

# 八重山毎日新聞

THE YAEYAMA MAINICHI SHINBUN

2月26日 木曜日  
2009年(平成21年)

発行所  
株式会社 八重山毎日新聞  
〒907-0004 沖縄県石垣市宇登野城614

**「越前**おろしそば」のそば打ち名人の来島に合わせ、名蔵にある「ティーダとトゥモール」で「手打ちそばの会」が開かれる。(主催・越前そば愛好会 蕎麦房)

越前おろしそばは、「越前がに」や「甘えび」と並んで必ず紹介される福井県の特産品。そば粉100%の「十割(じゅうわり)そば」、つなぎが入る「二八(にはち)そば」があり、食べ方は▷そばの上にとっぷりの大根おろし、ネギ、カツオ節をのせ、その上からダシをかける▷大根おろしにダシを混ぜ、薬味をのせたそばにかける▷大根おろしに汁とダシを合わせ、そばにかける一などがあるが、今回はザルそばプラス汁(つゆ)という形も考えているという。



資料写真

河合名人、愛好会のメンバー2人が、そば打ちを行う。時間は30から45分ほどで、都会では約1000円のところを500円で提供する。石垣島ではめったに食する機会がない、本場の越前おろしそばを味わえる絶好の機会だ。

同会会員で、「ティーダとトゥモール～太陽と海～」を運営する須川貴夫さん(58歳)は、大分県出身。NHK放送局の技術畑で34年間勤めた後、2006年に妻の博子さんと

共に東京から石垣島に越して来た。30数年前に夫妻は新婚旅行で石垣島や竹富島、西表島を訪れている。ダイビング好きな貴夫さんはその後も度々、八重山に来たという。

転居したのは「都会派じゃないので、50歳以降は田舎に住みたいと考えていた。いろいろ探して見て石垣島に決めた」と貴夫さん。

2年前にオープンした店では、自家栽培・無農薬の沖縄健康茶とハーブティーをブレンドしたドリンク、オリジナル商品、ヨーロッパのグラス類などを販売している。高台にある同店からは名蔵湾が見渡せ、西表島が眺望できる絶好のロケーションだ。



福井名物

「越前おろしそば」を提供

そば打ち名人が来島!

まきよついで

**T&T** ティーダとトゥモール  
～太陽と海～  
石垣島 ハーブティー・雑貨セレクトショップ  
〒907-0021 沖縄県石垣市名蔵967-10 TEL(FAX)0980-87-7170  
<http://tiida-tumoru.com/> e-mail:info@tiida-tumoru.com

「越前おろし蕎麦の会 in 石垣島」  
と き ■2月25日(土)午後6時～8時30分  
2月26日(日)午前11時30分～午後2時  
午後6時～8時30分  
ところ ■ティーダとトゥモール  
料 金 ■500円 ※そば打ちの実演見学可  
問い合わせ ☎87・7170(ティーダとトゥモール)