

晦日蕎麦・年越蕎麦

海 緑 風（江戸ソバリエ・7期生）

2015 年 1 月 31 日

あさだ 浅草橋



1854年に創業した、東京・浅草橋の老舗蕎麦処【あさだ】。
 初代・浅田甚右衛門がこの地に手打蕎麦屋を開いて150余年。
 つなぎを一切使わない純国産の十割蕎麦。
 かえしには「焼き節」を使い、蕎麦に合うよう味を調整。
 江戸前の伝統技術と心意気を受け継ぎ続けて八代目になる。
 蕎麦を待つ間に、「蕎麦前」も十分楽しめる様にと料理も多種ある。

せいろ十割蕎麦は、やや色黒であるが腰のしっとりした蕎麦に仕上がりに硬さもほどよい。汁ともよく旨味を感じる。

2 月 28 日

小倉庵 大塚



大塚三業地内の「小倉庵」二代目店主は、江戸ソバリエの同期7期生である。

小倉庵は、創業50年の老舗。二代目店主の安藤さんは、蕎麦屋さんの家系として4代目との事。

店主の安藤さんは大変な勉強家で、蕎麦の仕入れも味の確認に余念がなく自らがおいしいと思ったものを自信をもって提供している。さらに酒と料理をかなり勉強される日々で余念がない。また、蕎麦屋さんの隣に、蕎麦打ち教室を併設して後進や蕎麦打ちの好きな人の指導にも力を注いでいる。

蕎麦丸抜きで宮本製粉から仕入れし電動石臼で自家製粉し、一連の過程「練り、延ばし、切り」を毎朝一人で店の隣の工房で行い、内容吟味し研究を重ね進化している。

せいろの二・八麺は細く色はベージュ系で黒っぽい斑点がところどころに見え隠れする。歯ごたえはしっかりしていて、蕎麦だ、と口の中が喜ぶ感触。蕎麦だけでも十分にいただけるが汁をつけるとさらに食が進む。汁は、本鰹節の「蒸し」から店で手がけ、荒削りした後出汁を作っているという。まろやかさと芳香を濃く感じる。

小倉庵の店主のポリシーは「日々進化」といっている。蕎麦の歯ごたえ、喉越しを考えメッシュを変えたり、手挽き粉を加えたりと変化させていると聞く。新メニューにもいつもチャレンジし、食べてみたいと思わせ、客がにこにこするのが目に浮かぶ内容がある。

3月31日	きぬたや	国分寺
-------	------	-----

東京都国分寺市・国分寺駅より約20分。

創業当時から「せいろ蕎麦」一筋で営業を続けている蕎麦屋さん。現在は4種類の手打ち蕎麦を提供している。

その日の気候などで4種類選別。お客様に合わせて実のチョイスから使用する石臼、実の挽き方、茹で方まで変えるというのが店主のこだわり。

その4種類の蕎麦は、①島根雲南 手挽き②長崎 対馬③福井在来④群馬赤城であった。



① 島根 雲南 手挽き
麺線に星が見える。



② 長崎 対馬 蕎麦らしさの味
口の中に残る。



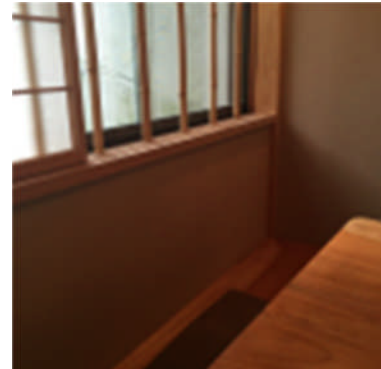
③ 福井 在来 素朴な味わい
麺線きれいですっきり。

④ 群馬 赤城 常陸秋蕎麦 ややソフトだが蕎麦の味は
しっかりしている。写真なし

自己信念に向かったの仕事人というイメージがある。お客の方もそれに対応できなければ失礼になるような思いがする。

笹ではなく小鉢に入った蕎麦は、また違った雰囲気の中で味わうことが出来る。多分ソバ産地と粉の状況で器も決定し楽しめるようにしているのだと思うが確認は出来ていない。

4 月 30 日 神 宮 玉 笑



粗挽きそばをいただく。

滑らかでやさしい感じがする中で硬さもある。汁はやや辛めである。

蕎麦の自家栽培にも力を入れ手刈り天日干し自家製粉をしているという。

器も丁寧に選別されている様子がうかがえる。

竹組のおしゃれな外観と暖簾、待合も準備するという念が入っている。

ミッシュラン一つ星 3 年連続というが店全体でおもてなしという雰囲気である。ただ残念なのは、2 回訪問したがそんなに遅い時間でもなかったが 6 日間炊き上げたニシン、3 日間漬け込んだ海老の味噌漬けも用意がなかった。多分いい材料が入手出来なかった時は作らないという店主の気概かもしれない。

