

岩手の風土記シリーズ（27） 雫石のそば激戦区巡り

「そば街道」と呼ばれるところは全国各地に存在する。中でも有名なのは山形県のそば街道である。昼夜の寒暖差がある地域で栽培されたそばは、質のよいデンプンが作られ、甘味がぐんと増すとされている。山形盆地を中心に広がる北村山エリアは、そばの栽培に適した気候と良質な水を有することから、古くからそばを生産してきた。この地域には、山形そば街道の元祖として知られる「最上川三難所そば街道」



【そばの花】

のほか、「大石田そば街道」、「奥のほそ道 尾花沢そば街道」の3つのそば街道が存在している。山形には「そば街道」や「そばの郷」と呼ばれるところが17も存在しているらしい。実は岩手もそば王国のひとつである。気候と水がそばの栽培に適していた事は言うまでもなく、古くから雑穀類の生産が奨励されていた事にもよると思う。岩手では「わんこそば」が有名であるが、県内には美味しいそばを提供するお店が数多くある。今回はその中でも、最近行列のできるそば屋として話題になっている、雫石のそば激戦区を巡ってきた。小岩井農場の一本桜を右手に見ながら北上してすぐに「しんざん」、「はな野」、「久保田」、「極楽乃」という名店がひしめいている。何処の店も開店時間の11:00前にはすでに

並んでいるようなお店である。まずは「しんざん」である。場所は小岩井一本桜を過ぎてから、「しんざん」の看板が出てくるところを右折して岩手山神社方面へ行くと見えてくる。3月下旬、平日の雪降りであったが、すでに客の列ができ



【しんざん】



【もりと天ぷら】

ていた。店に入って早速オーダー、もり蕎麦と天ぷらの盛り合わせと日替わり定食をたのんだ。日替わり定食は女性向けのメニューで、いろんなものが少しずつ食べられるようになっていた。もりそばは、秋口になると新そばに変更可能である。まずはそばを頂く、そばの香りとのど越しを楽しみながら一口、程よい噛み応えで、ツユも丁度いい塩梅であった。さすがに激戦区のそばである。天ぷらはエビと地元の野菜などである、添付の塩で、頂く。さくさくとして、とても美味しい。ここではビニル袋が添えてあり、そこに口を拭いたティッシュ等を入れるようだ。細かな気使いがまたうれしい。次は「はな野」である。この店は一番新しくできたお店である。場所は、もう少しで「しんざん」になる所を左折して畑の真ん中にポツンとある。普通の民家を改装してそば屋にしたようだ。開店時間の11時前に着いたのにやはり先客が3組もいた。店内に入るとジブリの世界が待っていて、トトログッズがお迎えしてくれる。テーブル席三席と窓際にカウンター席、座敷席



【はな野】

があり、いかにも民家風であった。店に入って早速オーダー、小生は何時もの通り「もりそばと天ぷら盛合せ」と「はな野弁当」にした。また卵焼きの天ぷらもあったので追加オーダーしてしまった。まずはそばを一口、やっぱり美味しい、腰がしっかりとっていて、のど越しも申し分ない。そばつゆもいい塩梅である。天ぷらもエビと野菜中心でサクサクとしてとても美味しくいただいた。自家製の梅塩で頂くのも心憎い演出である。そして卵焼きの天ぷら、初めての体験であるが、まさに卵焼きであった。外の衣がサクサクで中がふんわりとして、とても面白い食感であった。また「はな野」弁当にはいいいた稲荷ずしの中身はソバで、いわゆる「そばいなり」であった。とても満足していただいた。この

店は家族3人でやっているの、このく
らいの席数が手一杯なのも頷ける。次は
「久保田」である。先ほどの「しんざん」
の看板からほんの少し行った右側のペ
ンションの隣にある。ざんねんながら、
この店にはまだ行ったことがない。たま



【もりそば】



【てんぷら】

またま通った時に休みだったりしてなかなか縁がない。いつかはお邪魔したいものである。そして最後は「極楽乃」である。この店名は地域の名称である雫石町長山極楽野から来ていると思う。地域のお母さんたちが運営するお店でそば激戦区のパイオニア的な存在である。やはり民家を改装したお店である。このお店は我が家でもこれまでに数回お邪魔している。ここでは板そば（十割そばと二八そば）を頼むと生のワサビがついてきて、自分でおろして食べることができる。さて、訪問当日は11:10頃着いたため、しばし待たなければならなかった。順番に店舗に入っていく、何とか



【極楽乃】



【もりそばと天ぷら】

かテーブルに座ることができた。この界隈のお店では定食類をそろえていて、まずは「あねっこ定食」と筆者は当然「もりそばと野菜天の盛り合わせ」をオーダーした。「あねっこ」とは岩手の方言で、「おねえちゃん」とか「お嬢さん」という意味で、特に雫石町では「雫石あねっこ」で有名で、道の駅の名前にまでなっている。また行った時期が早春であったため、季節限定の「ばっけ（ふきのとう）の天ぷら」があった。ここのそばはこの界隈では一番腰が強く歯ごたえが十分であった。天ぷらもお母さんたちが育てたカボチャやナス、さつま芋等を中心としたものである。アツアツを梅塩で食べるとまた応えられないうまさがある。また、「あねっこ定食」には稲荷寿司がついてくるが、ここでは普通のご飯タイプであった。また食後にプチケーキとコーヒーがついてくるのもうれしいものである。いずれにしても、この激戦区のそばはどこも美味しいと思う。また女性向けの定食もあり、お店独自にバラエティに富んだメニューがあるのがうれしい。また地元でとれた食材を使った天ぷらも、季節限定の食材を使ってものもあり、非常にありがたい。この激戦区

ではそれぞれのお店がお互いライバル店であり、そのメニューや味にしのぎを削っている
るので、どこに行っても味がおちることは無いと感じる。激戦区ならではの店の努力
にも頭が下がる思いだ。願わくばこのままの味をいつまでの続けてほしいものだ。とも
あれ、あと残り1軒で4店舗制覇になるが、今年中に何とかしたいものである。雫石町
にはまだまだ知らないお店が数多くありそうだ。もう少し先にある玄武温泉にも手打ち
そばの名店があるという。最後に車で5～6分ほど走って、

「松ぼっくり」でデザートジェラートを頂いた次第である。「松ぼっくり」のジェラートは特に有名で、数種類の
味が味わえる。この日は、ブルーベリーとヨーグルト味の
ダブルを選択した。当日は平日にも関わらず、天気は良く
暖かかったせいか、駐車場はほぼ満杯であった。このよう
に盛岡近郊には温泉をはじめ、蕎麦劇園区のようなグルメ



【ジェラート】

スポットや、フルーツ狩りを楽しめる場所や、スイーツや乳製品を味わえる場所が、小
岩井農場以外にも数多くあるのだ。特に食文化については、雑穀文化のすそ野が広く
て、蕎麦、うどん・ひつつみ汁（小麦）や、豆腐（大豆）など数多くの料理が存在して
いる。これらすべてを紹介する事はなかなか難しいが、岩手に来られる機会があれば、
是非味わっていただきたいものだ。

参考出典

IBC 岩手放送 「わがまちバンザイ」

パンフレット ますますおもしろい長山街道 2019 改訂版