

本田屋
そば通信

honda-ya
soba
communication

vol.02

2024.3 mar.

厳しい冬の間、私たちは
新しい季節を迎える
準備をしていました。
今回は、蕎麦と向き合う
本田屋の仲間たちの
物語をお伝えします。

おいしいものには
物語があります。
土をつくり、耕し、
種を蒔き、慈しみ、
空と大地に祈る。
暮らしをつないでいく。



ときめく春宵、
蕎麦で乾杯。



お蕎麦 × ワイン

花見の余韻を味わう夜や、
夜桜を楽しむ夕べに、
蕎麦はいかがですか。
時には定番路線を外し、
奥出雲のワインをおともに。
蕎麦の香り、出汁の旨味との
意外なリアージュに
春の宵が華やぎます。

ご注文・
お問い合わせは
コチラから！



出雲そば専門店

〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原 1106-4

フリーダイヤル



0120-213-170

対応時間 / 平日 9:00 ~ 17:30
※土日祝日、年末年始、お盆は弊社休業となります



HP

本田屋の蕎麦工場がある島根県雲南市は、四季を通じて美しい景色が広がる地域。春は「日本さくら名所百選」に選ばれている斐伊川堤防に桜が咲き、町の人たちの笑顔も花開きます。そんな春の喜びに華やぎを添える味を、私たちは雪深いころから作り始めています。

真冬に 香りが運ぶ、 春の予感。

雲 南地域は豊かな自然が残る、その厳しさと共生する営みも続いています。冬は体の芯まで凍りつくような寒さ、そして雪と対峙する季節。今年も一月下旬に大雪に見舞われ、一晩で三十七センチ近く積まりました。工場周辺の大きな道路には除雪車が入りましたが、駐車場など敷地内は分厚い雪に覆われ

たまま。いつもより早めに出社したスタッフたちが、スコップを手に汗だくになりながら雪かきをしました。

にしている」「この時期ならではの楽しみ」というお声をいただいています。楽しみにしているのは作り手も同じ。「冷え込みが厳しい日々が続いても、この香りがすると春がそこまで近づいていると感じられます。今年もこの時季が来たなあ、と嬉しくなる」。

そんな季節にも、工場の中には一足先に春の兆しが入れると、鼻先をふわりとくすぐる香り。ほのかなピンク色の麵に国産の桜の葉を練り込んだ、季節限定の桜蕎麦です。食卓や販売店が華やかさでいっぱいになり新しい季節への希望がふくらむよう、桜の開花を先取りして2月から販売。地元の方からは「毎年心待ち

綺麗な
春色ができた！



「うまい」を担う 感性と笑顔。

そう話すのは、二十年以上蕎麦づくりに携わってきたベテランスタッフ。何度嗅いでも春の香りは心が浮き立つようです。

空気が乾燥する冬は、蕎麦の水分量のバランス調整が必要です。現在はデータに基づいた管理で安定的な味と食感に仕上げているですが、ベテランスタッフの「勘」は衰えていません。「入社したころは今のようには便利な機械なんかなかったんで、触って生地の具合を確かめていました。今でも『ちょっと水が少ないな』と感じた時に数値を見るとその通りだったりするんですよ」

蕎

麦の作り手の中には若いスタッフも。この春で入社一年となった男性社員は、現在乾麺を担当。「蕎麦ができるまでの過程をようやく把握できたかな、という感じです」とこの一年を振り返ります。本田商店では、蕎麦の風味を生かすため乾麺づくりに冷風乾燥を採用。じつくりと時間をかけて水分を飛ばしています。「肌がきれいでもっすくな蕎麦ができる嬉しい。これから蕎麦のこともっと理解していきたいです」

若い世代は、職人たちが築き上げた「うまい」がターゲットに上質なものを仕立て出せる環境で仕事を覚えています。しかし気温や天候、湿度など、全てを数値化できない自然現象も蕎麦づくり

には関わってきます。「うまい」蕎麦の完成形を五感で理解することは、今も欠かせません。社員それぞれが日々培っているものは、おいしさをかたちづくるピースの一つといえるでしょう。

ひたむきに真剣な眼差しで蕎麦に向き合うスタッフたちですが、休憩時間は和やかなムード。年齢や社歴に違いがあっても隔たりなくお茶を片手に語らいます。その中には社長の姿も。日々の業務、家族のこと、趣味の話など、何気ない会話が交わされますが、現場の意見を聞く大切な場でもあります。こんなひとときも、「うまい」をつくる要素です。

新しい季節がいよいよやってきました。華やかな桜蕎麦や素朴な奥出雲蕎麦で、食卓において華やかな彩りを添えませんか。蕎麦をあてにした花見酒も粋なひととき。この春をより心楽しいものにするよう、今日も本田屋の仲間たちは雲南の地で蕎麦をつくり続けています。



美味しく
召しあがりに
なりますように

