



うまい蕎麦の話

「うまい蕎麦が食べたい」こう思う人は多いが、なかなかうまい蕎麦に出会えない。

何といっても、うまい蕎麦は手打ちに限る。それも自分で打ったものが一番だ。

蕎麦の味は、蕎麦粉の質と割合（二八とか十割とか）に左右される。どんな蕎麦打ち名人でも蕎麦粉が悪ければうまい蕎麦は打てないし、蕎麦粉の比率が少なければ、いかに上手に打ってもうまい蕎麦にならないと言われている。

蕎麦粉は国内産の最高のものでも、1キロ2000円位、1人前100グラムとすると200円位である。したがって、うまい蕎麦屋を探すより、自分で打つ方が、安くてうまい蕎麦が食べられる。そこで良い蕎麦粉を使って自分で打ってみようと思ったのが、蕎麦打ちを始めた動機である。

蕎麦の打ち方を覚えるには、蕎麦打ち教室に通うのが一番かもしれないが、土日コースでも、なかなか時間的余裕はないし、気恥ずかしい。そのような理由から、私はハウツーものの本とDVDを買って独学し、約3ヶ月で何とか蕎麦らしきものが打てるようになった。1年半経った今、売れるような蕎麦は到底できないが、家族から「うまい」と言われる程度の蕎麦なら打てるようになった。もっとも、そこに行き着くまでには、多くの失敗があった。うまく打てるようになって、1キロの蕎麦を週末に打つと、10人前もあるので、家族の協力が不可欠である。蕎麦打ちを始めるには、失敗したまづい蕎麦でも食べてもらえる「蕎麦好きの家族」がいることが絶対条件である。そうでないと、家族からあきれられ、見放されてしまう。



会員

飯野 紀夫<30期>

それでも蕎麦打ちを始めたい方には、下記書籍（DVD）をお勧めする。

「おいしい蕎麦の打ち方」片倉英統著 ナツメ社
「ワンテマ・ブックス そば打ち」（DVD付き）^{えい} 権出版社

しかし、蕎麦は好きだが、蕎麦打ちまではとてもできないと思われる方には、下記書籍をご覧になることをお勧めする。うまいと評判の蕎麦屋が掲載されているので、これを参考にして自分にあった店を見つけるのも楽しい。
「そば通 江戸ソバリエが選ぶ旨い蕎麦88」国松靖弘著 まどか出版

「江戸ソバリエ四百人が通っている 至福の蕎麦屋」藤村和夫監修 ブックマン社

私が勧めたい店は、

- ①手打ち作業が見える
- ②国産の蕎麦粉を使っている
- ③石臼で自家製粉している

ということで、そこなら美味しい蕎麦がいただける確率は高い。ただし、値段が機械打ち蕎麦の1倍半から2倍と高いが、本物の味と香りが楽しめるので決して高くはないと思うが。