



# 本田屋 そば通信

honda-ya  
soba  
communication

vol.04  
2024.9 sep.

いよいよやってきた  
蕎麦の収穫の季節。  
厳選した産地から  
夏蕎麦の実が届いています。  
挽きたての香りが  
工場に漂います。

おもしろいものには  
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。  
暮らしをつなごう。



## 秋の Yousoba Plan 夜そば、 大人時間。

暦の上では秋となり、  
夏に収穫された蕎麦が  
おいしくいただける  
季節になりました。  
爽やか香りを楽しむなら、  
シンプルなざるが一番。  
出汁と薬味でさらりと食べれば  
体に残る猛暑の余韻も  
心地よく癒えるはずです。




**販売開始**  
**9/1 (日)**

**新そば 2人前** つゆ付き  
● [なまそば] 2人前 × 5袋 (10食)  
【保証期限】 常温60日以上 **4,660円**  
(送料無料・税込)

《新そば》 つゆなし  
**奥出雲生蕎麦 2人前**  
● [なまそば] 2人前 × 5袋 (10食)  
【保証期限】 常温60日以上 **3,690円**  
(送料無料・税込)

ご注文・  
お問い合わせは  
**コチラ**から！



出雲そば  
**本田屋**  
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

新蕎麦といえば秋をイメージしますが、旬は年に二回あることをご存知ですか。七、八月に収穫するものは「夏蕎麦」、十、十一月ごろに収穫するものを「秋蕎麦」と呼びます。本田屋も選り抜きの産地から夏蕎麦の実が到着しました。

## 爽やかな 夏蕎麦が運ぶ 季節の香り。

一年を通しておいしい蕎麦をお届けするため、本田屋は出雲地方だけでなく全国から品質の良い蕎麦の実を集めています。北海道や東北、関東甲信など、厳選した生産地から仕入れ。夏蕎麦のシーズンに入りさっそく届いたのは北海道産の北早生です。苦味や渋みといったクセが少な

く、さっぱりとしているのが夏蕎麦の特徴。季節が秋に移るい気温が下がっていく中で甘味やコクが深くなっていきます。

夏、工場のそばに新しいリフレッシュ&ミーティングルームが完成。木をふんだんに使い、大・中・小のかわいいドアがあり、棚にはアイディアの源になりそうな本が並びます。社員の憩いと創造の場となっているこの空間で、今年の夏蕎麦の試食会を行いました。

打ち上がった間もない新蕎麦を茹で、冷たい水で締

め、オリジナルの出汁でいただきます。スタツフみんなで舌鼓を打ち、「安定感のあるおいしさ」「香りが爽やか」「喉越しが心地いい」と笑顔を交わ

しました。  
ある女性社員は自宅でも蕎麦を食べるそう。「シンプルにネギ・かつお節・海苔・ワサビで食べることが多いですね。海老天も乗せたりして」。一方で、幼い子がいる男性社員は「うちでもた

まに蕎麦を茹でるけど、子どもたちはラーメンが好きなんですよね。そこへ社長が「蕎麦をラーメンスープにつけるの、なかなか良いよ」。それぞれの家庭での過ごし方、食べ方が社員同士の刺激になり、また新しい発想を生み出すかもしれません。

## 自分たちで 育てる、 知る、 蕎麦の真髄。

一 夏の、本田屋では新しい挑戦が始まりました。それは社員による蕎麦のトライアル栽培。工場の敷地内の一角を整備して約二百平米の畑にしました。

「全国のさまざまな農家さんから蕎麦の実を仕入れて育ててもらっていますが、自社栽培は経験がありません。おいしさを追求するためには、まず蕎麦が育つ環境を

身をもって知ることが大切だと考えました」と社長。土の状態や植え付けのタイミングが風味をどのように左右するのか、昨今の異常気象のもとで栽培を成功させる策は、蕎麦とは何か。社員みんなで栽培に取り組み、学んでいく予定です。

「現在の畑の位置が蕎麦に合うのかも、やってみないとわかりませんね」と社長。「まだ遠い先の話ですが、ここで蕎麦づくりが成功した後、収穫した蕎麦をどのように活用するのか、蕎麦を作らない時期は何を植えるのか、大規模生産ができるようになったらどうするか。いつかは地域の耕作放棄地の削減に貢献したい、農業の

担い手不足の解決に寄与したり、そんな未来も想像しています。全てはこのトライアルからですけどね」  
畑づくりの中心となった社員は「真夏の作業はとにかくきつい！」と振り返ります。「元々農地ではない土地なので土が硬く、小さい耕運機で耕すのは本当に大変。プロの農家ではないので技術がなく、作業がなかなか進まなくて。パーク堆肥や牛糞を混ぜて整え、

七月下旬ようやく畑らしくなりました。秋蕎麦としての収穫を目指し、種蒔きは八月中旬。時いてすぐに大雨が降ると全滅する可能性があるため、天気予報を睨みながら準備を進めます。「大変ですし、農業が本業ではないので完璧にはできない。だからこそ、結果が楽しみですね」と笑っていました。

順調に育てば、収穫は十一月。次号で良いお知らせができるよう、社員一人丸となって蕎麦づくりに励みます。



Before → After

