食の風景

のどごし良く人気広がる

へぎそば

織物の街フノリ使い郷土食誕生

大みそかまで1週間余り。県内では「へぎそば」で年越しという家庭が多いのではないだろうか。海藻のフノリを使う独特のそばは、新潟を代表する郷土食だが、その歴史は1世紀足らずと意外に新しい。

「フノリをつなぎに使うことを考案したのは祖父。地域で盛んだった織物産業にも関係がある」と語るのは小嶋屋総本店（十日町市中屋敷）の3代目社長、小林重則さん（64）。若い頃から郷土史家らとへぎそばにまつわる歴史を調べてきた。

小林さんの祖父重太郎氏が、フノリをつなぎにするへぎそばの原形を作り、遅くとも1922（大正11）年にそば店を開業した。織物産業が盛んだった十日町地方では、フノリは煮詰めてのりのようにし、織物の横糸を張るのに使われた。フノリは塩蔵や乾燥ができ、長期保存も容易だった。

手繰り、手ぶりといわれる一口大の盛り付けも「織り糸のようにも、縄文土器の紋様のようにも見えませんか？」と小林さん。縄文土器は十日町近辺の信濃川流域の歴史遺産だ。「歴史をひもとくほど、へぎそばは衣と食の文化の融合の産物だと確信した」と言う。

重太郎氏は草相撲の関取で、化粧まわしを着けた写真が残っている。石臼で製粉するのも得意そうな偉丈夫だ。当時晴れの日の食べ物だったそばだが、フノリそばは家庭で作るのが煩わしかったため、片田舎の店でも繁盛したらしい。

自社工場でフノリの選別作業を確認する小林重則社長＝いずれも十日町市中屋敷

一口大に盛り付けられたへぎそば

小林さんの父、2代目の申一氏は石臼による製粉やフノリを煮溶かす作業を機械化した。弟たちにのれん分けさせ、郷土食だったへぎそばを県内各地に広め、県内を代表する食の一つに押し上げた。

総本店では、自前の工場で8店分のそばを打ち、配送している。その日の天気や湿度などで水分量を調整するが、生地の柔らかさなどの最終確認は「やはり人の手とカン」という。

小林さんは栄養成分のルチンが多い「とよむすめ」など原料のソバにもこだわる。香りや風味が高く、粘りがあってコシが強いとされる品種で、JAや契約農家と協力して十日町市川西地域だけでも約100㌶を栽培する。将来的には地産地消が目標だ。捨てるだけだったそば殻についても、近畿大との共同研究で産業用ボイラーの燃料に利用する事業に取り組んでいる。

へぎそばは意外なファンを増やしている。「ボソボソしている」とそばを敬遠しがちな関西圏の観光客だ。「しっかりとそばの味や香りがするのに、うどんのようにツルッとのどを通る。そばのようでそばではないみたい」。外国人客のリピーターも多いという。

薬味に和辛子を添えるのも特徴だ。つゆにとかさず、麺に乗せて食べるとフノリとの相性が際だち、箸が進む。そば湯には、勧められた「ゆず七味」を加えてみると趣が一気に変わった。日本そばは一部をつゆにくぐらせて食べるのが通とされるが、小林さんは「たっぷりつゆに浸し、だしとともに味わって」。天然素材だけのつゆも、塩分量など時代に合わせて小さな改良を重ねてきた。

「のれんは守るだけでなく、磨き上げるものだと思っています」。常に味やサービスに磨きをかける創業家の誇りや覚悟を感じた。

（松本英仁）

へぎそば　そば粉100％、フノリつなぎの麺を木枠の器に一口大に盛り付ける。発祥の小嶋屋総本店（025・768・3311）は創業当時から旧川西町で営業し、新潟、長岡両市などに8店舗ある。のれん分けされた長岡小嶋屋（本店・長岡市、0258・39・0543）、越後十日町小嶋屋（本店・十日町市、025・757・3155）もあり、味は三者三様だ。小千谷市にも老舗のへぎそば店が多い。乾麺は県内のスーパーなどでも買え、土産品としても人気だ。