



わるで  
「割出そばの復活」

ひがし としお  
東 利雄 さん



建設業を営んでいる東さん。そのかたわらで蕎麦の栽培をしています。昔は割出地域では蕎麦の栽培が盛んでした。霧が多く、気温差が大きく、傾斜があつて風通しの良い松原の土地は、美味しい蕎麦を育てるのに適した気候です。この割出そばを復活させようと、東さんの蕎麦には「割出そば」の名前がついています。10年前に蕎麦打ち体験に参加したことがきっかけでした。東さんの使うそば粉は、ご自宅や地域で栽培された物です。道路の脇や、やまびこ市場の周りにも種をまいています。そして蕎麦つゆは、岡山の食材にこだわり、秘伝のつゆのもとを一ヶ月以上寝かせて作っています。10年以上こだわりを続けていても、まだまだ！と試行錯誤を繰り返して美味しい蕎麦を追求しています。

年末には年越し蕎麦を打つ会を開いています。地域で育った蕎麦を使って、自分で年越し蕎麦を作ること、土地と人々に感謝した1年の締めくくりが出来るんだろうなと思いました。



そばの実



そばの花

