

# 福井県民が地元蕎麦が一番!と思う理由

# 今庄そばの魅力とは?

ネットでは、「全国ご当地そば百選」というアンケート調査があり、今庄そばは前五名に入っていないが、福井県民の支持率は66.7%に達した。その原因は何か、今庄そばの素晴らしさと魅力は何か、そこまで県民のこころを掴める魅力は今回そば打ち体験で答えを探そうと思う。



## そば打ち体験する

# 今庄そばの知識をチェック!

## 起源は今庄駅に

今庄そばの由来という、奈良時代に遡る。奈良時代から越の国に入る峠越えの宿場街として栄えてきた。昔は機関車の付け替えて、今庄駅に長時間列車が停車し、お腹を空かした乗客の間で「駅そば」は人気だった。今庄といえば福井県でも特に知られるそばどころだ。「今庄駅のそばがうまい」と評判になったそう。

北陸トンネルが開通して、優等列車は今庄駅を通過するようになり、この駅そばは店をたまたみ、福井駅へ移転し(武生駅にも)、今に至っている。



## そばが打てないと嫁にも行けない?

地元で蕎麦の食文化が生きる地域では、蕎麦はおいしさが重要なのだ。これは、自分たちで食べるからという理由もあるが、同時に蕎麦は、冠婚葬祭などで大切な客に振る舞う、その家の接待の道具でもあるからだ。接待の料理がおいしくなかったら、家の面目が丸つぶれになる。「蕎麦が打てなければ、お

嫁に行けない」と、その昔今庄では言われていたそう。冠婚葬祭など大切な行事の際、一家の主婦が、賓客への接待である蕎麦が打てなかったとしたら、「あの家は、客をもてなすこともできない」と、笑われてしまうのだ。人々は蕎麦打ちの技術を競い合い、「あっちの村より、私の村のほうが、蕎麦がおいしい」と、自慢があったのだ。

私たちは、福井市内で越前そばを食べ、「うまい!」という驚きの印象があって、今回はどうしてもそばを作っている方を訪問したかった。したがって、今庄そばについての調査を始めた。事前に福井県観光のウェブページから今庄そば道場の情報を手に入れた。入念に訪問先を検討したのだ。県内には多くの越前そばのメーカーさんがあるが、そばの生産地である今庄に位置し、地元産そばにこだわっている今庄しかない!したがって、今庄そば道場を訪問することにした。

2019年1月20日に、福井駅から鉄道で敦賀方面に南下し35分ほど今庄駅に到着した。徒歩40分ほどかかって、「今庄そば道場」に着いた。今庄そば道場のインストラクターたちは、丁寧にそば打ちのやり方を教えてくれた。

# 蕎麦新聞

2019 (平成31年) 1月28日 月曜日

# そばにいる新聞社



LIN YI CHEN  
LIU JUN YAN  
SI LEI LEI  
CHEN CHIA HSUN



↑そばを作っているLIUさんとSIさん (LINさん撮影)

# 福井県民が答えた今庄そばの魅力

私たちは今庄そば道場の野村博美さんにインタビューしました。越前そばと今庄そばは同じなものだけど、今庄道場だから今庄そばと呼ぶ。そして、今庄そばはおろしそばが一番有名で、他の地域と違って冬でも冷たいのを食べる。また、暖かいのほうこそそばの粉末がするかもしれないから、温める部分の匂いがきついかもしれない。今庄そばの特徴は二八そばという普通小麦粉を入れ



るけどこは山芋を入れる。また、今庄そばはおいしさのためにこだわりがあって、地元で今庄で作ったそば粉を使っている、値段が少々高い。今庄の住民は昔から大根を絞った汁に醤油を入れて食べるけど、今は醤油の代わりに汁を入れる。その汁もここで作っている。それから、手作りのそばは機械で作ったのを比べ、やはり手作りのそばの方が食感がいいし、こねる部分も違うし、こしの出方も違う。機械で切ったそばは同じ太さはいいが、手作りはそばはバラバラだけど、むしろ手作りのが魅力的なところだと思

## 今庄のおろしそばが絶品!

今庄そばと言ったら、大根おろしをのつけた「おろしそば」が主流だ。昔は大根おろしの汁を絞って、そこに醤油だけをかけて食べたそうなのだ。つまり、大根おろしは薬味ではなくつゆの一部だったのである。そこから進化して、現在では昆布やかつおの風味がきいた冷たいだしをぶっかけ、山盛りの大根おろしと鰹節、薬味のねぎを乗けて食すスタイルへ

と変化したのが「今庄そば」なのである。私たちが自分で作った今庄おろしそばを食べてみた。大根のピリツとした辛味が、出汁の利いたつゆと、そばの豊かな風味にマッチしている。そば自体も程よいコシをもっていて薬味と共に喉をすりと通り過ぎていくと思う。

## 今庄そばの食べ方

私たちは今庄そばの食べ方について、インストラクターに聞いてみた。現在、福井県内でのおろしそばの食べ方は大きく分けると3つのパターンがあるようだ。

- ①汁をそばにぶっかけ、大根おろしやネギ、そしてかつお節をのせたもの
- ②そばとは別に、大根おろしを入れた汁と薬味などが出てくるもの
- ③大根おろしの汁で割った汁をそばにぶっかけ、ネギやかつお節をのせたもの

それぞれに味は微妙に違うように感じる。しかし、どれも、老弱男女問わずおいしく食べるのできる味だ。



↑出来上がった今庄そば (LINさん撮影)

福井出身の松本さんにインタビューしているLIUさん、LINさんとSIさん (CHENさん撮影) ↓



福井出身の松本さんが「友達と一緒に越前そば打ちをしてみたいと思ってる。子供にそば打ちを習うこと」で、今庄そばの魅力を感じられる。そば打ち体験が楽しくて、子供も勉強になる」と話した。福井県の安藤さんが「毎年ここにきて、今日も友達と子供たちに来た。優しいおばあさんがおろしそば打ちを教えてくれた。子供たち

もきちんと作っていた。いい体験だと思う。ここで大根を研ぐ、おろしそばを食べる。残ったものを家に持って帰ることもできる。う。」と話した。今庄そば道場は、友達や子供と一緒にそばを作ったり、今庄そばの魅力を感じたりして、絶好の場所だ

## 栄養たっぷり、体にいい!

「どうして今庄そばが一番おいしいか」と聞いた。安藤さんが「おろし大根の辛みが特別で、おいしいと思う。他の県にはこのおろしそばがなく、福井でしか食べられないという魅力的なところがある。」と話した。高橋さんが「自分で打ったそばは、少々太さがふざろいだったが、大根おろしと打ったばかりのそばと一緒に

に食べるとさらにおいしい。それに、おろしそばを食べると健康に良さそう」と答えた。よく調べると、2017年10月16日発行された『壮快(マイヘルス社)』の「そばの実で14kgもやせた!ダイエットの成功率は9割! 高血圧、糖尿病、重症便秘が改善」に今庄そば粉で健康100日ダイエットで成果を出された内容を紹介したという記事がある。100日達成

後の被験者は、血糖値など、様々な数値が改善したという結果がある。これを見ると、今庄そばが健康的な料理だと分かった。今庄そばはビタミンB1、ルチンなど成分に含まれている。さらに、大根おろしは、ビタミンCたっぷりだ。おろしそばをよく食べると、多くの病気を予防することができる。旨いのに健康にも良い! 素晴らしい魅力だろう!