

# 泉北そば 麺に東京も関西もない

理事長の中島木太さん(左)は、関西のそば事情にかねてから違和感を覚えていたという。麺に関しては東京も関西もない。かたくなければそばじゃない。そんな思いを胸

「関西は、うどん文化が根深く、そば好きの人でも『軟らかくてコシがある方がいい』ととろろ的な食感を求める人が多いですから」

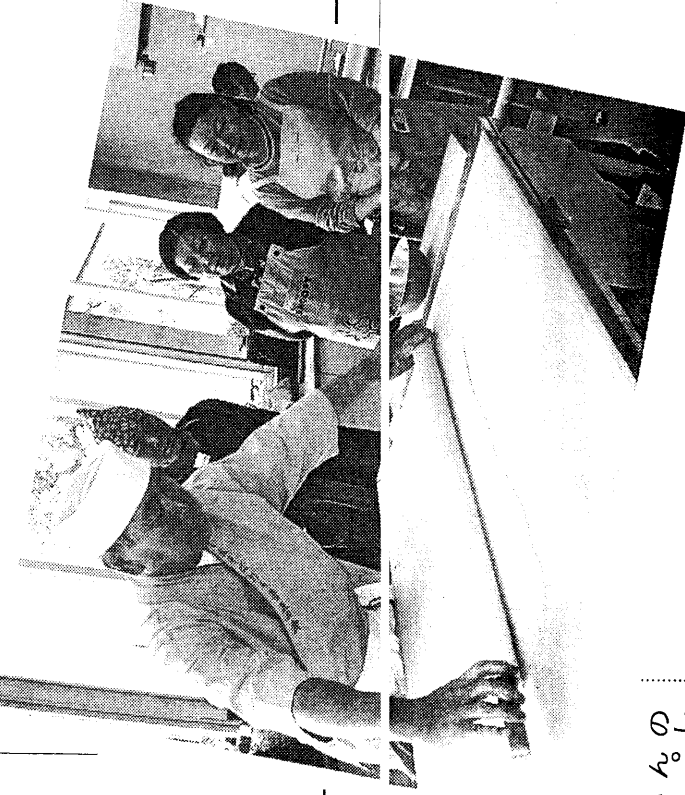
関西といえはうどん、どちからと一口と、そばはズブッ、タイトが当たりにくい。そんな関西で「全国区で通用するそばを自分らの手でつくりあげたい」と毎週のように集まって、そば道を追求しているグループがある。大阪府堺市南区の泉北エコータウンにある梅文化会館の料理室を本拠地としているNPO法人「泉北そば打ち普及の会」。からし色の作務衣風のユニホームに身を包んだ指導員が、初心者らにそば打ちを指導している。こで打っているのは、東京風のかたくシヤキツとしたそばだ。

大阪府堺市南区の泉北エコータウンにある梅文化会館の料理室を本拠地としているNPO法人「泉北そば打ち普及の会」。からし色の作務衣風のユニホームに身を包んだ指導員が、初心者らにそば打ちを指導している。こで打っているのは、東京風のかたくシヤキツとしたそばだ。

関西といえはうどん、どちからと一口と、そばはズブッ、タイトが当たりにくい。そんな関西で「全国区で通用するそばを自分らの手でつくりあげたい」と毎週のように集まって、そば道を追求しているグループがある。

## そば「大好き！」

● 4



のし棒で生地を伸ばす中島さん。均等に伸ばすのが難しいという

「最初はこのあたりのそば

の存在を知り、入会した。営業、製品企画などの仕事の関係で、全国を回ることも多く、当地そばを食べ回っているうちに、そば好きに。平成十年に定年退職し、時間と暇をもてあましていたある日、たまたま目にしたコミュニティ紙でそば打ち同好会の存在を知り、入会した。

