

「かんちゃん」の「こりゃうまいわ!!」地元「探訪」



今が旬!「新そば」を堪能する。



「これが」
「揚げそば」がキリン



かわうそ亭さんのそば

蕎麦遊さんのそば



磯田敢己 (いそだ かんき)

地酒や 磯田酒店の三代目店主。
山口県岩国市周東町中市1282
TEL 0827-84-0017
今日もまた食材の様々な顔を拝見
すべく、さすらい歩く美食家49歳。



蕎麦遊

住所/岩国市周東町祖生6357-1
TEL/0827-85-0043
営業時間/11:30~売切れまで
(13:00~14:00頃)
※手打ちにつき数に限りがあります。
定休日/毎週水・木曜(祝日は営業)



かわうそ亭

住所/岩国市周東町瀬越2128
TEL/0827-86-0380
営業時間/11:30~14:00
※売切れ次第終了



そばとの衝撃的出会い
10月下旬から11月にとれる新そばは香りや旨味が強く、旬の美味しさを楽しませてくれます。私がそば好きになったのは小学6年の時。父親に連れられて行った徳山市(現周南市)の銀座通りにあった廣島屋さんの「山かけそば」。こんなに美味しいものを大人たちは食べているのか...と衝撃的な出会いでした。
就職して関東に住むようになると、そば屋さんが沢山...。関東はそば文化が根付いているようで、食べつくせないほどのそば屋さんに嬉しい悲鳴をあげていました。その上、兄が長野に住むことになり、長野じゅうのそば屋さんを知ること。特に記憶に焼き付いているのは、戸隠のそば屋さんの新そば。信じられないほどの香りが鼻から頭の先まで突き抜けていったのです。
一緒に行ったメンバーに「山菜とネギはやめたほうがいい、この香りが解らなくなってしまう」と、忠告したほど。そんな体験は、一度つきりですが、またいつの日か出会うことを楽しみに、そばを食べています。

私のこだわり
そばの美味しさには、色々な意見があると思います。が、私の独断と偏見によると、水が良いこと、手打ちであること。そして、先ず「もりそば」で食べることに、その時のめんつゆが甘すぎないこと、出来れば「そばがき」を食べさせて頂ける事。
好みにも因りますが、めんつゆがもし、甘くて薄いと、そばをどっぷり漬けることになり、そば本来の味が隠れてしまいます。だから、つゆは少し漬けるだけで、漬かつてないところもフォークするようにつゆが良いと思います。
「そばがき」は手間暇が掛かるので、メニューに載っていないことがほとんどです。だから私も「そばがきはできませんか?」と、遠慮しながら尋ねます。「そばがき」は茹でないので香り、旨味が湯に逃げずに封じ込められているから、100%そばを満喫できるのです。食べる時は、先ず何もつけずに食べてそば粉そのものの風味、食感を楽しめます。さらつきがある方が好きな人と、ツルツル滑らかな方が好きな人と、好みが分かれるのも面白いですね。

最後にそば切りを機械でするか、手切りなのかは色々な意見があるようです。が、私は全そが均等に切れる技術があれば良いのではと思っています。手切りでも大きにはらつきがあればダメ。茹でた時に火の通りがバラバラで不味くなります。
とにかく
旬のそばを楽しもう
とにもかくにも、旬のそばを楽しもうではありませんか。お酒が好きな方は、ビールや焼酎ではなく、ぜひとも日本酒で。ビールや焼酎では、繊細なそばの香りと味わいが解らなくなってしまう。
最近、中国地方にそば屋さんが増えてきましたが、山口県はまだまだ本物のそば屋さんは少ないと思います。今回は岩国市周東町のそば屋さん二軒を紹介させていただきます。「めんつゆ」の違いがはつきりとなって皆さんの好みが分かれるのではないかと思います。

今が旬!
新そばを食べて逃さない!