



本田屋 そば通信

honda-ya
soba
communication

vol.01
2023.11 nov.

本田屋の味にも
物語があります。
まずは、蕎麦が育つ
美しい出雲平野と
作り手たちのことを
お話ししましょう。

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。
暮らしをつなぐまで。



今宵、 蕎麦で一杯。

おすすめ！
「夜そば」プラン
yorusoba
plan

お蕎麦 × 日本酒

とっておきの酒の相棒に
蕎麦はいかがですか。
熱燗のふくよかな香り。
あたたかい出汁に泳ぐ
素朴な風味の蕎麦。
おでんや煮物、ごまあえ、
いつものおかずもご馳走に。
大人時間が豊かに熟します。



(神在月の期間)
年に一度しか買えない
出雲そばの最高峰をご家庭で。

GAOH 5335・GAOH 5338
出雲そば神在月
(十割そば6食つゆ付き・薬味付き)
GAOH 5335 割子容器付き **10,000**円(税込)
GAOH 5338 割子容器無し **6,000**円(税込)
※上記どちらの商品も、送料込みの価格となります。
《セット内容》
○出雲十割そば(島根県産)6食
○濃縮つゆ6食
○金箔
○きざみ海苔
○かつお節
○もみじおろし
○オリジナル割子容器(3段)
○常温配送
《販売期間》
2023年11月13日(月)
~2023年12月12日(火)
《商品発送予定日》
2023年12月15日(金)

※画像はイメージです。 ※商品イメージは割子容器付きのGAOH 5335です。

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



日本海と宍道湖に挟まれるように広がる出雲平野。トーンの異なる緑や黄、そして大地の色が織りなす田畑のパッチワークは、長い年月をかけて人々の暮らしが作り上げたもの。本田商店が使用している出雲産蕎麦の一部は、この地で育てられています。

「守り続ける、土地と農。」

出 雲平野は近世に奥出雲で盛んに行われた「たたら製鉄」の産物です。山を切りくずして砂鉄を採集する「鉄穴(かんな)流し」によって流れ出た土砂が、斐伊川によって運ばれ徐々に堆積。平野がかたちづくられていきました。水と肥沃な土に恵まれた出雲平野では農業が発展。広大な田園の中に築地松に抱かれた家々が立ち並び、この地方独特の風景が今も広がっています。

近年は全国的に農業の担い手不足が進んでいます。出雲地方では地域で協力し集落営農や大規模経営へいち早く転換。圃場整備やパイプラインによるかんがい排水の導入などを展開し、時代に合わせたスタイルにシフトしています。土地に根付いた「助け合い」「お互い様」の文化や、「先祖から受け継いだ田畑を次世代へ」「形を変えてでも農業を続けたい」という人々の願いによって「ふるさとの農」が守られたと言えるでしょう。手を取り合い、知恵を出し合った結果、出雲平野には美しい田園風景が残されているのです。

宍道湖などの生態系に配慮し、肥料や農薬の用法や使用する時期は厳しく管理されています。田んぼには季節を通じてサギが舞い、冬には白鳥や雁がのんびりと落穂を拾い、稀にですが雲南市方面からコウノトリが飛来することも。そんな風景が見られるのも、自然を大切にされた農業が続けられているおかげです。



「うまい蕎麦を 作りたい。」

J Aしまね斐川地区本部は、本田商店が蕎麦の原料を仕入れているルートの一つ。同本部では、出雲平野を中心とした生産者によるグループ「斐川町そば生産部会」と協力して出雲産の蕎麦の実を出荷しています。生産部会には19の農家が所属し、そのほとんどが家庭で蕎麦を手打ちする方。本来の出雲蕎麦は、かしこまらずに食べられる家庭料理です。今では一般家庭で

蕎麦打ちをする人は減りましたが、それぞれの家で異なる「うちの味」はかけがえのない宝物。そのためか、生産者の皆さんは「うまい蕎麦を作りたい」という情熱を燃やすばかりです。

「いい塩梅の 土で育む。」

現 出雲平野で主流となっているのは島根オリジナル品種「出雲の舞」。小粒ながらぶつくりとハリのある実が特徴で、香り高く味が濃いため出雲蕎麦に最適です。栽培は夏に始まり、7月に畑を肥やしますが、本来蕎麦は荒地でも育つ作物。栄養豊かになりすぎると実入りが悪くなるため、土づくりの微妙な塩梅が要(かなめ)に。種蒔きは8月上旬。昨今は集中豪雨が

増加し、発芽に影響することが増えているそう。生産者の皆さんは生産部会で情報交換をし、種蒔きの時期の調整や排水管理などで厳しい気候変動を乗り越えようとしています。それもひとえに「うまい蕎麦を作りたい」から。本田商店では、そんな蕎麦をお裾分けしてもらっているのです。

今年も新蕎麦の時期がやってきました。本田商店の蕎麦工場には、製粉したての蕎麦粉の香りが漂います。手打ちの技術を参考にした工程で、できたての風味を大切に製麺しパッキング。袋を開けた瞬間に漂うのは、素朴で優しい田舎蕎麦の香りです。生産者の皆さんのお家でも新蕎麦が食卓を彩るシーズン。年末に帰省した友人や親戚をもてなしたり、家族とともに年越し蕎麦をいただくこともあるでしょう。遠く出雲の地で花咲く笑顔を思い浮かべながら、ぜひ今年の蕎麦をご堪能ください。

