

CONTENTS

2 **新連載** ニッポン麺探訪 第1回
越前おろしそば [福井県]

4 **特集1**
食生活

14 **特集2**
お箸のはなし

18 **新連載** 今月の農林水産大臣賞 vol.1
一度食べたら、ほかのものが食べられなくなる!
毎日、食卓にのせたいトマト

20 MAFF TOPICS

あふラボ

健康にいい成分・ケルセチンが特に多い
2つの茶品種を発見!

NEWS

地元食材のメニューブックで
メタボリックシンドローム予防

OECD農業大臣会合が開催されました
世界かんがい施設遺産を訪ねる(第1回)

「日本農業遺産制度」を創設 9月末まで公募中
「飼料用米多収日本一」を開催 申し込みは6月末まで

23 読者の声

表紙/高取保育園(福岡県福岡市)の給食風景

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧いただけます。
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集/武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション/片野宏之(Zapp!)
デザイン/柳田美樹(Zapp!)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



越前おろしそば

福井県

東尋坊(福井県坂井市)



日本全国の
麺文化をご紹介!

ニッポン

麺

第1回

探訪



撮影/原田圭介

文/はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。『週刊大衆』『JAL旅プラスナビ』『東洋経済オンライン』などで連載中。著書多数。

井のそばは違うんだよ」と言った瞬間、そばつゆを取り上げ、そばの上にドバッとかけた。

「お上品に食べるんじゃないよ、ぶっかけそばにして、ワシワシ味わうんだよ。まずは、麺そのものをかみしめてごらん」

その言葉にも驚いた。通常、そばはさつとすすめるものであるが、言われた通りにモグモグとかみしめてみた。「おお、そばの風味が沸き立つとはこのことだ!」

他地域では、そば粉8割、小麦粉2割の「二八」が定番だが、福井は10割、すなわち全てそば粉で、しかも太めに切るところが多く、風味が卓越している。福井は今もそばの産地として有名で、地元の粉を用いている店も多い。

そして、ぶっかけにした麺をすすれば、大根おろしの爽やかさと辛さのだしの香ばしさが、一体となって伝わってくる。「うちは辛味大根を使っているから、特に辛いや!」とご主人。さすが、もともと医者などに作らせたというだけあって、身体によさそうな味わいだ。そばの美味しさもさることながら、この大根おろしの辛さも、病みつきになるゆえんかも。

江戸時代から愛される
庶民の味

福井のそば文化は歴史が古く、1400年代までさかのぼる。戦国大名の朝倉孝景が、異常気象や災害に伴う飢饉や戦時の非常食として、そばの栽培を奨励して広めたのが始まり。当時は粉を練って大きな塊にした「そばがき」として食されていたようだが、江戸時代になってそば切り文化が誕生。福井藩の家老だった本多富正が、大根のすりおろしをかけたそばを医者やそば職人に作らせ、「越前おろしそば」が誕生したという説

がある。

越前おろしそばは「冷やしそば」スタイルが定番で、そこに大根おろしがついてくる。大根おろしは、そばの上に乗っけていたり、そばつゆの中ですでに投入されていたりと、いくつかの流派がある。

僕が初めて福井で食べたものはこうだ。通常、ざるそばは数本の麺を箸で持ち上げ、「辛汁」と呼ばれるそばつゆにちよこんとつけて、さつと手繰るなんて食べ方が、粋とされている。僕も当然、ちよこんとつけて……とやったその時、「ちよつと待った、お兄さん!」とご主人の声が響いたのだ。「福

「すすめる」のではなく
「かみしめて味わう」