

そばを手繰る秋色のひとつき

男の隠れ家

地方色豊かな
「郷土そば」

2011
November
定価680円



そばをおいしく食べる
基礎知識

古の香りを残す
下町の老舗そばの店

いま、暖簾をくぐりたい

「そば」の店

2011



炭火焼き地鶏を肴に
気楽に飲んだ後は
限定手挽きそばで締める



蕎麦切り酒 大愚

「東京・西新橋」

キャリア十分の
ベテランそば職人

サラリーマンの街・新橋は、多くの手打ちそば屋がひしめく、都内きつてのそば激戦区だ。この8月にまた一軒、新しいそば屋が誕生した。だが、このそば屋、店はフレッッシュだが、店主の吉田広樹さんは、業界では知られたそば打ち職人である。東京・立石の「江戸東京そばの会」でそば打ちを習い、新小岩で1999年から「ひろ樹」という店を6年半続けていた。自家製粉のそば粉を6段階に挽き分けて、細打ちと田舎の2種類を打ったそばは、そば好きの間で好評だった。

都心に移転するつもりで店を閉めて、「7坪くらいの物件を探しています」と名刺に印刷して店探し。その間「辻そば」「石月」など名だたる手打ちそば屋で職人として働いた。そば職人としての腕は折り紙つきだ。ようやく見つけた今の店は西新

太打ちの田舎そばのために、玄そばから手挽きを行う。そばは手挽きのため、そばのみの量は15食限定。夜は10食限定。今後は売り切れ仕舞いになることが多くなりそうだ。



橋のビルの1階にある、5坪の店だった。カウンター7席。なぜ、そこまで狭い店を望んでいたかというところ、吉田さんは単なるそば屋ではなく、できれば夜だけ営業の酒とそばの店にしたかったからだ。何よりも、小さな店で数量限定という条件なら、手挽きのそばを打つことができると思った。長年、温めてきた夢をこうして実現させることができた。そばは毎日2時間かけて手挽き、つなぎを少し入れて打っている。丸抜きから挽く細打ちの「せいり」、玄そばから挽いた黒々とした野趣あふれる太打ちの「田舎」。2種のそばの違い自体は新小岩時代とはほぼ変

「せいり」(840円)。
丸抜きから手で挽いて
細打ちにした。細かな
ホシが散らばる。やや
粗挽きのそばは、群馬
赤城の夏そばのほのか
な香りがする。ざらつ
とした口当たりとモチ
ッとした歯「たえ」があ
る。そばは10月まで北
海道産、その後は茨城
産、年明けから福井産。



「田舎」(840円)。
玄そばから手で挽いて
太打ちにした。全体に
黒っぽいそばは、所々
に黒い皮が粒として残
っている。なかなかお
目にかかれないような
野趣あふれる田舎そば
だ。細打ちよりもさら
に、モチモチした食感
があり、噛むと穀物の
旨みが口いっぱい広が
る。





吉田広樹さん、46歳。職人さんらしい風貌の人だ。店名の大愚とは、僧侶が自らをへりくだって言う言葉とか。店では、一人でそばを茹で、炭火焼きなどの鶏肉料理もこなしている。

し字形のカウンターに7席、椅子に座ると落ち着いて居心地がよい空間となる。



わからない。それぞれ持ち味があるそばだが、モチモチとした歯ごたえが強く、これぞ手挽きといった食感だ。「粗過ぎず細か過ぎず、バランスの取れたそば」が理想というが、粗挽きといってよいそばであろう。

面白いのは、酒肴に炭火焼き鳥をはじめとする鶏肉料理が充実していることだ。吉田さんは開業資金を得るために、一時期、焼き鳥屋を開いていた。そばだけでなく、焼き鳥職人としての腕前も大した人なのである。そこで、そばと共に、得意の鶏肉料理で勝負することにした。

新しい店のために吉田さんが選んだのは「媛っこ地鶏」という愛媛県産のブランド鶏。適度な弾力と旨みがあってコストパフォーマンスがよいそうだ。そばに鶏肉？と疑問に思う向きはぜひ一度食してほしい。柔かく、旨みがあるのにサッパリとして、しつこくない。これなら鶏肉嫌いの人にも勧められるだろう。癖がなく、フレッシュな地鶏なら、淡泊なそばとの相性も悪くない。思い返せば古くから老舗そば屋に焼き鳥は付きものだった。

「酒飲みのばあさん」に小学生の頃から酒をつき合わされていたそうで大の日本酒好き。店では無濾過生原酒を揃えている。気楽に食べて飲んで、レベルの高いそばを食べられる。こういった店は都心でも少ないから、

誕生した直後から、そばブローガーなどに注目されている。

「焼き鳥を肴に一杯飲んで、締めは手挽きそばでどう？」という会話が夕方の新橋の街のどこかで交わされる日も近いだろう。

右上／鶏の炙り昆布（780円）。鶏の胸肉を日高昆布で1日以上締めたものを炭火でさっと炙った。お好みでポン酢、醤油でいただく。右下／鶏皮さく（500円）。鶏の皮を返しとみりん、味付けしてから湯引き、細切りにしたもの、季節の野菜を加えて土佐酢で和えた。酒との相性がよいつまみだ。左上／媛っこ地鶏のもも焼き（980円）。炭火でじっくり焼いてから塩・コショウした。左下／「こめたまの汁巻玉子」（700円）。国産の米を食べ走り回って育った鶏「こめたま」が産んだ卵を使用。色が白いのが特徴だが、食べると見た目のイメージと違って濃厚な味だ。



厨房の一角に設けられた炭火焼きのコーナー。吉田さんは炭火焼きへのこだわりも強く、時として煙が出るのも厭わしい。炭火焼きを注文すると職人芸の手さばきが見られる。



そばりさけたいぐ
東京都港区西新橋1-19-10 新橋HSビル1F
TEL:03-3597-0359
営業時間:11:30~14:00(売り切れ仕舞い)、
18:00~22:00(酒を飲まない方の入店不可)
定休日:日祝、土夜
アクセス:JR・東京メトロ銀座線「新橋駅」より
徒歩5分
駐車場:無

