

平成17年度認定 (No.44)

農業名人 (そば打ち名人)

くまがい いさお

熊谷 功

昭和18年生まれ

飯島町飯島石曾根在住



何回やってもちょっとした違いが出る。それがそばの魅力

転作にそばを作り始めて6年になります。そばを作るなら「そば打ち」でも始めてみようと思ひ、今は自家用そばは全て手作りにこだわっています。

自家用6袋(144kg)分のそばは、10月末に手刈りをし、すぐ足踏み脱穀機で脱穀します。それを庭先で3日間くらいを目安に天日干しします。この時に乾かしすぎると、甘皮の薄緑色が薄茶色に変色して、そばの風味が落ちたり、繋がりに難くなります。

竹製の篩で葉っぱ、茎等の大きなゴミや実よりも小さいゴミを取り除き、これを「とうみ」にかけて、軽いゴミを飛ばし、実だけを選別します。

そばに、石だけは絶対に入れてはいけないと思っています。石抜き機は「米の石抜き機」を利用します。土の塊は循環精米機に圧力をかけずに20分程度循環すると、砕け落ち、そばに付着しているホコリや角々等が取れ磨かれます。これを「とうみ」にかけ、更に篩にかけながら、コンプレッサーでエアーを吹き付けます。プラスチックのちり取りで静電気を利用して、ホコリが残っていないか確認後、最終仕上げの石抜きを行います。仕上がったそばは紙袋に入れて、米用の定温貯蔵庫(14℃)で保管しています。

そばは、「三たて」引き立て、打ちたて、茹でたてにこだわっています。

そば打ちの量が少ないので、製粉機を購入し、直前に挽いています。フルイは自分で製作しました。最初は手動でしたが、電動のフルイを、チップ工場で大形のフルイを見せいただき、それを参考にして、パソコンにて図面を書き(土木関係の仕事をしている)、動力は洗濯機のモーターをリサイクルして製作しました。現在の2号になります。

そば粉は自分流に1番粉、2番粉、3番粉に分けています。そばの色加減、歯ごたえ、喉越し等を考え、どの配合が美味しいか「験し打ち」をしながら決めて、現在の配合になりました。

平成17年12月からは石臼による粉作りに挑戦しました。機械製粉だと甘皮部分が荒くなり、粉にならない量が多いので、風味と繋ぐ力が劣るような気がします。石臼で挽くと甘皮が全部入り粉に湿り気が出て、打ってみると繋がりが良く打ちやすく、十割そばも打ちやすくなりました。美味しい粉の配分は只今検討中です。石挽きの粉は湿り気が多く、今までのフルイに通らないので、

電動フルイを試作中です。また、挑戦が始まります。

自分で作り、加工に工夫を凝らしたそばを皆さんにふるまうのが楽しみです。石曾根耕地の収穫祭や秋祭りなどで披露しています。親戚や友人もそばを食べに尋ねてくれます。

そばは、何回打っても出来加減が違い、上手く打てたという域まで行ってません。行程が同じでも何回やっても、ちょっとした違いが出来る。それが「そばの魅力」でしょうか。

