

「まち」の企業訪問 元気じるし登場

229 手打ちそば「一休庵」(刈羽村商工会)



店主の加納正美さん

新潟県のほぼ中央の日本海側に位置する刈羽村は、JR越後線が縦断し、中央を国道116号線、北陸自動車などが走り、交通の便のよいところです。

今回は、村の中央に位置する、手打ちそば「一休庵」を訪ね、店主の加納正美さんからお話しを伺いました。

故郷に丹精こめた 手打ちそばを

「自分が生まれ育ったこの地の人々においしいそばを食べてもらいたい」と店主の加納正美さんが、修業先のお店の一文字を頂き「一休庵」を



ガラス張りでそば打ちの様子が見える店内

寄った書店で「そば・うどん」という本に目がとまり、「天ぷら職人の腕を生かし、そば屋をする」と、故郷での開業を決意しました。

お店では、北海道産や長野

開いて24年。お客さんからは「一休さん」と親しまれ、そばと天ぷらをメインに提供しています。加納さんは、高校卒業後6年間、都内ホテル内の天ぷら専門店働いていました

産の玄そばをブレンドした石臼引きの蕎麦粉を使った「二八そば」を出します。そばつゆにもこだわっていて、本ブシ、亀ブシを主に使っています。「本返し」と「出汁」を合わせて作りますが、この「本返し」はしばらく寝かせてから使用する事によって、癖のないコクのある味わいが出ています。

お勧めを尋ねると、「田舎そば」、「白雪」、「変りそば」をセットにした「三色そば」と語ってくれました。この「三色そば」は、開店当時の窮地を救ってくれた大事な看板メニューの一品です。

三色そばを極める

そば打ち修業のため、多くのそば職人を輩出しているそば道場で本格的に学びました。開業するにあたり、父親の後押しもあり、厨房を先に造り、そば打ちを始めたものの「そば玉がまとまらず、打っては捨てる繰り返しだった。」と笑って当時を語ってくれました。

開店してしばらくの頃、思



天つき三色そば

うように業績が上がらず、修業先の師匠に相談したところ「弱音を吐くな、三色そばを打って見たか。」と一喝され、さらに出世払いでよいからと師匠が材料を送ってくれました。加納さんはその気持ちに応えようと一念発起したそうです。

三種類のそばは、それぞれ微妙に打ち方が違い、体得するのに時間がかかりました。「三色そば」が思う様に打てるようになると、評判になり徐々にお客様も増え夜の宴席も賑わうようになりました。

そば打ちのこだわり

加納さんのそば打ちには、多くのこだわりがあります。そばの材料や打ち方、そばつ

ゆはもろんですが、決め手は水回し(水加減)だそうです。「そばを打つのに一番は水加減だね。さらに、ゆで上がりまで、人任せにできない。」と言い切ります。続けて「そば職人は、最もおいしい太さにそばを切るもの」とこだわり様を明快に話してくれました。

取材に伺った時は新そばの時期で、店内も賑わっていました。

その様子に「そば屋を創めてよかった。お客さんにおいしいと喜んでもらうのが一番うれしいですね。」と、笑顔で話されました。

本との出会いにより一瞬の決意で創められたそば屋ですが、すっかり地元の方々に親しまれ、これからも変わらぬこだわりで自慢の味を届けたい事でしょう。

「お問い合わせ」

手打ちそば「一休庵」

〒945-0316

刈羽郡刈羽村大字下高町163442

TEL 0257-45-5053

fax 0257-45-5053

営業時間 午前11時30分〜午後2時

午後5時〜午後8時

定休日 毎週水曜日