5 月 31 日 打 墨 庵 加 瀬 (う っ つ み あ ん) 安 房 鴨 川





千葉県鴨川市打墨 2329-1

千葉県・安房鴨川駅より車で 10 分。
オープン日 2009 年 11 月 18 日

山道を走ると見えてきたのは丸太柱の門、其の奥に 1 軒の黒い建物。ここが蕎麦屋？ と思いました。

鴨川の山里にあるお店は築後 100 年は経過している古民家を改築したとの事で天井も高く一枚板のぶ厚いテーブルがあり快適な空間。

蕎麦掻きは、ざらざら感がありもちもち感もあって蕎麦のよさのすべてを頂いた感触がありました。

玄蕎麦は、色も濃く太く硬くの味わい。

かけ蕎麦は麺線も細く、甘汁とよく合いからむ。

てんぷらも季節の野菜がカリッと上がりさくさく感を楽しめる。

帰りは広々とした敷地の中の花々を楽しみ、庭にヤギのいる牧歌的風景もあり...蕎麦との思い出につながる雰囲気でした。

6 月 30 日	一東庵 東十条
----------	---------



京浜東北線の東十条駅近く

店内は木材の香りのする造りで昔の穀物選別機（唐箕・とうみ）も置いてある。

全国の蕎麦の産地をめぐり、農家の人たちの熱い心根に触れ今では蕎麦畑で自ら蕎麦を栽培することもあり、時には刈り入れなどでお店を臨時に休まなければならない事もあると言っている。

粗挽きの手挽き蕎麦がきは絶品であった。蕎麦の味が10倍になって戻ってきた。本当に蕎麦に対するセンスを持ち合わせているという印象である。芸術的な蕎麦がきと表現したくなるものであった。

十割蕎麦ももちろん自家製粉で適度な硬さに茹で上がり、とても素直な素朴な味がします。きれいな味とは滑らかですが何か其の奥に潜む蕎麦の本質を損ねていない味。すべての過程を大切にしてきたなと思わせるものでした。

7月31日 もりいろ 大森町



京急・大森町駅前の商店街の中に代替わりした蕎麦屋さんがある。外観は黒板で緑の植木、白暖簾、大きな窓がモダン。

中はウッド感覚で明るくカウンター席もある。

menuは酒・蕎麦前が豊富で楽しい。

蕎麦は埼玉・三芳の二八蕎麦、やや玄蕎麦も入り色は濃い蕎麦らしいしっかりした麺線で蕎麦の味を醸し出し喉越しもよい。

蕎麦と店内の雰囲気とが合致して一段と美味しい蕎麦に繋がっていると思われる。

総合的にはシックな味の中に弾ける若さも感じる。

店主は、蕎麦畑の播種から刈り入れまでしているのもとても忙しい様子だが父親がさらりとサポートしている面もある。

8月31日 しらかめ 経堂



駅前の商店街からちょっと住宅街に入ったところに「しらかめ」がありました。

壁には大きな額の絵が何枚かかかり楽器も置いてある蕎麦屋さんである。

ごまだれせいろと鴨なん蕎麦をいただきました。

北海道の十割蕎麦でしたがごまだれによくからみ滑らかな味わいが麺をひきたてている。

同じく鴨せいろ蕎麦は、蕎麦は同じでも汁はがらりと変わり柔らかい鴨の肉が特徴的であった。

汁は濃く癖になるような味であるがブロッコリーも入り少し緩衝剤になっているようだった。

9月30日 蕎千花 小田急唐木田



唐木田駅前にある蕎千花さんは昼のみの営業で蕎麦が無くなり次第店を閉めるとのことでした。

12時の予約でしたが満席でしばし待つ程の人気ようです。

二色せいろは、十割蕎麦と玄蕎麦のふたつ。どちらもそれぞれの味があり楽しめる。つややかで適度な水分を感じる麺の切れ味が印象に残る。玄蕎麦の方は、歯ごたえもあり蕎麦の主張がわかるようだ。

