



最上川三難所そば街道

母なる川最上川の中流にある基点・三ヶ瀬・隼の三難所沿いに、山形で初めて誕生した「そば街道」。木製の長板に盛り込まれた「板そば」が人気です。



おくのほそ道 尾花沢そば街道

尾花沢市内の13軒のそば屋が集まる「そば街道」。地元産の「最上早生」のそば粉を使い、昔ながらの技法と職人気質が息づいた手打ちそばが自慢です。

巻頭特集 そば街道 座談会 山形

「そば通」も唸る名店揃いの北村

「そばがうまい！」と評判の山形県の中でも、三大そば街道のある今年も新そばの季節を迎え、三街道とも



三街道が切磋琢磨しながら、ともに北村山のそばをアピール

三大そば街道 秋の陣

山で、そば三昧！うんちく三昧！

北村山地域は、県内外から大勢のそば好きが訪れる、そば処。「おいしいそばを！」とはりきっています。



若手もベテランもそばへの思いは熱く、そば談義に花が咲く

そば処・北村山に誕生した 三つの「そば街道」

〈きたにや編集室〉 そば屋の名店が揃い、県内外からのお客様にぎわう三大そば街道。新そばの季節を前に、『おくのほそ道 尾花沢そば街道』会長・高橋晃治さん、『最上川三難所そば街道』会長・佐藤和幸さん、『大石田そば街道』会長・海藤均さんにお話をお聞きしました。

山形県の中でも特に北村山地域が「そば処」といわれる理由は？

高橋 一つは、寒暖の差が大きくて霧の多い北村山地域の気候風土が、そばの栽培に適していることで、味・栄養ともに優れたそば粉がとれるんです。山形県は、そばの作付面積が北海道に次いで全国2位、生産量も3本の指に入る。その山形県の中でも、この北村山地域は質・量とも県内随一の産地なんです。

そして、この地域では昔から家でそばを打って食ったり、お客さんをもてなしたり、自然に「そば文化」が育まれていたんですね。

—それぞれの「そば街道」についてお聞かせください。

佐藤 村山市では、昔から大勢で農作業をした後、労をねぎらい板の器に盛り「そば振る舞い」をしました。

大石田そば街道

昔から、そば打ちは女性の仕事で、そばが家庭の味として受け継がれてきた大石田。ほどよいコシがあり、のどごしのなめらかな田舎そばは絶品です。



その伝統を受け継いで多くの人に食べてもらおうと、14軒のそば屋がある最上川沿いの15キロの道のりを『最上川三難所そば街道』と名付けました。平成6年のことで、当時はまだ「そば街道」という言葉はなく、山形で初めてでした。そば粉は全店で山形県奨励品種の「わかおり」を使っています。

高橋 村山市の取り組みを見て尾花沢でも「そば街道」を立ち上げようと、まず平成8年にそば屋・栽培農家・消費者でそば研究会「ゆう遊三味会」をつくり勉強を始めました。

その後、市内の13軒のそば屋が集まって平成11年2月に『おくのほそ道 尾花沢そば街道』（以下、尾花沢そば街道）をスタートしました。我々が使っているそば粉は、地元産の「最上早生」です。

海藤 大石田でも平成10年の11月に『大石田そば街道』を結成して、いま町内の中心部と山間の次年子地区にあるそば屋をあわせて15軒です。

もともと大石田では、この家でも女の人がそばを打っていました。それで、自宅を改造してそば屋を始めたい店が多いですね。そば粉は、在来種の「来迎寺」や次年子の地そばを使っている。次年子地区は高冷地大根の産地で、雑草対策にそばを作付けしていたんです。