



日中平和友好条約締結 40周年

第2回 日中蕎麦学検討会 ～ 北京=東京 人の道 蕎麦の道 ～

江戸ソバリエ北京プロジェクト

(ほしひかる・寺西恭子・平林知人・高橋正・北川育子・佐藤悦子・菊地佳重子)

I.江戸蕎麦が日本の蕎麦

2018年3月、第1回『日中蕎麦学検討会』を中国の孫前進先生のアレンジにより、北京市内の和食店「蕎麦人」で開催した。

中国側は孫前進先生(中日経済技術研究会会長)が、日本側はほしひかる(江戸ソバリエ協会理事長)が両国の蕎麦事情を話した。

*第1回目の検討会は、「日中国交正常化45周年・日中平和友好条約締結40周年」の周年事業の一環として実施した。(認定番号:249)

2018年9月、第1回目の世話人孫前進先生が来日されたのを機に第2回『日中蕎麦学検討会』を東京で開いた。

*第2回目の検討会も、「日中国交正常化45周年・日中平和友好条約締結40周年行事」として認定を受けて実施した。(認定番号:387)

日本の蕎麦というのは「中国三江地域生まれの江戸育ち」ということがいえる。この「江戸育ち」ということを言い換えれば「江戸蕎麦が日本の蕎麦」であるということでもある。そこで、せっかくの来日の機会でもあるので、今回は下記のように「日本の蕎麦を作る・食べるを体験」してもらうことにした。

- 1)日本式(江戸式)の蕎麦打ち体験
- 2)日本式(江戸式)の蕎麦の食べ方
- 3)日本(江戸)の老舗の蕎麦屋訪問

☆ 1) 2)について

9月19日設備の整った大宮市の宮原公民館で行った。

資料としては江戸ソバリエ協会作成の①「お蕎麦の打ち方 How to Make Soba」、②「お蕎麦の食べ方 How to Enjoy Soba」、③「第15回江戸ソバリエ認定講座」テキストを利用した。

ただし、資料を見ながらの蕎麦打ち体験というのはスムーズにはいかないものであるから、後で復習として見てもらうことにした。

https://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/How_to_make_SOBA.pdf

<https://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/howtoenjoysoba0.pdf>

作るものは日本蕎麦の代表である《ざる蕎麦》である。

材料は、北海道幌加内産の**新蕎麦**、二八(蕎麦粉八割・小麦粉二割)、500gにした。

i) 先ず、名人の寺西恭子さんの蕎麦打ち見てもらい、

ii) 次に、北川育子さん・佐藤悦子さん・菊地佳重子さんの指導による蕎麦打ち体験、

iii) 最後に、自分で打ったお蕎麦を食べてもらった。

つゆは、日本の味として**大事**ではある。ただ今日は時間がないので説明だけにして、事前に平林知人さんが作ってきたものを利用した。

その他に、北川さんと菊地さんが作ってきてくれた《蕎麦いなり》に、佐藤さんが作成した**和の雰囲気**にあふれた**お手製の箸袋**が食卓に彩りを添えた。

☆ 3)について

9月23日日本蕎麦の三大暖簾のひとつとして知られる「**かんだやぶ**」へご案内した。

店の佇まい、雰囲気、広さ、女将さん通し声などを通して、**日本(江戸)文化**を肌で感じてほしいと願ったことだった。

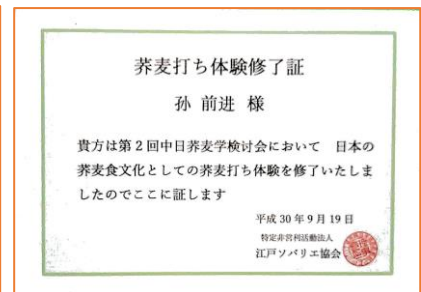
最後に、中国側の代表として孫前進先生に、江戸ソバリエ協会から【蕎麦打ち体験修了証】を差上げた。



【孫先生蕎麦打ち体験】



【完成した日本蕎麦】



【蕎麦打ち体験修了証】

II. 蕎麦打ちは香りと楽しさでいっぱい♪

特別参加された何彬先生(首都大学東京教授)が「**蕎麦打ちは香りと楽しさでいっぱい**」と感想を述べられたが、日本の手打ち蕎麦の本質を見事にとらえた文言であると感心した。

下記に北京プロジェクトのメンバーの感想を記す。

☆食の大国からのお客さま！

蕎麦打ち体験は楽しい会でした。皆さんはとても勘が良く、中国の方は普段から料理に慣れていらっしゃるようでした。さすがは食の大国からのお客さまだと思いました。(寺西 恭子)

