



伊吹在来そば

滋賀県米原市

天下に名を知られ、藩への献上品として重宝された伊吹在来そば。その希少な在来種そばが、再び注目を集めている。豊かな自然に育まれた上品な香りと甘みは今もなお健在だ。

米の栽培が難しい中山間部では、古くからそば栽培が奨励され、各地で名物になっていくが、関西にもとびぬけてうまいご当地そばがある。滋賀県と岐阜県にまたがる伊吹山をルーツとする伊吹在来そばだ。伊吹山はヤマトタケルノミコトなど神話の舞台にもなった歴史的な山で、山岳信仰の霊場として、伊吹山の山中に寺院が建立された。そのひとつが、標高450m付近に築かれた太平護国寺だ。太平護国寺ができたのは平安時代後半から鎌倉時代の頃で、伊吹在来そばは修行僧の食糧のために栽培が始まったといわれる。太平護国寺は山中にあるので水はけがよく、湿気を嫌うそばにとつて好適地。かつ寒暖の差も大きいため、植物自体のうまみが引き出され、大変品質の良いそばに育った。「江戸時代、中山道の宿場町「柏原宿」(現米原市柏原地区)を大和国(現奈良県)郡山藩が管轄していた。宿場町の記録帳「柏原宿萬留帳」には年頭の献上品として、柏原宿から郡山藩に伊吹在来そばを贈っていた記録が

け、現在約38ヘクタールにまで拡大するなど、伊吹在来そばに惚れ込む熱心な生産者。「このそばには大きな特徴があります。一般的なそばに比べて小粒(直径4.5mm以下)のため、粉や麺に加工すると甘皮(種皮)の割合が多くなるので、甘皮由来の風味や香りが強く出るので、うまみや甘みもあるので、製粉業者やそば店から高く評価され、扱いたいという声をたくさんいただきましたが、不作などの理由で他所に回せないのが悩みです」と代表理事の伊富貴務さんは言う。

そばは荒地でもできる作物なのになぜ?と思うが、近年の集中豪雨がそば栽培を難しくさせているらしい。「そばは湿害に弱いんです。7月〜8月に播種すると5日後には芽が長く伸びてきます。昨年はそのタイミングで台風の大雨に遭い、排水が追い付かず、弱った状態で気温が上がると、根腐れを起きました。私たちは米を主軸に麦とそばを連作障害にならないよう組み合わせているので、そばの栽培地は田んぼです。田んぼは保水力があるため、水はけに気をつけても大雨には敵いません。湿害さえなければ、虫や病気の影響をほとんど受けず、肥料も不要。3か月ほどで収穫できる早さも魅力です。長雨のない年は予想を上回る豊作で、そばの保管場所に困ったこともありました」

夏に播種したそばは9月中頃、一斉に白い花を咲かせる。「あたり一面にそばの花が咲いているようすは、感動ものです。

11月頃、伊吹在来そばの収穫期を迎える。写真は収穫直前のようす。2019年、地域に守られてきた特徴ある産品を、その地域の共有財産として保護するための地理的表示(GI)保護制度「伊吹在来そば」が登録された。滋賀県では「近江牛」に続き、2例目「伊吹在来そば」が登録を受けたことで、地元には「そばが増え、活気づいています」と加藤さん。



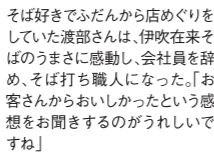
そばの花が満開(9月中旬)。後ろにそびえる伊吹山は昔から薬草や亜高山植物、野鳥、昆虫の宝庫として知られ、山頂の花畑は国の天然記念物に指定されている。とくに薬草の種類が多く、織田信長がポルトガルの宣教師に命じて山中に薬草園を開いたといわれる。「伊吹もぐさ」が有名。(写真提供:米原市)

写真下/収穫した伊吹在来そば(玄そば)。一般の品種に比べて小粒だが、甘みと香りがぎゅーり詰まっている。伊吹在来そばは希少な品種なので、収穫量の確保にとても気を遣います。店をやっている以上、途絶えさせないわけにはいきません」と伊富貴さん。



農事組合法人 プレスファーム伊吹
滋賀県米原市伊吹1760
TEL. 0749-56-2464

※伊吹在来そば公式ウェブサイト
<https://ibuki-soba.jp/>



そば好きでふだんから店めぐりをしていた渡部さんは、伊吹在来そばのうまさに感動し、会社員を辞め、そば打ち職人になった。「お客さんからおいしかったという感想をお聞きするのがうれしいですね」



蕎麦の里 伊吹
滋賀県米原市伊吹1749-2
TEL. 0749-56-3092(木曜休)
平日11時〜14時、土曜・日曜・祝日11時〜15時



伊吹山の麓というロケーションにこだわり、この場所に店を構えたという。店内は杉の一枚板テーブルや柱をイスに仕立てるなど、木のぬくもりを感じる落ち着いた空間を演出。店の窓からも伊吹山がよく見える。「12月中旬以降、新そばが出回りますので、香り豊かな伊吹在来そばをご堪能ください」



打ちたて、茹でたての伊吹在来そばを辛みの強い伊吹大根のおろしで食べる「おろしそば(ぶっかけ)」(1,030円)。おすすめの食べ方だけあって、そばのうまさが一層引き立つ。「当店では大根おろしを粗めにおろしています。地場野菜の伊吹大根の食感も味わっていただきたいですね」(渡部さん)



写真左/同店のサイドメニュー「伊吹」(500円)。伊吹の冷水で炊いた地元産コンヒカリのおにぎり2個、そば豆腐、そば味噌、だし巻きたまご他、季節の野菜で作った総菜が盛りだくさん。伊吹の家庭の味が楽しめる人気メニューだ。

ただ、花はきれいですが、鶏ファンみたいなニオイがするので、始めた当初は驚きました(笑)。伊吹在来そばの収穫量を確保するため、耕作面積を増やすだけでなく、たくさん実をつけさせる工夫も研究中です」

引く手あまたの伊吹在来そばの味を確かめるべく、訪れたのが2020(令和2)年にオープンした、プレスファーム伊吹の直営店「蕎麦の里 伊吹」だ。生産農家が手がけるだけあって、石臼挽きのそば粉づくりから相当こだわっている。玄そば(殻つきの実)をそのまま挽いた黒っぽいそばを月火水、殻を除いた抜き実を挽いた白っぽいそばを金土日の日替わりで提供し、土日は十割そば(限定20食)も提供するという凝りようだ。そば打ち担当の渡部千洋さんは「一般のそばに比べて、伊吹在来そばは皮が多いので打ちにくく、水分量の調整が難しいですね。毎日、気温と湿度を確認しながら一定のコンシの強さと味わいになるよう、麺づくり集中しています。そばは奥が深いので何が正解か、人それぞれの好みがあると思います。在来種ならではの伊吹在来そばの力は大きいと感じます。この魅力存分に味わっていただきたいですね」と熱く語る。

幻となりかけた伊吹在来そばが復活し、全国ブランドとして熱い視線が注がれている。ピリッと辛い伊吹大根のおろしとの組み合わせは、絶妙という名にふさわしいうまさだった。