

そば



新そばの季節がやってきました
そば処の多い但馬の地は
古くからそばを育て食料としてきました
香り高いそばを楽しみましょう

現在、そば好きと言えばグルメの代表的存在ですが、昔は重要な主食のかわりとして重宝されてきました。そばの歴史をひもとくと人類との関わりはずいぶん古く、日本では奈良時代すでにそばが

用いられていたことが記録に残っています。『続日本紀』(722年)には、夏干ばつ

で大飢饉になったため、晩禾(晩稲)や大小麦とともにそばを植えることを命じたと記されています。

そばは古くから救荒作物として栽培されてきたことがわかります。涼しい高原に適し、手間がいららず、短期間で収穫できるため、山間部の農家で作られてきました。

初めはそばの実をそのままかゆに煮て食べていたようですが、挽き臼が普及すると、粉を食べる習慣が広がり、そば粉を湯で練って食べていました。現在の「そばがき」と同じですね。今、一般的な細長い「そば」は江戸時代になってから、考案されました。

豊岡市生まれとしてゆかりの深い大石内蔵助の妻・りくが送った書状

の中に「御まへさま(おそらく大石内蔵助のことではないかと思われる)はそばが大好きで赤穂でももうすぐ新そばが出るのですが、少しでも食べたいと言うので、どうにか送ってもらえませんか」というような文章があり、このころには庶民の食べ物として定着していたことがうかがえます。

そばには夏そばと秋そばがあり、夏そばは霜のおりなくなった5月中旬から下旬に種をまき、7月上旬に花が咲きます。早いところでは7月下旬から8月上旬に刈り取り、お盆には新そばを食べることができま

す。秋そばは八月の終わり頃から二百十日(9月1日)の午前中までに種をまきます。10月には花が咲き、11月中旬くらいに刈り取ります。これを「秋新」といつて珍重されます。

そばの花は白く、一面まっ白な花畑となりますが、但東町赤花のそばの花は大変珍しく赤い花が咲きます。実は黒または黒褐色の皮に包まれ、麦の実に似て中の胚乳の白い部分を食べます。

ホテルでオシャレな結婚式を挙げませんか。

幸せの門出を温かく見守っていただく、華やかなステージを演出するホテルの結婚式。あふれるお慶びと希望が映える式場『福住殿』。また、暖炉前で厳かにおこなわれる教会式ハースウェディング(hearth=暖炉、団らん、愛の象徴)も素敵です。洗練された感覚と城下町出石の落ち着いた雰囲気も兼ね備えて、皆さまをお待ちしております。

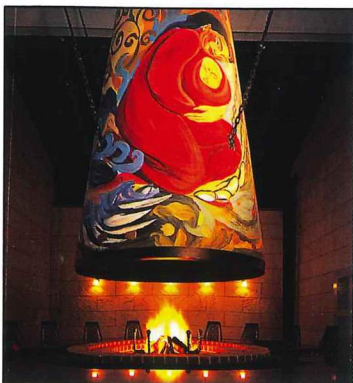
●ナイトウェディングプラン 30名様、77万円(税別)

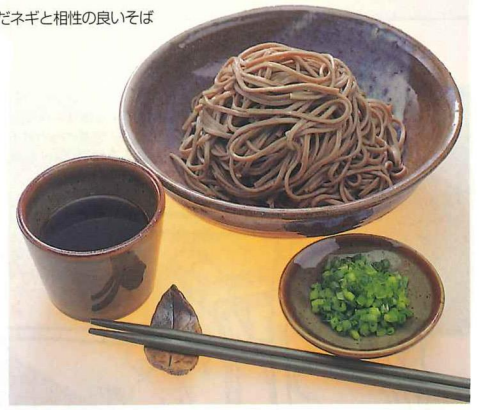
IZUSHI GRAND HOTEL



●ご予約・お問い合わせは

出石グランドホテル
〒668-02 兵庫県出石郡出石町福住450番地
Phone 0796-53-1111(代)





出石町のそば畑。一面に白い花が咲く。



但東町赤花に咲く、赤いそばの花。大変珍しいという。



そばの実と挽いて粉にしたもの。実は地域によって少しずつ違うという。

す。また、お酒の好きな方に朗報。脂肪肝や肝硬変になるのも防いでくれるそうですよ。
以前は但馬でも広くそばがつかられ、自分の家でそばを打つのは当たり前でした。特に戦時中は山の木を切り出した跡地を、焼き畑にしてそ

ばをつくっていました。但馬では焼き畑のことを「かりゅう」とか「かりよう」と言ったそうです。今のよう

（豊岡市）、平家そば（香住町）など、そば処が多くあります。
昔と比べるとそばをつくる家は急激に減ってしまいましたが、そば好きな人々は多くいます。これから新そばが出て、そばの季節がやってきます。よし、今年も腕をふるって、自分でそばを打つてみようと思われ

がなくなりました。城下町であった出石町にはそば屋の屋号が残っています。郷土史家赤在義信さんが明治期の出石焼きの小皿に出会い、資料を調べていくうちに、当時出石町内にあった数軒のそば屋が、この小皿を使い、現在と同じ形式で接客していたことがわかりました。小皿に盛って出す形は、明治から百数十年も続いているのですね。城下町であったがゆえに、出石そばが生まれ、商売として成り立っていったのでしよう。
昭和50年代になって、家づくつて食べていた手づくりのそばがグルメ時代に伴って、評判を呼びました。そして、おかあさんやおばあちゃんがつくった竹野町の床瀬そばや養父町の高中そばなどの、そば名所が生まれました。現在、但馬には他にも小代そば（美方町）、赤花そば（但東町）、三原そば（竹野町）、奈佐そば

方。そば粉はスーパーでも売っていますが、こだわらるなら粉家さんで手に入れましょう。つなぎは好みで、山芋や小麦粉を適当に。そばを打つポイントには、よくこねること。たいへん体力を使いますが、これでもか、これでもかというくらいに力一杯こねましょう。「挽きたて」「打ちたて」「ゆがきたて」という言葉があるように、打つたらずぐにゆがくこと。置いておくと色が変わり、風味も落ちてしまいます。たつぷりな湯でゆがき、そばが浮いてきたら、びつくり水を入れて、そばをしめしましょう。再び浮き上がると、さつとざるですく冷水でよく水洗いをします。
のど越しのよい、香り高いそばを召し上がれ。但馬のそば処を食べ歩くのも「通」ですが、自分で打ったそばも、また格別。ぜひ、この秋は挑戦してみてください。
協力：橋本初子さん
本田重美さん

“グリーンブレス” 緑と文化を咲かせよう

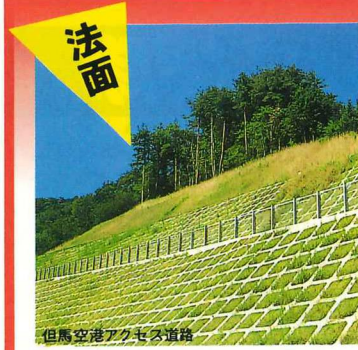
心を込めて 庭づくり

今、世界で環境問題について叫ばれる中、緑を扱う専門家として私たちの仕事の重要性、責任の重さを痛感しながら、これからも新しい景観を創造してまいります。

造園・法面・土木・設計施工管理
株式会社 西村風晃園
本社：兵庫県豊岡市山王町11-5 TEL 0796-23-5616
本部：兵庫県豊岡市九日市上町846-1 TEL 0796-23-5611



八鹿町(舞狂)八鹿土木事務所



法面

但馬空港アクセス道路