

福井県・越前市

越前おろし蕎麦と汐うに

福井の生んだ傑作 「おろし蕎麦」

福井には蕎麦喰いの人が多く、小腹のすいている時に蕎麦屋の近くを通ろうものなら、「おろし蕎麦でも食べていこうか」と暖簾をくぐってしまいます。

「おろし蕎麦」と聞くと、どんな蕎麦を思い浮かべますか。湯気のたったお蕎麦の上に、白い大根おろしがこんもり乗ったものでしょうか。福井の特産品に認定されている「越前おろし蕎麦」は全国区のそれとはちょっと違った、独特のもので



おろし蕎麦

大根おろしを、薬味ではなくダシ汁として食すのです。おろしを布きんで絞って、おろし汁のみをダシと醤油に混ぜます（店によっては汁と実入りを半分ずつ使うところも）。茹でて水にさらした蕎麦を小ぶりの浅めの皿に入れて、このダシ汁をかけ、上に長ネギと鰹節を乗せます。

一口するとピリリと辛めの大根がとても美味しいです。蕎麦がほんのり温かくて、香りがプーンと立ち上ります。ネギと鰹節がとてもマッチして、これは虜になります。一皿だけでは収まらない、二皿は食べてしまいます。これはぜひ全国の方にも味わっていただきたいです。

美味しい蕎麦を食べることのできる店はあちらこちらにあります。特に今立地区の「森六」「大福」この2つの店はお気に入りです。

「大福」の蕎麦は太くて固め、弾力がありかみしめると蕎麦の甘みが口の中に伝わってきて、辛めの大根おろしと調和します。「森六」のおろし蕎麦は、大根を4種類ブレンドしているそうで、おろしに甘み・辛み・旨み・コクが感じられます。

なお県内には「そば打ち道場」が何ヵ所もあり、そこではおろし蕎麦を自分で打って、食べることもできます。レジャーを兼ねて楽しめますよ。

「汐うに」は「口福は幸福」 を実感する味わい

福井の味覚といえば海の幸です。カニ・雲丹・鯖・ワカメと豊富にありますが、なかでも雲丹の味わい方の一つとして、「汐うに」をご紹介します。

「汐うに」とは、バフン雲丹の卵巣に天然の塩を加える塩蔵法で手作りされている珍味です。創業文化元年の雲丹専門店「天たつ」によると、3代目天野五兵衛は、当時の越前藩主松平治好公から「日持ちのする雲丹の貯蔵品を作るように」命ぜら



越前仕立て汐雲丹



塩振り

れ、「汐うに」を考案。これが広まったそうです。

100グラムの製品を作るのにバフン雲丹100個以上を使って、濃密な「汐うに」がつくられています。雲丹といえば、幼いころは海水浴のついでに採ったりしましたが、ご存じのように今は免許制・禁漁期間が設けられたにもかかわらず、雲丹の採れる量はさらに少なくなり、貴重度は増しています。



あつあつのご飯の上のせて

お薦めの食べ方は、あつあつのご飯の上のせて食べることです。とろ〜り溶けて、ねっとり濃厚な磯の香りが口いっぱい広がっていきます。『口福はまさに幸福』を感じてしまう味わいです。たまりません。もちろん、日本酒にも合います。

お店では、ほぼ一年中購入可能ですが、新物がでるのは8月です。

(増永 茂・83回記)