



<コラム> 【猿政小そばの魅力】

今年の1月、久しぶりにそば打ち体験をした。そば粉は、在来品種の猿政小そばの実を櫻井家住宅内にある水車（県指定文化財）で搗いたものを使用。水車で搗いた粉には、角があり、細かくよく伸び、そばが打ちやすくなると言われているが、経験の少ない素人の私でも、粉はこねやすく、鉢の中でよくまとまる。そば打ち台で形を整え、押しつぶすようにしながら丸くのす。ここまでは上出来。この後の角出しが手強い。思うような四角形ができなくて大苦戦。なんとか、それらしい形にはなったが、見た目はやはり素人作品。折りたたんで切って完成。茹で上げ、できたてを「割子」で食す。そばの香り、甘み、粘りが口の中に広がり、あまりのおいしさに感動。また食べたい。

今回、講師としてお世話になった西村さんは、NPO法人：奥出雲青山グループのメンバーの1人として、可部屋集成館のそば店「清聴庵」でそばを打ち、県内外からの来客をもてなしている。

伝統文化としての郷土食「猿政小そば」は、後世に残したいふるさとの宝である。猿政小そばは、一般の品種と比べて、実が小さく収穫量も少ない。奥出雲町では、2015年度から補助金制度をつくって、地元在来品種の栽培を奨励している。栽培面積の維持とともに、そば打ちの技術も伝承してほしい。現在、若い後継者が育っていることは嬉しい限りである。

