは、信州のそば店でも石臼自家製粉の店が多く、粉は粉でその道の上手に任せた方がいいという店もある。双方に理があり、いちがいにどちらがいいとはいえない。しかし、まっとうな仕事をしてそば店からの信頼も厚い製粉会社があることも確かだ。



諏訪市の高山製粉は創業90年余。県下でもそば店からの信頼の厚い製粉メーカーのひとつ。

# 高山製粉

個人消費もブレイク。  
インターネットで全国にそばを販売

信州のそば店でも石臼自家製粉の店が多く、粉は粉でその道の上手に任せた方がいいという店もある。双方に理があり、いちがいにどちらがいいとはいえない。しかし、まっとうな仕事をしてそば店からの信頼も厚い製粉会社があることも確かだ。

そばのつゆは、そばの風味を引き出すために、そばの皮をゆでた汁と、醤油、味噌、酒、みりん、砂糖、塩、酢、ごま油、ごま、山椒、七味粉などを合わせたもの。



高山製粉ではすべて受注生産。ラインは石臼挽きがメインになっている。

はたして現在の信州のそば粉事情はどうなっているのかうかがってみた。

まず、専務の高山俊彦さんは石臼の効用についてこう話してくれた。

「石臼とロール挽きではそば粉の粒子の形状が違ってきます。摩擦熱による影響もありますが、この違いがそば粉の風味やつながりに影響してきます。そして大切なのが、素材の玄ソバも石臼も生きているということ。われわれにとって石臼の目立ちは門外不出のノウハウ。自家製粉のそば店さんには負けたくないですから」

プロの矜持を守るために、素材へのこだわりもある。専務は続けていう。



大型の石臼でゆっくり挽けば、そばの風味も粘りもいい。高級品は毎分16回転や18回転といった低速で挽く。

「長野県には信濃一号という優れた品種がありますが、残念なことに品種の雑種化が見られるのも事実。信濃一号の原種を守りながらも、生産者の方にはぜひ、品種改良によって他の品種の追従を許さないソバのコシヒカリをつくってもらいたい」

専務は地元で開かれるソバ栽培講習会へも積極的に顔を出す。生産者・製粉会社・そば店が一体となることが、信州そばを盛りたてる出発点だと強く思うからだ。

### 素人そば打ちが玄人に化ける

高山製粉ではそば店向けなどの業務用のほかに、個人消費者向けにもそば粉を販売している。これが今素人そば



保管は9℃以下の低温恒温倉庫で。信州産をはじめ茨城産、北海道産の上質な素材が揃う。

打ちの間で大ブレイクしている。

素人向けといっても完全受注生産で、一キロ入り一七〇〇円の商品は、八ヶ岳山麓の玄ソバの丸抜きを毎分一八回転で石臼挽きにしたものだ。購入する人があるのかと心配したのも杞憂、電話やインターネットでの注文が頻繁にある。個人向けのそば粉の生産はここ一年で倍以上になったというから驚きだ。

入門者用につなぎ粉をはじめから二割ミックスした粉も販売しているが、需要の多くはキロ一〇〇〇円以上の粉だそう。なかには粉の粗さを指定してくる玄人はだしのつわものだったり、素材のよさに感心したファンが自分のホームページで



社長の高山猛英さん。ここ数年のインターネットの普及で個人消費用のそば粉需要が急激に増えたという。

その感激ぶりを紹介したりもしている。

社長の高山猛英さんは、「厳密に水分管理された良質な玄ソバを低温保存し、大きな石臼でゆっくり挽いてあげれば、風味はもちろん粘りが違います。素人の方が十割で打ってもちゃんとつながりますよ」と話す。素人は粉のよさで玄人に化けるのである。

もちろんプロのそば店主からも、高山製粉を信頼するからこそ厳しい注文もくる。「いつもと同じ条件で打ったが、茹で時間が二秒違う。粉は大丈夫か」。こうなると、両者そば粉を扱んでの真剣勝負だ。

しかし、専務の話のとおり、生産者も粉屋もそば打ちも互いに刺激しあつて、各々のノウハウを積み上げていけば、きっと信州そばはもつとうまくなると、高山製粉を訪ねて思った。