

魚沼の蕎麦の食文化を忘れないで！

本 間 伸 夫

魚沼といえばコシヒカリ、その旨さは天下一品、値段も最高です。

ところで、次の地図をご覧ください。なお、境界のラインは佐渡を除いて、明治12-29年頃の郡界⁽¹⁾です。地図は塚田さんの論文のデータ⁽²⁾の一部を使って本間が描いたものです。

塚田さんは平成13-14年・新潟市民大学「新潟の食文化」の受講生であって、「信州戸隠そばと新潟のそば―地域と店によるつなぎの違い」をゼミナールのテーマとして、実際に、県内80以上の手打ち蕎麦の店について食べ歩きと聞き取りをしました。得られたデータは、まさに汗と唾液、足と舌の奮闘の結晶です。

なお、地図には、圧倒的に多い小麦粉入りの場合と逆につなぎなしの場合は記入してなく、つなぎが小麦粉でない場合のみを記入してあります。ちなみに、信州戸隠そばの殆どは蕎麦粉8と小麦粉2の、いわゆる二八蕎麦ということです。

図上、最も多いのが布海苔蕎麦です。主に、昔の魚沼郡と

古志郡、それに飛んで新潟市と亀田町に分布しています。新潟と亀田の場合は魚沼に本拠地のある店の支店、または魚沼で修行してから店を開いたものですからルーツは魚沼地方となります。

地図には、乾燥ヤマゴボウ（オヤマボクチ）の葉から揉んで取った繊維をつなぎにしたものが、魚沼とその隣接地に記入されています。布海苔は全国的にみてもかなり珍しいのですが、このオヤマボクチは散発的ではあるものの全国的に利用されています。

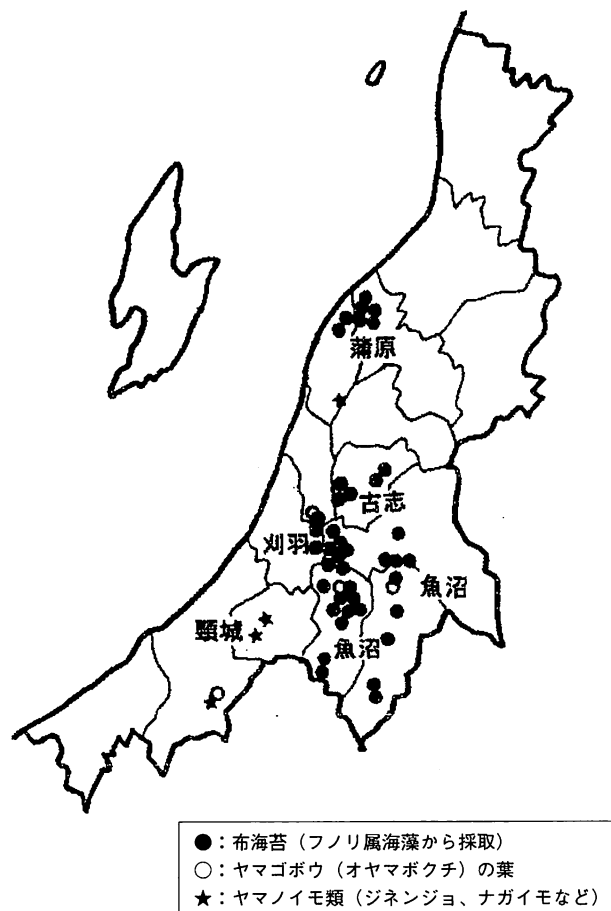
この地図の魚沼地方には、ヤマノイモ類の使用が記入されていません。しかし、聞き書⁽³⁾によれば、山古志村ではつなぎに布海苔とヤマイモが、川口町ではん布海苔、自然薯、ヤマゴボウの葉が用いられていますので、ヤマノイモ類はつなぎとして、この地方で伝統的に使われて来たことを知ることができます。

上記に加えて、つなぎとして卵や小麦粉を使うものもあり、つなぎ無しの蕎麦、いわゆる十割蕎麦もあります。更に、それぞれのつなぎ単独でなく、組み合わせでの利用もあります。このように、比較的狭い地域の中に、つなぎの有無、つなぎの種類と組み合わせ方から多様な蕎麦がつくられ、吾々に多彩の風味を味あわせてくれることになります。全国的に比べて、大変珍しいことのようにです。

新潟には米の食文化が豊かですが、その他の穀物の食文化は無いのではと思われています。

魚沼の蕎麦の食文化を忘れないで！ と言いたいものです。

図：「つなぎ」を異にした蕎麦の分布



（参考資料）

- (1) 角川日本地名大辞典・新潟県（1989）角川書店
- (2) 塚田知次：信州・戸隠と新潟のそば 第8期にいがた市民大学「新潟の食文化」ゼミナール終了レポート集 p94、新潟市教育委員会・生涯学習課（2002）
- (3) 本間伸夫編著：聞き書・新潟の食事（1985）農文協