

手打ちそば  
×  
人生のパートナー

そばの里深萱ふ〜ど 店主  
長谷川 政夫さん

経済学部1972年卒業。卒業後、証券会社や農業協同組合、地元の商工会(商工会議所)に勤め、50歳で卒サラしてそば栽培を開始。2001年にそばの里深萱ふ〜どを開業。

— 現在の仕事と始めたきっかけを教えてください

そばの自家栽培と石臼製粉をこなす、手打ちそば屋「そばの里深萱ふ〜ど」のオーナーシェフです。50歳のときに、サラリーマンを卒業してそばの道に進みました。きっかけは、40歳のころに信州大学名誉教授 故・玉井袈裟男先生とイエローハットの創業者である鍵山秀三郎先生に出会ったこと。玉井先生には、それまで苦手だった“そば”の美味しさを教わり食べ歩きをするきっかけを、鍵山先生には「人は皆、生まれながらにして、1通の封筒を授かっている」と、「たった一度の人生」について考える機会をいただきました。

— 今、力を入れていることはありますか？

「昔人生50年。今、健康人生75年。25年学び、25年働き、残りの25年は人生を楽しむ」との考えのもと、今の人生の目標は「そば打ちを通じて、一人でも多くのそば好きを作りながら、愛する妻のチャーボーを幸せにすること」とおっしゃいます。鍵山先生から学んだ「見えないところで、手を抜かず・誤魔化さず」という言葉を旨とし、常に最善の努力を怠らず、日本中のどこよりも美味しいそばを、妻のチャーボーと二人で作っていきたいと思っています。

— 今後の目標を教えてください

40歳のころまでは、家庭を顧みず仕事の虫のように働いていたのですが、熟年離婚を考えているであろう妻に気づき、人生最大の目標を愛する妻を幸せにすることに決めました。また、素直に愛を表現できる日本に変えていきたいと「寛ぎの味 そば打ち爺の夢だより」という本を出版しました。続編も書こうと思っていたのですが、後継者である息子を亡くしたため、今はもっとそば打ち技法を極め、この技法を後世に伝えるための本を書きたいと思っています。健康人生75年、残された期間でやりたいことはいっぱいありますが、悔いのない有意義な時間になるよう、がんばっていきたいと思っています。

そばの里深萱ふ〜ど：  
岐阜県加茂郡坂祝町深萱482  
0574-23-0291 (FAX兼用)

人生最大の目標は  
愛する妻を幸せにすること

長谷川さんのお仕事を拝見!



1.5haに及ぶソバの自家栽培と、石臼での全量自家製粉をこなす。石臼も自ら目立てをして手打ち10割そばを提供。原材料の持ち味を余すところなく引き出す

著書紹介

そばに情熱をそそぎ、奥さんとともに生きる長谷川さんのエッセイ集

「寛ぎの味  
そば打ち爺の夢だより」

