

越前おろしそば

「産地」県内全域 「収穫時期」夏そばは7月中旬〜、早刈り10月下旬〜、新そばは11月上旬〜



越前おろしそばは通常、ネギやかつお節を添えます。風味のあるそばとピリッと辛みのある大根おろしの相性は抜群です。

好環境で育まれ、歴史と伝統を持つ 福井県が誇る越前おろしそば。

健康長寿福井を代表する食文化「越前おろしそば」。そばに大根おろしを添えたシンプルな料理ですが、その味は奥深く、長寿食としても注目されています。今回は、越前おろしそばの美味しさの歴史を紐解いてみました。

そばの歴史は古く、8世紀頃に大陸から朝鮮半島を経て日本に渡来、食用となったのは奈良時代と言われています。当時の食べ方は現在のような麺状ではなく、そば粉をお湯で捏ねた「そばがき」や「そばだんご」が主でした。麺状と言われる「そばきり」となって一般庶民に広まったのは、江戸時代のことです。

福井でのそばの歴史は、朝倉孝景が一乗谷に築城した頃（1473〜）から始まっていると伝えられています。いくつもの合戦を経た結果、籠城用食糧としてそばが重宝されたとか。というのも、そばは播種から約75日間という短期間で収穫できたからです。ただその頃、そばがきやそばだんごが主

だったようです。

さて、福井で「そばきり」が登場するのは1601年。府中（現越前市）の城主となった本多富正公が、そば師の金子権左衛門を伴って赴任したのを機に、そばの食べ方が変わりました。麺状そばに加え、大根おろしを添える食べ方が始まったと伝えられています。

麺状のそばに大根おろし。この組み合わせは庶民にも受け入れられ、その後、福井県と福井県外そば振興協議会の指導と協力によりそば栽培と消費量が拡大、そして現在のおろしそば人気へとつながっていくのです。

さらに福井のおろしそばが「越前おろしそば」として全国に広まったのは、昭和22年以降。昭和22年10月、昭和天皇が福井に来県された際、2杯ものおろしそばを召し上げられました。その後、皇居に戻られてから、「あの越前の蕎麦……」と懐かしんだというお言葉に由来しています。

また、「越前おろしそば」の美味

しさは、玄そばの品質の高さや製粉技術にも深く関係しています。福井で栽培される玄そばは主に「在来種」。在来種とは地域で昔から栽培されてきたそばのことです。福井の在来種は小粒ながらも味が濃く、香りが優れていることで全国から高い評価を受けています。そして製粉方法。これも昔ながらの石臼挽きを、福井県下すべての製粉企業が行っています。丁寧に時間をかけて行われる石臼挽きにより、味はもちろん、そば独特の風味

が損なわれることがないのです。現在、福井県内でのおろしそばの食べ方はほぼ3通り。
○ダシと大根おろしを別に入れる
○ダシに大根おろしを入れる
○ダシに大根おろしの汁を入れる
それぞれに味は微妙に違うように感じますが、福井県産の玄そばを使用した「越前おろしそば」。どれも、老若男女問わず美味しく食べることのできる味なのです。

■そば畑・そばの花

旧盆の頃に播種、9月中〜10月下旬頃には、畑一面、可憐なそばの白い花が咲き乱れる光景が見られます。その後、茎が赤くなり、白い花が黒い実になる11月初旬頃から収穫が始まります。その頃になると風味の良い新そばの登場です。そば栽培は福井県内各地で行われ、作付面積は全国で4位です（平成27年度）。



名脇役は、辛いのが大人気

おろしそばに欠かせないのが大根です。福井県内では、ピリッと辛い越前辛味大根が人気。その理由は辛味がそばの味や風味をより高めてくれるからです。辛味大根は通常の大根よりも小さくて丸く、収穫時にはすっぽり土の中に隠れているのが特長です。収穫は10月下旬〜12月頃。まさに新そばの時期です。



安心への取り組み

福井県玄そば振興協議会では昭和40年代より、転作政策としてそば栽培を推進。正しい栽培法や保管法などを指導しています。現在、福井県では県産そばの消費拡大と流通促進、越前おろしそばのブランド化促進のため、「おいしい福井県産そば使用店認証制度」を設定（平成28年度現在91店舗）しています。

■石臼挽きのそば

福井県内で栽培される玄そばは、小粒で皮が薄く、味が濃いのが特長です。収穫された玄そばには「福井県産玄十八（そば）」と書かれた札が付けられ、温湿度管理の徹底された倉庫で保管されます。十八で「そば」の理由は、農産品の収穫量などを国が公表する際、1番目の北海道から数えて福井県は18番目になることから、「十八は、そばと読めるのでは？」というアイデアから。そばの実は皮と実に分けられ、実の部分を石臼挽き作業へ。その時に甘皮も一緒に入れて摺るため、黒っぽいそばの色となるのです。



昔ながらの低速の石臼挽きは、粉を摺ると同時に、練る作用も含まれています。そのため粒子も丸いまま製粉され、そば独特の風味も損なわれないのです。逆に高速のロール挽きは、機械で摺りつぶすため、そば粉の質が低減してしまいます。



石臼挽きにとって必要不可欠な作業が、石臼の目立てです。石臼は福井県旧美山町小和清水産のものを使用していますが、現在、昔ほど石臼を目立てできる職人はほとんどいないとか。しかし、石臼の目立てがそばの質を高め、美味しいそばのベースとなるのは、言うまでもありません。