

第176号  
平成23年

4月23日

# すまいるたん



汐入

発行元  
東京新聞  
南千住東口専売所  
TEL 5850-3699  
発行責任者  
鬼塚 佳代子  
TEL 090-2657-0300

うまいものは美味しい  
手打 そば処 いし井

「太くても、細くてもうまいものは美味しい」

【揉み方三年、切り方三月】

手打ちの技術を習得するには、本鉢で揉む基本的な仕事が一番難しく三年も掛かりますが、反対に包丁の使い方は易しく、わずか三月もあれば上手に切れるとのこと。この間には、のし方があって約一年。昔のそば職人は、四、五年かけて、みっちり修行しました。

「手打ち そば処いし井」の店主の石井康嗣さんは、自分で出来の良いものを打つことを目標とし、蕎麦打ちを趣味として行う事10年。手打ち蕎麦を製麺する専門的な技術を習得して、蕎麦職人となった今、蕎麦を作っている時が一番楽しいと仰っています。

機械で製麺されるものに対して、手作りで製麺される蕎麦は原料の良し悪し、及び各工程の出来が香り・喉ごし・見栄え・食感（固さなど）を左右し味に影響します。

こだわりのそば粉は、有名な霧下そば本店から取り寄せたそば粉を使用してい

ます。

このそば粉は、国内の契約農家から仕入れた玄そばの殻を取り、実を割って中心部（粘り気のない打ち粉になる部分）を除き石臼で挽いた挽きぐるみの最高級のそば粉です。つなぎになる小麦粉ももちろん国産です。

石井さんが丹精込めてこのそば粉を練り、円から長方形に何本も麺棒を替えながら、引き伸ばして切ります。そば粉を練れば練るほど、空気が抜けて蕎麦に腰が出て、切ったときに滑らかになります。

手打ち蕎麦は、3回箸をつけると無くなる程、量が少ないのですが、石井さんの蕎麦は、1人前150g、ゆで上がると220g、230gになり、量と価格でお得になっております。石井さんの蕎麦は、つなぎの小麦粉が2割そば粉8割の二八です。これが小麦粉3割になると味がぐんと落ちてしまいます。

「お薦めは、せいろです」

氷水で茹で上がった蕎麦を水切りし、冷たいおつゆで頂きます。昔の蕎麦は「蕎麦は三分」と言って蕎麦つゆが辛口だったので、三分だけつゆを付け、蕎麦の香りや風味を味わうのが正しい食べ方とされています。

石井さんの蕎麦つゆは、三穂糖とみりんとかつおの一本釣りのかつお節を使用していますので味はまるやかです。

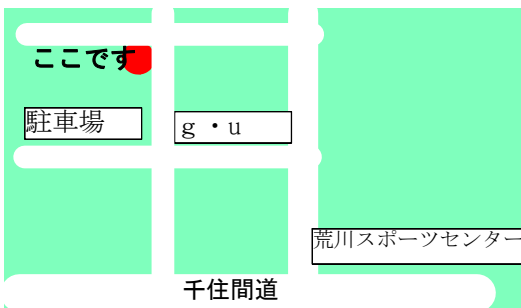
お薦めのせいろのお蕎麦を頂きました。

氷水できゅっと締められた蕎麦は、まるで生きているように、つやつやと輝いています。噛んでみてその食感に驚き、お蕎麦の味を感じました。次におつゆに付けて食べると、口の中でお蕎麦とおつゆの味が半々に感じ取れました。食後に頂いたおつゆは、くせのないまるやかな味でした。

ご指導を受けた南千住5丁目の美加志屋さんに食べに来ていただき褒められたそうです。

ランチタイムのかき揚げそばは、60円（限定10個）。息子さんの仕入れた大根の辛みそばは一度食べたなら、はまってしまいうまいしさです。石井さんの手作りのイスに座って味わってみませんか。

奥さんの三恵子さんと二人三脚の手打ちそば処いし井、南千住の隠れた名店にいらして至福のひとつときをお過ごしください。



ここです

駐車場

g・u

荒川スポーツセンター

千住間道

手打ちそば処、いし井

南千住6-28-5

TEL 3891-0536

火曜定休

営業時間AM11時半～PM2時

PM 5～9時