

お客様の声で信州ならではの「茸そば」を復活

手打蕎麦 山とも庵 女将

山口今佐代

さん

信州きのこマイスター 信州きのこマイスター

「キノコ王国」「そばの国」といっても、ここ信州で意外とお目にかかることのないのが地元の個性的なキノコを使っただきのこそばではないだろうか。「ここでしか食べられない。もう一度食べた」というお客様の声で信州ならではの「茸そば」を復活させたのが、長野市三輪にある「手打蕎麦 山とも庵」だ。茸そばは先代が原木栽培していたキノコを使った温かいそばで、20余年前に生まれたメニューだが一時中断してい

た。「4年前におじいちゃんが亡くなって『あのキノコがなければできない』と主人と封印した品だったんです」と語る女将の山口今佐代さんは信州きのこマイスター。食に関わることに全般に興味があり、キノコ生産者に紹介されたことがきっかけで平成20年に信州きのこマイスターを取得し翌年1月に茸そばを再開した。茸そば復活を願うお客様の声とマイスター取得の時期が偶然にも重なったのだ。

撮影のため調理場に入れさせてもらったとたん目を惹いたのは鮮やかな黄色のタモギタケだった。茸そばに使うキノコ4種はタモギタケ、ヒマラヤヒラタケ、シメジ、ナメコ、すべて北信地域で栽培されたものばかり。「再開を決める前に12〜13種類のキノコを煮出して食べ比べ、日本そばのつゆに合うキノコがあるかどうか実験したんです。おじいちゃんのキノコがなければ絶対できないと思っていただけ、タモギタケとうちのカツオ節のつゆの相性を発見した時『あーこれでできる』と思いました。キノコはどんな料理にも使えますが、日本そばに合うキノコもあれば、合わ

ないキノコもあるんですよ。大体検討はついていましたが、食べ比べてみたらキノコにはそれぞれみんな個性的なだしがあるんだなというのが改めてわかりました」。

店にはこだわりの食材を明示したプレートが掲げられている。そば粉は信州産と北海道産の石臼自家碾き粉を使うなど、ご主人の徳夫さんには安心安全な食材へのこだわりがもともとあり、今佐代さんには「地元の野菜を使ったものをお出ししたい」という思いがずっとあった。茸そば復活という舞台裏にはふたりの思いが重なって生まれた偶然の中の必然があったのだと思う。「キノコとそばを組み合わせてもう一品、信州ならではのメニューを作りたいですね」と今佐代さん。4種類のキノコのだしが煮出された茸そばは食べ終わると身体がぽかぽか温まる。美味しくて身体にもやさしい茸そばのぬくもりと、女将さんのすてきな笑顔をお土産に店を後にすると「どうしてもまた食べたい」という茸そばの虜に自分になっていたことに気づいた。少し気が早いけれどキノコの季節になったらまた食べに出かけよう。

信州きのこマイスターの仲間たちが栽培しているきのこを使った「茸そば」は9〜5月に食べられる。(6〜8月は休み)



黄色いタモギタケは歯触りが良く少し甘みがある。残念ながら煮出すと色褪せてしまう



先代が楽しみにしていた原木栽培の様子を映した写真。茸そばを巡る思い出の一枚

手打ちそば 山とも庵 長野市三輪9丁目49-28 TEL.026-241-3540

営業時間 昼 11:15~14:30 (15:00 準備休) 平日 (14:15ラストオーダー/14:45 準備休)
夜 17:00~19:30 (19:30ラストオーダー/20:00 閉店) 時間等変更のお知らせ
定休日 毎週火曜日 毎週月曜の夜 (月曜の昼は営業) せをご覧願います