

尾花沢そば

尾花沢の秋を告げるのは、そば畑に咲く白い花です。そばの実、日本で最も広く食べられている料理のひとつであるそばを作るために収穫されるのが、この繊細な白い花の種です。尾花沢を含め、日本全国で地域ならではのそばが見られます。

山形県は日本で2番目のそばの産地ですが、尾花沢の厳しい気候は独特な課題をもたらします。尾花沢の冬は長く雪が多いのですが、そのぶん、夏の短い作付け期間には、豊富な清水が得られます。夏は暑くて晴れの日が多く、日中と夜の気温にはかなりの差があります。これらの条件下でも、そばは充分強く、よく育ちます。

尾花沢では、そばはもてなしと結びついています。一部の資料には、有名な俳人である松尾芭蕉(1644~1694年)にそばが出されたという記録があります。芭蕉は、句集「おくのほそ道」(北の奥地への狭い道)に記された旅の間、尾花沢に10泊滞在しました。2009年には、尾花沢市内一円のそば職人、農家、ボランティアたちが、「ゆう遊三味会」(尾花沢そば協会)を結成しました。この会は、そば作りを洗練し、尾花沢の最上早生そばを守り、そばと地域の結びつきを深め、「尾花沢そば」という統一ブランドを創るために、そばの様々な側面を研究する会です。そば職人たちは、そばの様々な品種、麺におけるそば粉と小麦粉の様々な割合、またそばつゆの成分(鰹・昆布・醤油など)の比率について試しています。それぞれのそば屋が、独自のそばを出しています。同じような素材であっても、バラエティに富んだ使い方をしています。

尾花沢そばを味わうのに一番よい場所は、尾花沢市の「そば街道」です。「そば街道」は、9軒のそば屋を結んでいます。訪れる人は、それぞれのそば屋のそばを味わうことで、この人気な伝統料理の深みと幅を感じることができます。7月になると、そば街道の各店舗では尾花沢の名産・雪蔵そばがメニューに加わります。雪蔵そばは、雪で自然に冷やされた雪蔵の中で冬を越した最上早生が原料で、芳醇で甘めの味となっています。