

# 越後・小千谷そば

布海苔をつなぎに使ったコシのあるそばと土地っ子は自慢する。歴史は古く、どこの家庭でもそば打ちの習慣があり、お互いに味を競い合ったと言う。特に農村部では村人の集まりがある家では、そば作りに取り組み、味をほめられるのが何よりの喜びであった。小千谷のそばのつなぎには、青森県下北半島の尻屋地方でとれる布海苔(ふのり)が使われ、そばの打ち方と共に、独特のコシの強いそばができあがった。別名「へぎそば」「手振りそば」とも言い、一口程度にまとめたそばを30個ほど並べ3~4名で食べる。吟味したタレと、薬味を添え、したたるそばのシコシコとした歯ごたえは、まさに天下の絶品に値する。

当地にはそば肴と言う習慣があり、そばには酒がつきものとされ、酒の肴にはそば、後にもそば、一服して腹ごしらえにそばと言うほどで、米のメシとそばのはいるところは違うとされている。

(越後、小千谷そばの話)



〒947-0035 新潟県小千谷市桜町1413-1  
TEL 0258-82-2624 FAX 0258-82-5234  
福樹