中島さんは、台湾・高雄の生まれ。戦後、一家は福岡県に引き揚げ、高校を卒業後、地元の自転車メーカーに就職。昭和五十一年に堺の自転車メーカーに移った。

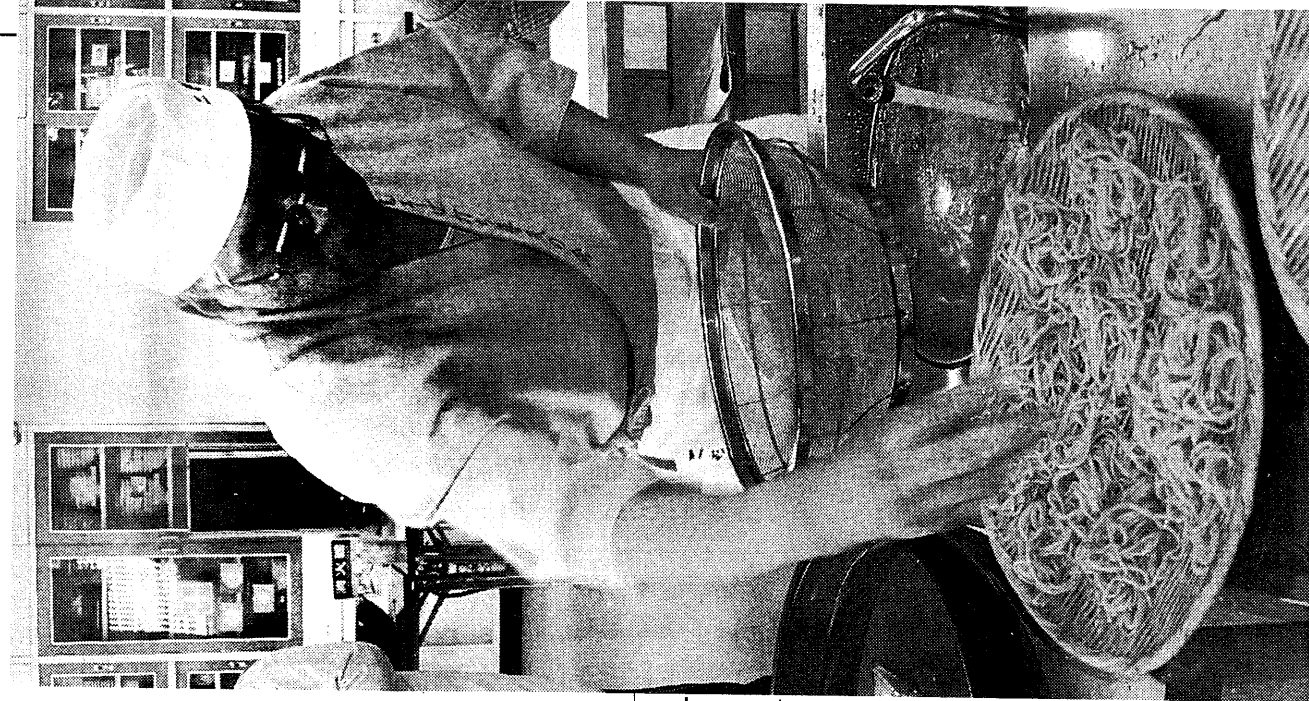
に、中島さんらは、唯一無二の「泉北そば」の確立を目指し日々奮闘している。

好きが集まって、わいわい言ひながら、そばを肴に酒を飲むのが目的でした。それがや

っているうちに、みんなどんどんはまっていて…」

約六十人のメンバーは、半分以上が全麺協(北海道札幌市内町)認定の素人そば打ち段位保持者という、猛者ぞろい。中島さんも二段だ。

本格的なそば打ち、自前のつゆなどを極めるにつれ、「泉北にそば打ちを普及し、地域のコミュニティと健康づくりに役立ちたい」とより高い目的意識を持つように。十六年、NPO法人となり、以来、冬に「泉北そばまつり」を開催するなど、そば普及に努めている。



ゆがいたそばを冷水で洗って冷まし、シヤキツとした麺にたぎりをたまる

そばにつゆ、水。一つひとつの素材を追求しているうちに、メンバーにはもちろん自分たちの目指す「道」が見えてきたという。「東京風のつゆは辛すぎで、やはり関西人には合わない。そばのほんの一部をつゆに浸す東京に対し、関西人はつゆにたっぷりつける。おのずとつゆに求められるものも変わってきます」

か、東京風では使わない昆布も使う。

そばの「命」である、水とツバ粉にもこだわっている。水は河内長野市まで湧き水をくみに、ツバ粉は、北海道札幌市内産のほか、借りの畑で自分らで栽培もしている。今年ほどマラチ原産のツバ粉を品種改良した、赤い花が咲く「高嶺ルビー」という品種を試すという。

「まずは地域の人たちに、おいしいそばを食べてもらい、よきを知ってほしい。そばが広がって、広く関西に根付いてくれれば」。そばにかける中島さんの熱意は高まるばかりだ。

(古野英明)