

本田屋  
そば通信

honda-ya  
soba  
communication

vol.08

2025.9 sep.

いよいよ新蕎麦の季節。  
夏空のような爽やかさを  
閉じ込めた今だけの味を  
楽しんでいただきたい。  
心を込めて、私たちは今日も  
蕎麦づくりに励んでいます。

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。

残暑は  
爽やかな新そばで  
“涼”を嗜む



画像はイメージです。

ご注文・  
お問い合わせは  
こちらから！



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

## 新蕎麦シーズン、 前半戦が開幕。

The first half of the new soba season has begun.

**夏** に収穫が始まる新蕎麦は「夏蕎麦」と呼ばれ、軽やかでさっぱりとした風味が特長です。「夏蕎麦は犬も食わない」と昔からいわれています。これは保存技術が未発達だった時代の言葉。現

在は蕎麦の実の保存だけでなく輸送技術も発達し、また栽培技術も進化したことで夏も実入りのしっかりとした風味豊かな蕎麦が収穫できるようになっています。

猛暑の疲れが残っているころもするりと食べられる爽やかさが、夏蕎麦の魅力。10月中旬ごろから秋収穫の原料に切り替わっていくため、初秋から仲秋にかけての「季節の味」と言えるでしょう。



01

本田屋では等級が1級の蕎麦のみを使っています。夏蕎麦の仕入れ先の柱となるのが鹿児島。夏蕎麦の一大産地として知られています。「6、7月に雨が少なかったので心配していましたが、今年仕入れた夏の新蕎麦はみっちりとした実入りで、香りもいいです」と社長。新蕎麦づくりに力が入ります。

しかし今年新しい課題も。年々減少していた蕎麦の作付面積が、前年比で約30%も減ったのです。転作に関する交付金の見直しや気候変動などさまざまな理由が考えられます。また、国が米増産の方針を発表し、今後は蕎麦から水稻へ転作する農家

が増える可能性も。国産の蕎麦はますます希少なものになっていくかもしれません。でも、先が見えないのはどの業界も同じ。落ちこんではいられません。私たちは年月をかけて関係を結んできた信頼できる産地を大切に、高品質な蕎麦づくりを守り続けていきます。

## 夢の 新プロジェクトが スタート。

Dream Project Starts

**本** 田屋はもう一つ、大きな課題に向き合っています。

それは蕎麦文化を守ること。日本の食文化はその豊かさや健康面からさまざまな国で注目され、「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されています。その一方で、地域の伝統的な料理や調味料などは食卓から失われつつあります。食生活の欧米化とともに価値観の多様化も進み、他の伝統食と同様に蕎麦の消



「2028年3月オープン予定」 ※イラストはイメージです。



費も減少傾向に。

「もっと蕎麦を身近に感じてほしい」「魅力を知ってもらいたい」「麺類の中でもヘルシーで栄養価が高いので日常的に食べてほしい」…。そんな思いから、新しい取り組みがスタートしました。それは、蕎麦工場とショップ、カフェ、体験施設などが融合したファクトリーショップを造るプロジェクト。予定地は神原工場の敷地内、今年の年末から着工します。

カフェではうちたての蕎麦や蕎麦を使ったオリジナルフード、スイーツなどを提供。訪れるたび心ときめく時間を過ごしてもらえよう、メニューを研究中です。ショップでは本田屋の蕎麦や麺類はもちろん、島根の特産品やお土産も並びます。

カフェやショップなどが入るホールには、お客様が集まるシンボルとして大きな暖炉を設置予定です。火のゆらめきを見つめ、薪の爆ぜる音を聞き、心安らぐ時間をどうぞ。敷地内には蕎麦畑を造成。



※イラストはイメージです。



蕎麦がどのように育つか、目で見て感じていただけです。「安心して畑に入って遊べるようにしますので、楽しく学んで蕎麦に親しんでもらえれば」と社長。種から芽が顔を出し、真っ直ぐ天に向かって茎を伸ばし、白く可憐な花を咲かせ、やがて小さくも力強い姿の種を結ぶ。そんな姿を見れば、きっと蕎麦が愛おしくなるはず。県外の方ももちろん、地元の方にも楽しんでもらいたい。と私たちは願っています。「ふるさとはおいしい蕎麦がある、本田屋の素敵なファクトリーショップがある」と誇りに思ってもらえる。誰かに自慢してもらえ。そして、ここで生まれ育ってよかったと感じてもらえる。そんな施設にするのが理想であり、最終目標です。

オープンは2028年3月を予定。夢はまだ走り出したばかり。蕎麦通信でも経過をお知らせできるよう、スタッフ一同邁進していきます。

02