

「信州そば発祥の地 伊那」と高遠石工のふるさと

伊那市は高遠城址公園の「タカトオコヒガンザクラ」が有名ですが、「信州そば発祥の地」ともいわれ、現在では市内に個性豊かなそば店が点在し、地粉の挽き方や打ち方を極める店主のこだわりの一皿が味わえます。

奈良時代、修験者の役小角が駒ヶ岳の修行の途中に、現在の伊那市荒井区内の内の萱の村人に温かくもてなされました。そのお礼として、厳しい環境でも栽培できるそばの種を残したと言われています。このそばが「行者そば」と呼ばれ、信州に広まったとされています。

伊那市には辛味大根のおろし汁に焼き味噌を溶いて食べる「高遠そば」や「行者そば」など独特の食べ方をするそばや、奇跡の復活を遂げた「入野谷在来そば」や、将軍家にも献上した「暑中信州寒晒蕎麦」があります。

なかでも、「入野谷在来そば」は地元のお年寄りの皆さんから「昔のそばはもっと小粒で味が濃くておいしかった。」というお話を伺い、どうにか復活させることはできないものかと思い、あちこち昔のそばを探し、長野県野菜花き試験場に在来種の種が保管されているらしい、との情報を文献から見つけ、実際に訪れてみると【高遠入野谷「浦」】と書かれた種を発見。わずか20gの小粒の種でした。

その後、長野県野菜花き試験場の研究員のご尽力のおかげで奇跡的に6粒が発芽。たった6粒からはじまつたこの取り組みは、在来種復活にかける関係者の熱い思いをのせて大きく動き出しました。

その後少しずつ収穫量を増やし、取組み開始から6年目に伊那市内の自家製粉できるそば店で販売開始され、「昔のうまいそば」を皆様にも味わっていただけるようになりました。非常に風味が強く、シナモンのような、黒糖のような、独特の香ばしい香りのするこの幻のそばをお召し上がりいただきたいと思います。

おそば以外にもローメンやソースかつ丼などの美味しいものもたくさんあります。

また、伊那市は、「高遠石工のふるさと」としても注目を集めています。

江戸時代、信州高遠は石工の里として全国的に知られていました。石工とは石材加工を行う職人のことで、石切とも呼ばれました。

高遠藩領内出身の石工は「高遠石工」と呼ばれ、優れた腕を持っていました。彼らは全国各地に出向き、出張先で石仏や石塔、石橋、鳥居、石垣など様々な石造物を造りました。

なかでも、稀代の名工と呼ばれたのが守屋貞治です。彼は石仏の制作を専門とし、68年の生涯において336体におよぶ名作を残しました。

自らも仏に帰依し、石仏を刻む際は経文を唱え、香をたきしめて作業に打ち込んだといわれている貞治は、単なる「石工」ではなく「石仏師」でありその作風は端正で纖細優美。まさに「貞治仏」と呼ぶにふさわしい名作は建福寺、桂泉院をはじめ高遠町の古刹などでみることができます。是非お出かけください。