

手打そば やまさと



●手打ち蕎麦職人のつくる冷凍手打風蕎麦の製麺業

- 代表者名 店主 山里 薫
- 設立年月日 1986年(昭和61年) 3月
- 所在地 〒401-0502 山梨県南都留郡山中湖村平野115
- TEL 0555-73-9351
- FAX 0555-73-9352
- E-Mail qqdth645@ybb.ne.jp
- URL http://www.yamasato.biz/
- 業 種 飲食店
- 従業員数 10人

インタビュー

店主
山里 薫

テーマ

保存性が高く、簡便に調理可能で、高い風味を持つ「冷凍手打式そば」の開発事業

日本はもとより海外への業務販売も視野に入れた、手打そばと同様の食味・風味を有し、ゆでることに技術を要せず、6ヶ月以上の賞味期限を持つ「冷凍手打式そば」の開発に向け、必要となる装置導入と試作開発を行う。



手打風製麺機

阪神淡路大震災で被災し、19年前に、そば打ちに適した冷たく硬度の低い水の湧き出す山中湖に移転をした。ただ山中湖は観光地であるため売り上げの季節変動率が激しく、また夜の時間帯での売り上げも期待できないため、営業時間も日中に限られてしまう。この空き時間と自らの技術とを活かせる、製麺業者が導入してない「手打風製麺機」を使った業務用中心の製麺業を営むことに着目した。

手打風製麺機を用いれば手打と同様の高い風味・食味を持つそばを大量に製造することが可能となり、ホテルや旅館等で本格的なそばが楽しめる商品として提供することが出来る。

この手打風製麺機は、一般の製麺業者では大きな手間と技術を要するため、あまり使われていない。実際そば打ち職人の技術がないと使いこなせない装置ともいえるのだ。現状よく出回っている製麺業者の作るそばは、専門家として判断するには本格的な風味や味わいとは言い難い。しかし、ホテルや旅館等で高い風味のそばを提供したいというニーズは、差別化という観点や昨今のインバ

ウンドによる外国人客の増加等からも、確実に強まっている。

まず初めに手打でも製造可能な数量で提供していくことのできる、そば愛好家等の一般家庭向け商品(=そばの風味や食味が高く、茹でるのも難しくくない)の開発に取り組む。

しかし、しだいに日本国内にとどまらず海外への業務販売も視野に入れ、長い保存期間を持ち価格も安価になる製造を考えて、冷凍手打式そばの開発へと発展させる。顧客を蕎麦の愛好家という括りではなく、ホテルや旅館、海外の和食レストランなどに広げて一般的な日本人や海外の和食を楽しむ人たちを対象とすることで生産量や味・風味、そして賞味期限の延長など考慮しての開発となっていく。

手打同様の空気層をもつそばが製造可能となり、真空処理後窒素ガス封入により酸化・湿気を遮断しカビを防止する「真空窒素包装機」で包装。緩慢冷凍することで冷凍保存で6ヶ月の賞味期限を持ちつつ高い風味・食味を維持し、茹でる事にも技術を要しない手打そばの開発にいたった。



真空包装機

かつては名酒の里・灘の水で打っていたそばを、今は富士山の湧水で打つ。「ゆるいみずでいいそばが打てた」



◀ 店外観

1986年、兵庫県芦屋市で和食店を営んでいた時から山里店主のそば打ち人生が始まる。その後1993年からは神戸市東灘区に店舗を移転し「手打そば東明」を営んでいた。しかし、1995年、阪神淡路大震災で被災。家も店舗も壊れ廃業してしまう。近くの市場などで仕事をしてきたが「あのそばをもう一度食べたい」という声により、縁あって19年前山中湖へとやってきた。

そば打ちに適した硬度の低い冷たい水が湧き出る山中湖に再び店舗を構えた。決め手は水。名酒の里・灘の水で打っていたそばを山中湖に湧く水で打つ。

「灘の水でそばを打っていたんですね。そして富士山の湧水はゆるいバナジウム水で…いいそばが打てたんですよ。」

現在は60席の客席を持つ石臼挽き自家製粉手打蕎麦専門店で山中湖平野で営業している。



◀ 店内

このままでは本当のそばの味と風味がなくなってしまう。そのために冷凍手打式そばの開発を急ぐ



◀ 冷凍手打そば

順調な山中湖での営業ではあっても観光地であるためシーズンにより来客数は大きく波がある。また夜間に客はこないため営業時間も日中に限られる。そこで、冷凍手打式そばの発想になったのだ。しかしほんとうの本音は…。

「このままでは本格的な風味・味わいのそばがなくなってしまう。ほんとうのそばがなくなってしまう、とあせっているんです。」

ということらしい。ほんとうのそばとは、国産のそばを挽いたそば粉で空気層を折り込んで打った豊かで独特の風味と味わいをもったそばのこと。しだいに本格そばに出合える場が少なくなっているという。和食店でも宿泊施設でも、手軽にコンビニエンスストアでも。あらゆるところにそばはあるが、それはもう、山里店主に言わせるとあれは

「茶色いうどん、ですね。」

手打ではないロール式といわれる製麺機で打ったそばは、そばのアノ風味・味わいではなくなってしまうという。外国産のそば粉というせいもあるが、高い国産そば粉を使っても

「だめですね。」

素材はもちろんだが、挽いて手打をしてようやく本来のそばになる。手間も技も、そして水も要

となってそばになるのだ。

技の部分でも職人は減っている。とにかく一番は味わい人が減っているのだ、ということか。かつての人々のように新そばの鮮烈な味わいをその時に楽しもうという人が減ってきているのだろう。

ちなみに「手打そば やまさと」ではあえて注文の二毛作をして、年2回の新そばを味わえる。

ここで紹介した手打風製麺機は、そば職人が扱ってようやく使える製麺機であり、水と空気の配分から自動のお任せにはできないのが、そばという食品なのである。

「二色盛のそば」をいただく。そばの甘皮を折りこんだというやや濃い色のそばは、刺激のある風味で旨かった。

そばは産地から始まって、水、季節、そして技もふくめ

「たぶん百人百様ですね。誰もが妥協しないし、好みで評価は必ず違ってくる。」

という、究極拘り評価の食品なのだ。嗜好品ともいえるような。それだけに、本格そばがなくなりそうな現状に、何とかしなくてはいけないと出した結論が、この冷凍手打式そばになるのだという。味わう人に味を忘れさせないために。



◀ 二色盛