

# さいたま蕎麦打ち倶楽部

## 第8回蕎麦蘊蓄の旅

### 新緑の南会津町を訪ねる

平成18年6月3日(土)～4日(日)

昨年の佐渡島訪問に次いで、今回は福島県南会津町で活動している「南郷そば打ち愛好会」を訪問しました。

訪問のきっかけは、毎年、弊倶楽部が“新そばまつり”としてブースを出している「さいたま市中央区区民まつり」に、さいたま市と友好都市提携している南会津町(当初は南郷村で18年3月20日に近隣町村と合併した。)から会津地方に伝わる“裁ちそば”のブースを出店している団体があり、昨年のまつり会場で弊倶楽部が南郷村を訪問したい意向を伝えたことであった。

会津地方は、平成9年に実施した「第2回蕎麦蘊蓄の旅」で山都町を訪問したことがあるが、南会津は初めてであり、特に“裁ちそば”の体験もできるということで、会員一同大変楽しみな旅となった。

(第1日目)

7:25 集合 さいたま新都心駅西口8番館駐車場 7:30 出発 岩槻IC 西那須野塩原IC  
11:30～12:30 旧南郷村到着昼食 13:00～16:00 南郷そば打ち愛好会(12人参加)  
裁ち蕎麦交流 18:00～宴席ホテル南郷(そば打ち交流で打った蕎麦を堪能・南郷そば打ち愛好会メンバーと懇親)

(第2日目)

9:00 ホテル南郷出発 9:30～11:30 高清水公園散策 12:00 昼食田島町 13:30～14:30 田島町の造り酒屋見学・買物 14:30 出発 18:00 さいたま新都心駅西口着



総勢28名、さいたま新都心に集合し、チャーターした40人乗りバスに乗り込、南会津に向けて出発！！！！

なんとまあ、小学生の遠足のように無邪気な笑顔がいっぱいです。



挨拶する石川副会長も喜びで声が上がっているようです。



退屈しのぎにアダルトビデオという話のはずが、そば打ちの名人デモのビデオとなり、なんとまあ、真面目な旅の始まりです。



さいたま市を出る頃は、どんよりとした雨模様でしたが、誰の行いが良いのか、会津は太陽が燦燦と輝いていました。道の駅「田島」で一休み。



南会津に近づくほど、晴れ渡った青空と輝く新緑が私たちを歓迎してくれているようです。



南会津町の入り口にある温泉と物産センター「きらら 289」で昼食をとる。かつ重、天重、ラーメンセットなど幹事があらかじめ希望を伺っていたとおりに順次運ばれる。(幹事も大変だな)



今晚の宿「ホテル南郷」で着替えてから、そば打ち交流会場となるスキーハウスへ集合する。



南郷そば打ち愛好会を代表して馬場一郎さんから歓迎のご挨拶を受けます。馬場さんは、南郷商工会の事務局長でもあり、南会津の地域振興に尽力されている方です。



阿部会長から訪問の経緯とこれからも友好交流を継続して人の輪を広げていければと謝意を込めて挨拶をする。



早速、そば打ち交流会開始です。まずは、この地方に伝わる“裁ちそば”の見学です。



かなりの粗挽き粉であり、熱湯を注いで練り上げた玉を6～7等分に分割する。さいたま市にも何度も来ている斉藤菊子さんの見事な技に見学者一同感心するばかり。



分割した玉を、麺棒で1.6～7mm程度まで薄く延す。太い麺棒で長方形にほぼ同じ大きさに延すには経験が必要だ。



延した生地を畳まないで、菜切り包丁で抜いて切るのが“裁ちそば”の特徴だ。40cmほどの重ねた生地を同じ幅で切るのには相当の技が必要だ。



ひととおり、“裁ちそば”のデモが終わると、いよいよ、体験である。体験は、あらかじめ、小山会員と荻原会員が行うことと決めてある。



慣れない、湯ごねをなんとかこなし、延しに入るが、太くて短い麺棒の扱いに大汗の様子だ。



小山さんも、とうとう半纏を脱いで“裁ち”に挑戦だ。



とうとう、見てられなくなり、飛び入りが続出、「野木さん、肩に力が入りすぎてますよ！」



ビデオ撮影をしていた加藤会長も“裁ち”に挑戦です。



“裁ちそば”は、一回に打つ量に限界があり(1k程度か)地元でも江戸打ちと同様の打ち方を“たたみそば”と呼んで区別しているようだ。  
 地元で“たたみそば”の名人酒井タケ子さんは、全日本生粉打ち名人大会にも出場する腕前である。



昼食に寄った、「きらら 289」で手打ちそばを打っている土橋ミツ子さんは、独学でそば打ちを覚えた方で、なるほど、延しや畳みなど独特の技術で興味深かった。



お次は、倶楽部側から石川氏と鈴木氏の江戸流のデモとなるのだが、そば粉は地元産の粗挽き粉で、水捏ねでは相当難しい。

両名は普段生粉打ちであるが、やむなく二八でやることになった。



しかしながら、思ったより粗挽きで、水捏ねでは相当苦労したようだ。

やはり、いつもの粉を持参すべきだったか。

(石川さん、鈴木さんゴメンネ！)



