

豆乳そば

新発想の変わりそば

和田山町



そばは、いたって日常的なシンブルな食べ物ですが、ときに作り手も食べる方も、驚くほどのこだわりを見せる料理です。「あそこのそばがうまい」と聞くと、そば通でなくても遠くまで出かけて行ったりします。

は、とても少ないと思われれます。豆乳そばは、昨年7月、「山城の郷」オープンに際して、施設内のレストラン「清たけ」のメニューを開発する中で生まれました。テレビでもおなじみの伝承料理研究家・奥村

粉の配分、つなぎの種

類、打ち方などは、それぞれの店によって実に多彩。そば粉の産地や種類に始まり、そば粉とつなぎ粉の割合も十割、二八、七三、四六、同割などさま

まさま、つなぎも山イモや長イモ、卵、ふのり、ヨモギなど多種あり、水でこねるか、湯を使うのか、麺の太さはどうか、

あげればキリがありません。但馬の各地にも、皿そば店が約50軒も並ぶ出石を筆頭に、赤花そば、

高中そば、床瀬そばなど、名物のそば処がたくさんあります。

そんな中でも、和田山町にある都市・農村交流施設「山城の郷」の名物「豆乳そば」は変わり種。国内でもかなり珍しい、豆乳を使って打つたそばです。豆腐や豆乳を入れてそばを打つ方法は昔の文献にもあり、

現在でも、豆乳と熱湯で打つ秋田県峰浜村の「石川そば」などが知られています。豆乳だけで打つたそば

は、とても少ないと思われれます。豆乳そばは、昨年7月、「山城の郷」オープンに際して、施設内のレストラン「清たけ」のメニューを開発する中で生まれました。テレビでもおなじみの伝承料理研究家・奥村

「清たけ」の豆乳そばは、そば粉7割、こまくさ(そば粉の一種)3割、これに豆乳だけを入れて打ちます。たとえば1キロの粉(そば粉700グラム+こまくさ300グラム)を打つ場合、豆乳が570グラムも入り



そば打ちを担当する西垣優子さん

あやの 先生氏の指導を仰ぎながら、地元

食材を使って地元の人がつくる、こだけのふるさとの味」を用意しようと試行錯誤し、そのひとつに豆乳そばのアイデアが登場。

そば担当スタッフのおばちゃんたちは、オープンまでの2年間をかけて、おいしいと評判のお店を食べ歩いたり、信州から指導の人を招いたりして研究を重ねたそうです。

「清たけ」の豆乳そばは、そば粉7割、こまくさ(そば粉の一種)3割、これに豆乳だけを入れて打ちます。たとえば1キロの粉(そば粉700グラム+こまくさ300グラム)を打つ場合、豆乳が570グラムも入り

折々の、出石の色が見えますか。





(有)湖月堂 田結庄店 兵庫県出石郡出石町田結庄34-1 ☎ 0120-62-2164

レストラン「清たけ」で地元素材の新鮮な風味が味わえるほか、農畜産物加工施設「ふるさと館」では、パン・豆腐・こんにゃく・漬物など特産品づくりの見学や、そば打ち、パンづくりの体験ができます。

都市・農村交流施設「山城の郷」
 問い合わせ先
 兵庫県朝来郡和田山町殿字新井土13-1
 TEL.079-670-6518 FAX.079-670-6526
 http://www5.nkansai.ne.jp/off/yamajiro/
 *平成14年11月3日より朝来郡・養父郡の市外局番が「079」に変わります
 旧 0796-0000 新 079-6-0000



【豆乳そばのそば打ち体験】



粉と豆乳をよく混ぜます。そば粉と豆乳のいい香り。最初は手にくっついてたいへん。



まとまってきたらよ〜く練る。けっこう力があるよ。



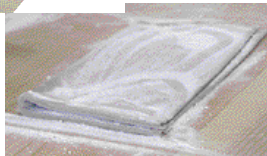
なめらかに丸くなるまでしっかり、がんばろう。



破らないように気をつけて、麺棒の幅いっぱいになるくらいまでのばします。



のばしの作業開始。長い麺棒に巻いて、広げて、巻いて広げて...何回も繰り返して少しずつのばしていきます。



四角に折りたたんで切る準備完了。



山城の郷には専用のそば切り台があります。でも同じ幅で細く切るのはなかなかむずかしい。

そば打ち完了！すぐに、おばちゃんがゆがいてくれます。



自分で打った豆乳そば。見た目はますます、味はどうか？



だれが切ったの？これじゃ、まるで、きしめんだ。でも、すごくおいしい〜。

ます。入れる豆乳は、同じく山城の郷にある豆腐工房で豆腐づくりに使う濃度の濃いもの。

打つときは、そば粉、豆乳、空気が均等に混ざるように、丁寧に混ぜ合わせて練っていきます。よく練るほど粘りが出ておいしいそうです。が、時間をかけすぎると乾燥するし、練りが浅いとさくい麺になってしまう、やはりここは技術と経験。

「1キロ12人前」打つのに、30分くらいも練りますかねえ。急いで打つたからといって早く作れるものでもないし、ちゃんと気を入れて打たないと、のばすときのび方が違います」

一度に打てるのは1キロくらいに限界。手打ちでは大量生産はできません。手間を惜しまない姿勢がおいしいそばをつくります。

熱湯でゆがいているときの豆乳そばは、ちょっとやわらかいのではっという感じ、しかし一気に氷水にとって洗いあげると、ギョギョッと引き締まって弾力のあるコシが生まれます。

できたそばは、つるつるとのど越しよく、口に入れるとそばと豆乳独特の風味がよくわかります。そば自体の味や香りが濃いつつ、素材な深みがある感じ、とくに打ちたてをすぐにゆがいて食べると、いっそう香り高い本来の味が実感できます。弾力があるけれどやわらかいわけではなく、しっかりとコシがあつてなめらか。タシ自慢のつゆに、ワサビとネギでいただきます。

今のところ他産地のそば粉も使っていますが、ゆくゆくは地元産のそば粉100%でつくりたいとがんばっています。山城の郷では、そば打ち体験もでき、観光に訪れた家族連れやグループに人気です。

IMAGE GRAPHICS

街を彩る。

さまざまなイメージを表現し、街を彩る。

日野自動車株式会社

〒670-0801 兵庫県朝来郡和田山町殿字新井土13-1 TEL.079-670-1800 FAX.079-670-6526

〒670-0801 兵庫県朝来郡和田山町殿字新井土13-1 TEL.079-670-1800 FAX.079-670-6526