



大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

おすき 小薄そば



小薄町



ナビゲーター

蕎麦切り名人
おすきちづこ
小薄千鶴子さん



日本人の国民食であり、健康食としても多くの人に親しまれている「そば」。歴史も古く、日本へ伝来したのは奈良時代より前であると言われています。本市では「小薄そば」が昔から有名で、県内でも定評があります。今回は「小薄そば」を求めて花岡町を訪れました。

ご説明いただいたのは小薄町在住の小薄千鶴子さん85歳。「小薄そば」を作り続けて約60年。過去に、蕎麦切り名人の表彰も受賞されています。



「小薄集落には、昔からそばがよく栽培されています。地元でとれる、そば粉と自然薯を練り合わせたそばは味の良さから逸品とされ、年中行事の際にご馳走として出されています。

『小薄そば』の特徴は、自然薯をたくさん使うことです。大和芋や長芋もありますが、粘りの最も強い自然薯を使用します。この粘りにより、細く長くても切れにくい、腰の強いそばが出来上がります。

今日は『小薄そば』の伝統的な作り方をご紹介しますので、ご参考にしてください。」

小薄そばの作り方

①自然薯の皮を軽くたわしでこすり取り、すりおろします。粘りが強くなるまで、よくこね回します。

②そば粉1kgとよくこねた自然薯800gを混ぜ合わせて、加水しながら、そば粉を自然薯で包み込むように、力強く練り、生地をつくります。

※自然薯を入れ過ぎると、麺が硬くなり、そばの香りや味も悪くなります。

③生地が乾燥しないように気をつけながら、打ち粉をたっぷりを使い、麺棒で円形に延ばします。

④生地をたたみ細く切ります。

⑤大量のお湯にそばを投入し、浮いてきたら素早く冷水にあげて、水で洗い完成です。

※出汁は、アジいりこ、しいたけ、出汁昆布などを使って、あっさり味に仕上げます。