

山形のそば食文化の基礎を構築



蕎麦碾處 石臼館

鈴木製粉所 鈴木 彦市

今、全国的なそばブームになっているが、山形県内のそばは味が良いと愛好者から高い評価を得ている。昔は土起こしのために荒れ地にそばを植えたが、そばブームの今やそばが地域興し、産業興しを担う時代になっている。おいしいそばは鮮度で決まると言っても過言ではない。従って「碾（ひ）きたて、打ちたて、茹（ゆ）でたて」を「三たて」といつて重視する。そば店へそば粉を供給する当社は「三たて」のうちの「碾きたて」を担っている。鮮度の良い粉をそば店に供給することが山形のそば食文化に貢献する道となる。基本からそば食文化を構築し、山形そば文化の情報発信の一翼を担おうと「石臼（いしうす）館」を建設した。

そばの原料の実約八〇％が輸入ものである。主な輸入先は中国、カナダ、アメリカとなっている。山形県内には約一、六〇〇ヘクタールのそば作付面積があり、全国第五位と多い。しかし、それでも県内の消費量を賄えない状況にある。当社でも十年ほど前までは年二回ほど

中国に足を運び、そば作付けの適地を指定し農家に栽培法を指導し、原料を確保してきた。今は商社がそれを代行している。海外のそばは品質が向上し、日本で雨の多い年には外国産の方が品質が良い場合もある。

そばは実も粉も生きている。そばの実は年一回の仕入れであり、屋外に雪があるうちにそばに雪を見せて倉庫に入れる。低温倉庫は温度を一三度から一五度に保つが、外気温温度との差が大きいと結露が発生し老化が早くなる。滑川の工場では、製粉する前に二カ月間倉庫に入れ、滑川の気候風土にそばの実を馴染ませてから碾く。

そばの原料をこれほど大きく輸入ものに依存しているのだから、東京でも信州でも山形でもそばの味は同じであっても不思議ではない。それなのに山形のそばがおいしいと評価されるのは、山形の自然環境と県民性によるところが大きい。自然環境では、山形は水と空気が良い。これは品質の良いそばを提供するために欠かせない要素である。また、地味

で素朴でたくましい県民性は、そばそのものである。昔は生活が苦しく、一日一回はそばを食べていた。従って、そばについて豊富な知識があり、ごまかしが利かない。また、曾良日記には羽黒山で芭蕉がそばを食べた記述があるが、江戸でそば店が誕生すると間もなく山形に技術が伝わっている。消費地産地としての粋なそば文化も伝えており、そばの味について妥協を許さない風土がある。タラコは取れないのにメンタイコを生産する博多のように、加工技術が食文化を形成している同じ例である。

素朴さと粋と、そばが持つ文化性の両面を山形のそば文化は備えている。それと、そば店の調理の腕だ。いつも同じ打ち方、茹で方をしていたのではそばの味はいつも違ってしまふ。気象に応じて自在に打ち方、茹で方を変えられるようになれば、いつも一定の同じ味のそばを提供できるようになる。

市街地から現在の滑川地区に製粉工場を移して今年で二十年になる。そばの実の保管、

Value Sight 食品



製粉は温度変化、風の動き、湿度に大きく左右される。そのため、工場移転に際しては、自然環境をまず第一に考えた。そば栽培の適地を「霧下」と言うように、製粉工場の立地も霧が発生しやすい場所がよい。しかも、川霧ではなく、山霧が発生する方がよい。製粉の工程は、「擦る」作業と「振る」作業である。その際に発生する静電気を抑制するのが霧のほどよい湿り気である。滑川地区は山霧が発生し、午前中は里から山へ吹く風があり、午後は山から里へ吹く風がある。山形盆地を七年かけてくまなく調査した結果、滑川地区を適地として選んだ。山形市街地に近く、仙台市にも近い交通の要所でもある。

昔は石と石とを重ねた石臼でそばの実を碾いた。そば粉を生産する最も古い工法であり、そばを作るイメージとして定着している。木の実を割ったり、すりつぶしたり、石器時代に人類が最初に使った道具でもある。製粉の原点を知ってもらう資料館としての製粉工場は、道具類を単に展示するだけの機能では面

白くない。動きがあり、実際に製粉する工程が分かる工場で、しかも訪れた人が製粉を体験できる工場にしたい。そのため、石臼で製粉する工場にした。石臼による製粉は生産が悪く機械生産と比べれば十分の一の生産性である。そして、一定の品質の粉を作るのが難しい。馬見ヶ崎川の石を削って臼にしたが、石がそば粉に馴染むには半年かかる。しかし、十年後、二十年後へ向けて山形のそば文化を再構築するため、生産性を度外視して「見る工場」「体験できる工場」にした。製粉作業の段階に応じて石臼を六ライン設け、手で粉ひきを体験してもらうために手ひき石臼を六基配置した。

建物としての「石臼館」は、天井裏と床はすべて桐の木を使っている。桐の木は空気中の余分な湿り気を吸い取り、空気が乾燥した時は水分を吐き出し、館内の湿度を調整してくれるからだ。また、屋根は銅板で葺いている。屋根に雨水が当たると緑青が発生し、緑青の銅イオンを含んだ水が軒下に落ちる。そ

うすると、ナメクジやゴキブリなどの虫が銅イオンを嫌って建物に近づかなくなる。「石臼館」の前庭にはそばを植える畑を設け、清楚で美しいそばの花を觀賞できるようにする。手打ちそばブームにこたえて県内のそば店の客に手打ちを指導する際に使ってもらおうと、そば打ち道具を備えた研修室も設けた。打つてすぐ食べることができるように厨房を隣接している。展

■鈴木 彦市

株式会社鈴木製粉所代表取締役。

昭和13年11月1日生まれ。山形市緑町4丁目10-13。明治41年創業。資本金1,000万円。従業員30人。年商6億円。昭和54年に現在地の山形市滑川に工場移転。

そば粉を日産10t(10万食分相当)東北6県のそば店に供給。山形市内は90%、仙台市は60%のシェア。3億円を投じ、そば食文化再構築の場として去る5月、工場敷地内にそば粉の「蕎麦碾處 石臼館」を完成オープンさせた。昔ながらの手引き石臼、国内初の自動コントロール石臼6ライン、20基を設置している。そば店が客を対象にそば打ち指導を行う研修室を設けた。



示室では県内の麵業界の製品を並べて見せるようにしたい。