汁はやや濃いめの出汁の効いた旨味のある麺に合う・・・と書き出すと切りがないほどにいい。

鴨せいろは葱たっぷりで鴨の柔らかさと とても合い感動的。蕎麦がその下で静かに待っていたという感じである。

10月31日	流石琳 東銀座
--------	---------



唐木田の蕎千花から紹介のあった「流石 琳」は、蕎麦もおいしいけれど特にうどんが美味しいので是非食してくるようにといわれた。

昭和通り沿いにあり、地下鉄宝町駅から徒歩 5 分程の所でお店は地下 1 階。

店内は少し暗めで落ち着いた大人の雰囲気。

蕎麦を待っている時間もお馳走というコンセプトである。

蕎麦は細くやや灰色であるが麺はよく揃いしっかりした味である。銀座の晦日蕎麦として申し分のないくらいである。汁も濃くも薄くもなく調度いいのがいい。

うどんは驚くほどの丁寧な仕上がりでコシもしっかりしてお互い引っ張り合うような弾力感が忘れられない。



11 月 30 日	成 冨 銀 座
-----------	---------

十 割 手 打 ち 蕎 麦



店内はオープンキッチンのあるシックな造り。

雑誌編集者から転身した唐津出身の成富さんは、40歳過ぎに両国ほそかわ・他で修業し銀座で開店して6年目に入る。

北海道・茨城の蕎麦粉をブレンドして十割で打っている。

茹で時間は50秒くらいでしたが一つ一つ丁寧に仕上げて蕎麦一本も大切にしている様子をカウンター越に見ることが出来た。

器は唐津焼きとのことで落ち着いた渋さもあるイメージ。

次のリレー先の紹介は、いろいろやり取りしましたが諸事情により晦日蕎麦リレーはここまでとなった。

うずらの会 年越蕎麦参加



福井県丸岡産・奈川産北早生玄蕎麦を電動石臼挽き自家製粉と幌加内産ほろみのり丸抜き手碾きの十割蕎麦。

ここ3年は年越蕎麦と称して下仁田葱蕎麦をうずらの会で食しに来ている。真ん中に鴨が入り焼き葱がその周りを囲む。葱の王様のような太さだが味はとろとろで円やか。1年たってもこの下仁田葱と蕎麦の味を忘れないインパクトがある。

揚げ蕎麦とじを今回はじめて食してみた。太めの玄蕎麦を揚げてあり、えびと青物のあんかけが蕎麦に絡み香ばしさと柔らかさが一緒になっている。また食したい一品であった。

蕪村居は、店主が俳人蕪村が好きで店名になっているが、訪問した日が丁度10年目を迎えた日との事でお祝いの日でもあった。店主とお話しすると苦労も日々の努力もすべて楽しい様子に伺えた。



日光は、今年、徳川家康没後 400 年で東照宮をはじめとして記念の年であった。

日光金谷ホテルは創業 140 年で古の面影を残し存続している。夜 8 時からホールで公開手打ちそば実演があり、実演は職員の手打ちで、丸く一本棒で薄く延ばし目の前で切りまでするというものであった。

夜 10 時から宿泊者に実演した年越蕎麦振る舞いがありました。ホテルの蕎麦は余り期待していなかったのです。ところがことのほか好い蕎麦に出来上がっていて驚きました。

麺線は細く硬くシコシコ感のある味でぶっかけでしたが汁ともよくあいお変わりをしたいくらいで、また来年も来たいと思うような蕎麦で満足な年越しとなりました。

まとめ

晦日蕎麦として 13 店訪問したがどこもそれなりに素晴らしい日本の味を持って表現していた。

其々の店が研究熱心で創意工夫が随所に現れ感動する事が多かったと思っている。

紹介して下さった名店の店主の顔が思い浮かぶ中で蕎麦の味を楽しむ事が出来、学ぶことも多かった。

リレー式に紹介された店を訪問するという主旨を理解いただき店主の好きな、おすすめの店を提示して頂きました事に感謝したい。

若手の店主から熟年期にさしかかった店主までのグランドでのそば三昧は何と幸運な事と思えた。

当初は1人で訪問した事も多かったが、うずらの会・伊嶋さん、加藤さん、七期生会長吉田さん、牧野さん、他にも主旨に賛同いただき、ご一緒に日本酒・蕎麦前等沢山のメニューに遭遇できた事に感謝している。(今回記事にしたのは晦日蕎麦と云う事でほとんどをもり蕎麦に限定した)

江戸時代も近年も晦日は日々忙しくゆっくりランチということも出来なかった状況のなかで晦日蕎麦はお腹を一杯にしたご馳走のような意味もあったかもしれない。単に食べられなかったではなく忙しいが食べることができたという満腹の好条件のご馳走である。それが年越し蕎麦となると一気に心のゆとり、落ち着きへと変わり、さらに、新年への願いが加わっていったと思われる。

新年が旧暦 2 月であった時代まで今回は追従していない事を申し添えたい。

このリレー晦日蕎麦・年越し蕎麦から再び訪問したい店も増えた。さらに紹介頂いた店主には報告行脚を始めている現在である。

日本人が愛好するこの蕎麦人生・晦日蕎麦・年越し蕎麦はこれから 100 年 200 年とさらに進化しつつ続いて欲しいと思っている。