

岩魚料理「そば」おきりこみ

信州グルメ紀行

秋山郷の一角にある「のよさの里」を目指し国道405号を進むうちに、相当な山奥に入り込んだことがわかった。ドライバーの我那覇(久貝)さんも時折、ナビをしきりに確認している。視界がひらけた先に「のよさの里 牧之の宿」はあった。栄村振興公社が造成し、平屋造りの本家と7戸の分家を渡り廊下で行き来できるようになっている。この地域ではほかに旅館などの施設は見当たらない。眼前には、標高2千メートルを超える鳥甲山。沢にはわずかに雪が残る。

◇日本有数の豪雪地帯

秋山郷は中津川沿いの地域の総称だが、のよさの里は津南から入ると最奥に位置する。平家の落人伝説があっても不思議ではない。昭和のはじめに役所の観測隊が訪れた際、村人が「源氏は今も栄えているのか」と聞いたという逸話がある。日本有数の豪雪地帯でもある。栄村役場には昭和20年に日本記録「積雪7メートル85センチ」の碑があるという。今でも豪雪に見舞われるが、道路が整備されたため通年、バスが運行



地酒と地産食材料理を満喫

され児童、生徒も通学することが可能になった。宿の到着後、さつそく湯量が豊富で24時間いつでも入れる露天風呂を満喫した後、本家で夕食。さきほどまで生簀(いけす)で泳いでいたというイワナの刺身と塩焼き、豆の香りを残し

ている名産・堅豆腐の田楽みそ添え、アスパラ(もしかするとタラの芽?)の豚肉巻きフライ。キビ入りご飯。旬に採ってきて冷凍保存したという「ふきのとうみそ」は香りが際立っていた。実は全く匂いを感じない嗅覚障害が続いていたが、2カ月ほど前から回復してきた。数年ぶりに感じたふきのとうの香りには感動した。

◇信州の麺を堪能

一日目の昼食は新潟県の塩沢宿・牧之通りの食事所「そばを食べること」に。牧之通りは江戸時代の宿場を再現したそうで、通りに面した家並みの軒先に雁木が連なり風情を添えている。同行者一同の冷たい視線を感じながら、いつものように「大盛り」を注文する。さすが信州、迫力あるボリュームだ。我那覇さんだけは具が載った冷やしかけそば。どんな味だったのか聞きそびれた。そばは太めで、江戸前の濃いつゆに合う。付き出しのそばのから揚げがアクセントになっていた。

4席の小ぶりの店。調理場付近の新聞紙に両手いっぱいほどの枯葉のようなものが置いてある。よく見ると、そば粉のつなぎに使う原料のヤマゴボウ(オヤマボクチ)だ。

◇40年前のもりそば
40年前、野沢温泉に先輩たちとスキーに行ったときのことを思い出した。旅館街にあったひなびた店に入りもりそばを注文した。細めのそばで、香りといい、食感といい申し分なかった。「おやじさん、つなぎは何を使っているの?」。訳知り顔(訳知りおじさんではない)で聞くと、亭主が得意顔で「これだよ」と奥から白っぽい綿のようなものを持ってきた。はじめで見ると一緒に行ったOさんが「ヤマゴボウの繊維じゃない?」。亭主は「お主できる」といった表情。亭主が説明してくれた詳しい繊維の抽出方法は忘れたが、乾燥させたり、水でさらしたりを繰り返すらしい。富倉そば支店のそばも、つなぎはヤマゴボウだ。太めで黒っぽく、かみ応えがあり、男性的である。個人的にはやや細めでのど越しのよい、5年前に訪れた「はしば食堂」(飯山市富倉地区)の方が好みに合う。

◇寂しい保養所閉鎖
2泊目の軽井沢保養所は、9月いっぱい閉鎖するという。10数年前に訪れたことがあるが、これが最後となるとちよっぴり寂しい。夕食はフランス料理。季節の野菜サラダ、エビの生ハム巻きバジルソース添え、スズキのバターソース焼き、牛ヒレステーキ。限られた予算で精一杯工夫した管理人、料理人の心意気を感じた。

最終日は、来年の世界遺産登録を目指す富岡製糸場を見学した後に昼食。突然のしゅう雨をやり過ごし、製糸場入り口近くで「はやみ」といううどん店を見つけた。きょうも「そばがい」と思っていたが、長老が小さな声で「おれ、そんなにそばが好きじゃないんだよな」というささやきを聞き逃さなかった。それじゃあうどんで決まりじゃん。「はやみ」では「おきりこみ」を食べることに。

◇おきりこみを味わう
4人は「冷やしおきりこみ」、小生だけが温かいのを注文。2センチ以上もある幅広に打ったうどんをかぼちゃやにんじん、サトイモなどとみそで煮込んである。「うまい」というよりなぜか懐かしい味だ。上州育ちの亡くなった先輩は



露天風呂から見た鳥甲山



牧之の宿の本家

「おっ切り込み」という。語感としてはこちらのほうがおいしそうに聞こえる。寒い冬の朝、夕食の残りを鍋からすくって食べる。「冷たくてうめえんだ」そうだ。

毎度のことだが、この珍道中は我那覇さん抜きでは成り立たない。次回もよろしゅうお頼み申します。(原 征)