

更級の旅

今こそ、そばは、その風味が大事にされていますが、かつては色の白さが珍重されました。さらしなそばです。どうしてこのような名前がつけられたかを知る上で光文社新書「蕎麦屋の系図」(石崎信也著)が参考になります。

▽高級そば

江戸時代の文献によれば、「さらしなそば」という言葉は、古くは今から約二百五十年前の寛延四年(一七五〇)に見つけることができるそうです。た

だ、これが白いそばのこと。指すかは定かではありません。せん、しかし、一方で、同じころの文献に「白いそば」がある指摘するものもあるそうです。

そばを味わせた「白」な神聖な

その約四十年後の一七九〇年(寛政二)には、現在の東京・麻布永坂に「更科」という屋号のそば屋が創業します。出身は信州保科村(現長野市若穂町)で、最初は布の商いをしていました。経営者である主人のそば打ちの腕前がよかったため、そば屋を始めました。現在麻布には「更科」を店名に入れたそば屋が三つあります。その中の「総本家更科堀井」が直系だということ。いずれの店も、白い「さらしなそば」を提供しています。ただ、江戸のころから今のような白さではなく、改良を加えて今に至っているようです。

江戸時代は近くに大名屋敷や有力寺院があり、そこへ出入りしていたことで、高級そばとして人気がありました。さらしなそばを「御前そば」とも呼ぶのはその名残と見られます。(以上が「蕎麦屋の系図」から)

一八〇〇年代に入ると、「更科」と言えは白いそば、という受け止め方が世間に定着していったのではないでしょう。江戸時代の文献には「さらしなそば」のほかにも「信濃そば」「戸隠そば」「木曾そば」など信州の地名を冠し

たそばがたくさんあります。さらしなそばの命名には、色でも特色を打ち出すという意識が働いたのでしょうか。

▽フカヒレに似る

さて、肝心の白いそばのつくり方です。そばの実の一番真ん中の白い部分を使います。石臼で挽くと柔らかいので最初に隙間から出て来きます。それで一番粉と呼ばれます。さらしな粉という別名もあります。打ってそば切りにすると、甘みがあるのが特徴ですが、つなぎの役割を果たす成分が少ないため、手打ちでまとめるには熟練の技が必要でした。とする、当時の人たちが好んだ訳も分かるような気がします。

江戸時代も後半になると、生活が豊かになってただ満腹になるだけでなく、見た目、食感で、食事を楽しもうという機運が生まれました。「日本の伝統色」

手打ちに

機械打ちに



(青幻舎)によると、白という色はもともと神聖・権威を象徴する特別なものでしたが、江戸時代になると、庶民化し、愛好、つまり暮らしのさまざまな場面で使うようになりまし。食べるものにまで白ということ、大名をはじめ粋なお金持ちに迎えられるのではないのでしょうか。

そばは、粉でまるめて食べると「もう見たくもない」と言う人もいるのに、そば切りにすると「晴れの食事」となるというのは不思議です。技と手間を

かけて初めて「ちそう」という点では、中華料理の高級食材となるフカヒレに似ています。そういえばフカヒレも乾燥時は白い色をしています。

▽高原野菜の前は

旧更級村にも十年ほど前まで、そばをつくっていたところがあります。須

坂地区(旧更級村、現千曲市)の大谷製麺工場です。機械でこねて伸ばし、てめん状に切る。そこから、手打ちに對して機械打ちと呼ばれるつくり方でした。

同製麺工場は先の戦争の後、創業しました。食糧増産のため国の委託を受けて製粉機を導入し、小麦を使ってめん類をつくり始めました。しかし、うどんは収益があまりないので、そばを主体にしたそうです。

原材料となるそばの実が当時、長野県川上村から仕入れていました。

飯山方面からも取り寄せて、まさしく全信州産でした。

ただ、高度経済成長期になると、川上村はレタスなどの高原野菜に力を入れるようになりまし。昭和四十年(一九六五)ころになると、国内のそばの実の生産量自体が減り、海外からも輸入せざるをえなくなったそうです。

大谷製麺工場では製造を止めるまで一貫して、そばの実が自家製粉してました。粉をすぐ使うので香りが強いのです。長野県などが主催する「信州そば品評会」では食糧庁長官賞を受賞しました。お隣の戸倉上山田温泉をはじめ北は山ノ内町、中野市、東は軽井沢、南は松本方面の、主にみやげ物店に配達し、売ってもらっていました。

▽矛盾の食品

手打ちそばへの今のようなこだわりが生まれたのは、バブル経済がはじけた後ころからではないでしょうか。飽食を味わってシンプルな食品とライフスタイルへの志向が強くなったのだと思います。手打ちには手間をかけてもシンプル、しかし風味が深いという特徴があるので、そうした矛盾の美学に引かれるのでしょうか。今こそ男性が手打ちに高い関心を示しますが、かつては女性の家事の一つでした。

製麺工場を営んでいた大谷善勝さんは一九三三年生まれ。幼少時、旧更級村では、そばは自家用にほそぼそと作られていただけではないかと言います。今は減反による転作などかなり規模でそばの花を見かけることもあります。食品の表示内容にも関心が高くなり、「さらしなそば」はつなぎ以外は一番粉だけでつくらないと消費者は受け入れない時代です。それだけにさらしな里の一番粉だけを使った正真正銘の「さらしなそば」を提供すれば、消費者の満足度は相当高くなるように気がします。

「更科」の文字が入っている東京・麻布の一つの店で食べていたとき、年配のご夫婦が私の隣のテーブルにきました。注文した品が届き、旦那さんが「これがさらしなだ」と奥さんに説明している姿を見かけました。奥さんは旦那さんに初めて連れてきてもらったようでした。

発行 二〇〇五年 四月一日
編集 さらにしな堂 (代表・大谷善勝)
〒三八九・〇八一三
長野県千曲市大字若宮二一八四・六 (旧更級郡更級村)



大谷製麺工場。竹の棒に二つ折りにぶらさげた生そばを等間隔に並べて乾す。天井には大型の扇風機。乾燥後は再び同様の姿勢で外し、裁断、袋詰めの作業へと進む。大半が肉体労働。