最後は、地元代表2名が江戸打ち挑戦であるが、やはり、粉が地元の粗挽きなのでかなり難しい体験となったようだ。南郷の馬場律子さん真剣です。



こちらは同じく南郷の月田富江さん。「はい、指を開いて大きく。大きく回してください。」

言うは易しで・・・・・・



そば打ち交流会の終了後は、いよいよお楽しみの懇親会です。

ホテル南郷の大宴会場に南郷そば打ち愛好会10人とさいたま蕎麦打ち倶楽部28人が勢揃い。



加藤名誉会長が、本日のそば打ち交流会が非常に意義深いものであったことを含めて感謝の挨拶をして、宴の開始となる。



乾杯の音頭は、先ほど江戸打ちに挑戦した元気はつらつの馬場律子さんです。



地元で採れた新鮮な野菜などを使った郷土料理と、普段は男だけの宴会しかない倶楽部の面々の明るい表情・・・



あれ、阿部さん！いつの間にかツーショット！  
そば打ちより素早いね。



菅野幹事長！話が弾みますね。  
交流会で私たち会員が打った“裁ちそば”を茹でていただきましたが、「オー！短くとも気にしないで」・・・



あっという間に楽しいひと時が過ぎ、酒井真喜男さんの締めとなりました。



南郷そば打ち愛好会のますますの発展を祈り、元高校応援部の飯田財務局長からエールを送ります。(飯田さんの出番は毎回これです。)



最後に、梅原副会長が感謝の万歳三唱で本当(?)のお開きとなりました。



明けて4日、今日も快晴、さあ、ホテル南郷前で勢揃い。



近くの高清水公園を散策しましたが、公園といっても自然をそのまま活かした素晴らしいところで、一行は1時間ばかりの森林浴に生き返るようでした。  
アレ！誰か一人いないぞ？



散策路には、水芭蕉やヤマツツジなどが目を楽しませてくれました。



公園を後にして田島町の外れにある食堂「はだかや」で昼食となります。  
行きがけは、アルコール禁止令が出ていましたが、今日は解禁で昼のビールや酒を楽しみました。それにしてもどこが「はだかや」なんだ？



最後に寄ったところは、もちろん呑兵衛向きの酒蔵「開当男山酒造」へ。  
醸造所は日曜日でお休みであったが、社長さんに快くお迎えいただき、お話を伺いながら内部を見学して、画像のように皆さん、男山を買って帰路に着いたのであった。

旅を終わって

今回訪問した南会津町（旧南郷村）は大きな自然に抱かれた風光明媚で、「南郷そば打ち愛好会」の皆さんが代表するように、そこに住む人々の豊かな人情を感じさせる心温まる地域でありました。

今回の旅の目玉ともいえる“裁ちそば”の体験は、日ごろ如何に「効率よく、見た目に綺麗なそばを打つか」に腐心している会員にとって新鮮で心地よく、「そば打ちとは？」を改めて考えさせられるキッカケになったのではないかと思います。

“裁ちそば”は桧枝岐村が有名ですが、南郷村、館岩村など南会津地方に古くから伝わるそば打ち技法です。

自分でやってみれば良く分かるのですが、石臼は上臼を重くすれば重圧で微細な粉が挽けるが、手で回すには上臼の重さに限界があり、いくら丁寧に挽いても外皮に近い部分は硬くて微細に挽けず、細かいふるいで篩うと相当の粗挽きが挽けずに残ってしまう。

したがって、電動石臼が無い時代、歩留まりを良くして全粒粉に近い粉にしたい場合は当然、粗い目のふるいで篩うので所謂「粗挽き粉」となります。

粗挽き粉は繋がりにくいので、新潟県の「へぎそば」のように“ふのり”をつなぎに使ったり、長野県飯田市富倉地区方面に伝わるオヤマボクチ（ヤマゴボウの葉）をつなぎに使った「富倉そば」など、その地方独特の“つなぎ”を使うことが受け継がれてきています。

しかし、そばそのものの素朴な味を楽しみたいとなれば“つなぎ”を使わずに打たねばならず、お湯を加えると糊状になる粉質を利用した「湯捏ね」が考案され、それでも折りたためば折り切れしやすいので、折らずにそのまま裁断する技法を編み出したのが“裁ちそば”でありましょう。

“切る”のではなく、イメージとして布地を裁断するように引いて切りそろえていくのは、江戸打ちのように1.5k玉や2k玉を数分で切り終えるのとは違い、南郷の皆さんのようなベテランでも相当の時間を要し、効率は決してよくありません。

しかしながら、このそば打ち技術は商売で沢山のそばを打つためだけでなく、各家庭で家族が食事として食べる量を打つだけであれば、特にそば打ち専用の道具も要らず、真に合理的であることが納得できます。

私たちアマチュアそば打ち家としては、このような地方独特の伝統的技法がいつまでも守り受け継がれていくことを期待するものですが、ここでも効率の良さから“たたみそば”（江戸打ち的）を打つ人（特に若い人）が増えているとのことで、いささか不安も覚えています。

そのような中、今回立ち上げた「南郷そば打ち愛好会」の皆さんが、伝統的技法を受け継ぎながら、広く手打ちそばの技術を研鑽され地域の発展を目指していかれているのを目の当たりに拝見させていただいたことは大変意義深く、私たちのこれからのそば打ち研鑽に大きな励みとなりました。

「南郷そば打ち愛好会」の皆さん、大変お世話になりました。  
機会を見て、是非さいたま蕎麦打ち倶楽部のそば打ち道場へも遊びに来てください。  
会員一同心から歓迎します。

（文責：阿部成水）