

会 員 企 業 探 訪

蕎麦と日本酒と
そば前で
呑んで憩う
くつろぎのひとときを提供

有限会社 etsu corporation そば遊山 奥井 淳



小上がりとカウンターを仕切るように、ずらっと並んだ日本酒は圧巻



木目の落ち着いた外観に、店内の灯が漏れ出しているかのような屏の造りです



美味しい料理とお酒を楽しんでいただく空間造りも大切にしています



毎日手打ちしている自慢の蕎麦です

経 営 理 念

香り高い石臼粗挽蕎麦を二種、季節に応じて変わる自然の恵みを積極的に取り入れたそば前、選りすぐりの純米酒をご用意しています。

隠れた的な雰囲気ながら至福の時を過ごせる店づくり

京店通りの一角に店を構える「そば遊山」。4年前の2月にオープンし、じわじわと蕎麦好き、日本酒好きの心をつかみ、人気となっている店である。建物に対して斜に構えるような妙な角度の大きな木の扉をぐいと開けると目に飛び込んでくるのは、たくさんの一升瓶。島根鳥取はもとより全国各地、各蔵元のさまざまな銘柄がずらりと並び、日本酒についてのこだわりが尋常ではないことを知らせてくれるディスプレイが面白い。

店のコンセプトは「呑んで憩う」というもの。壁や天井には香り立つような杉の木がふんだんに使われ、その見た目、雰囲気も自然を意識した造り。テーブル席、カウンター席ともにあたたかな灯りとたつぷりとした空間が与えられており、腰を落着けるとつい長居しそうな、そんなくつろぎを予感させる。

ここで食するのは、まずそば前だ。そば前とはその言葉通り、そばが出来上がるのを待つ間に、日本酒を愉しみながらいただくもので、そば味噌、だし巻き、そば刺しといった定番の品から、冬なら猪や鹿などのジビエ、春ならふきのとう、たらの芽などの山菜といった季節もの、市場などで出会った珍しい食材でつくる日替わりの品も加

パートナーに料理を任せ、自らは日本酒担当として「そば遊山」の開店にこぎつけたという。

店で提供する食についてのコンセプトは明快だ。以前から奥井さんは世の中にあふれている流行の食べ物に疑問があった。曰く「なんでハンバーガー食べて、ワインを飲むのだろうか」と。それに対するアンチテーゼとして「自然のものを、昔からあるように食べた」と考えるに至ったのだという。

「この店では春になると草みたいなものばかり出します。春の七草然り、山に生えてくる山菜や野草然り…。自然の恵み、旬の旨みを食べていただきたい。さらに言うとう日本酒も自然そのもの。置いてある酒はすべて米と麴と水だけで造られた純米酒ばかりです。自然の中から生まれた滋味を愉しんでもらいたいので」という。当然ながら日本酒はシーズンごとにコンディションが異なる。天候、気温、作柄など様々な要因が日本酒の味わいを微妙に左右する。奥井さんは各地の蔵元、酒屋などと情報を積極的に交換し、ときには直接足を運んで蔵元や杜氏と話をし、納得のいく日本酒を仕入れるようにしているという。

インバウンド、キャッシュレスに対応

「そば遊山」では商工会議所の補助金を活用して、メニューやホームページ等の多言語化を進めている。近年増加の傾向にあるインバウンドへの対応

わるという。そしてお目当ての蕎麦は、挽きぐるみ九一蕎麦と丸抜き十割蕎麦、二種類の粗挽き蕎麦を毎日手打ちで提供する。割子、ざる、釜揚げ、しじみ蕎麦の他に、ゆば蕎麦、キジ蕎麦、アカモク蕎麦など季節限定のものも愉しめる。いわゆる出雲蕎麦とは一風異なり、そば粉本来の旨みを追求した、きれいな、さらりとした味わいが「そば遊山」の蕎麦といったらご理解いただけるかもしれない。

良質な自然のものを口にするよるこびを

このこだわり満載の「そば遊山」を経営し、自ら店主をつとめるのが奥井さんだ。二十代の頃は東京、ニューヨーク、ブラジルでDJとして活躍。クラブミュージック全盛期に音楽を通じて多彩な人脈をつくり、世界30ヶ国を渡り歩いたというユニークな経歴の持ち主だ。30歳で松江に帰り、15年前にイベントスペース「ネイキッドスペース」を開店。国内外から招いたDJによるイベントが好評となり、松江のクラブシーンを盛り上げた。そうした仕事が続くなか奥井さんは「東京から来てもらうのもいいが、逆にこちらから東京やニューヨークに打って出せるものはないか」と考えるようになり、あれこれ思索し日本酒にたどり着いた。「これなら世界と聞える」と直感したという。そして京店に物件を見つけ、そば打ちのイベントで知り合った

として英語・中国語・フランス語・スペイン語での案内をし、あわせて外国人観光客が多く閲覧する「トリップ・アドバイザー」への広告掲出も行う。奥井さんは「旅の楽しみとして日本の食文化に触れていただくことは大事なことです。この店でくつろぎながら日本の食文化の一端に触れ、楽しんでもらえるように」と話す。またキャッシュレス決済についても早期から取り組み、スマホ決済のシステムも導入済みという。「事業者の方の中には面倒に思われるかもかもしれませんが、やってみると思ったより簡単で、便利なものです。旅行者にとっても現金を持ち歩く必要もなく、楽なことは確か。すでに都会では当たり前なことでも、だんだんこちらでもキャッシュレスに向かうはず」と見通す。

日本酒と蕎麦とそば前。ゆっくりと食を愉しみ、心地の良い時間を過ごすことが少なくなってきた今、「そば遊山」は食の世界に一石を投じる存在として個性を放つだろう。

■有限会社etsu corporation そば遊山
〒690-0843 島根県松江市末次本町18
TEL0852-27-5467
【営業時間】火～木曜日 17:30～23:00
金・土曜日 17:30～24:00
【定休日】毎週日曜日、第2・4月曜日
【Web】https://sobayuzan.com/