☆日中 草の根活動を！

第2回の日中蕎麦学検討会による出会いは双方にとって、とてもタイミングがよく、日中間の草の根活動が広がることを予感させました。

「蕎麦は人を繋ぎ、人を育てる」といいますが、まさにそのような実感がもてました。(平林 知人)

☆アジアの麺仲間！

料理関係や蕎麦打ち教室というのは、それができる設備がなければならない。その点今回の教

室は文句なかったが、ただちょっと遠かったので、外国からの方にはどうかなという懸念もありました。

でも、孫先生はじめ皆さま方に、日本式の蕎麦打ちを初めて体験していただき、同じアジアの麵仲間として違和感なく溶け込みながら楽しんでいる様子に安心し、嬉しく思いました。(高橋正)

☆上手に綿棒、包丁を！

北京でお世話になった孫先生が日本に来ていただき、歓迎会や、蕎麦打ちを体験会の実施など、今回も実のある日中交流ができたと確信いたしております。

蕎麦打ち体験の日は、私は詹淑娥さまと、蕎麦打ちをさせていただきました。とても前向きで真剣に取り組んでいただきましたが、餃子をよくお作りになるとかで、麵棒の扱いも、包丁もお上手でとても良いお蕎麦ができました。

詹さまを始め、孫先生、何先生もニコニコ楽しそうに蕎麦粉と取り組んでおられる様子が伺え、本当に意義があったと思います。(北川 育子)

☆すばらしい教育者！

私は何彬先生と蕎麦打ちをさせていただきましたが、日本文化への興味の高さ、理解の速さ、そして蕎麦粉に水が入っていくと蕎麦の"香り"が立つことを知っていただいたことが一番の収穫でした。

私は、何先生のすばらしい感性と明るい性格が大好きになりました。

またご自身の大学の学生達にも体験させてみようと考えられたとのこと。これぞ教育者だと感心いたしました。

皆さん日本にやって来て、その国の文化に実際に触れてみたいと思う心を実行に移せる方々ですから、中国の多くのお友達にも日本の心を伝えていただけるものと期待申し上げます。(佐藤悦子)

☆器用に、豪快に！

孫先生が来日されましたので、北京でお世話になったメンバーで、お・も・て・な・し。

江戸式の手打ち蕎麦を楽しんでいただきました。

孫先生は、器用に豪快に、チョット太めのお蕎麦を、楽しそうに、打たれました。

皆で、お腹いっぱい、食べました。美味しかったです。

日中交流が、また一つ深まりました。(菊地 佳重子)

☆国境なき江戸ソバリエたち！

日本の蕎麦屋には《鴨焼き》《鴨なん》《鴨せいろ》などの「鴨料理」が必ずある。日本人は、明治になるまで鶏は食べずに、山鳥や水鳥を食べていた。その慣習を継いでいるのが蕎麦屋の鴨料理であろう。

私と平林さんは、孫先生をお誘いして老舗「かんだやぶ」を訪ねた。お店では《冷たい蕎麦》や温かい《かけ蕎麦》や料理を楽しんだ。その中に《鴨焼き》も入っていた。

そういえば、ずっと以前に某TV関係者から「蕎麦屋の鴨はアヒルですか？」と問い合わせがあった。理由を訊くと「蕎麦屋さんがそう言った」と言う。そこで私は「アヒルというのは正しくないです。蕎麦屋さんで普通言っている鴨というのは合鴨のことで、真鴨の雄と家鴨(アヒル)の雌の交配種です」と答えた。

しかし、実際に放映を観てみると、出演者は「蕎麦屋の鴨はアヒルだ」としゃべっていた。制作者が「蕎麦屋がそう言うのだから正しいのだろう」と思って台本にしたから、タレントさんもその

通り読んだのだろう。他のタレントさんはというと、「エ〜!？」と驚きながら、私たちは「アヒルを食べさせられていたの」と恐怖の表情になった。これが日本人である。

ところが中国では、そのアヒル《北京烤鸭=北京ダック》が名物である。そして「アヒル=鴨」、「カモ=野鴨」と書くが、日本では「アヒル=家鴨」、「カモ=鴨」である。だから日中のアヒル・カモ感 はちょっと違って来る。

たかが鴨の話だけれど、食文化は世界視野で見なければならぬ。そうすれば、誰かのように恐怖の表情になることもないだろう。

そこに【国境なき江戸ソバリエたち】の意義があると思う。(ほし ひかる)

* 参考: 第1回『日中蕎麦学検討会』<https://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/201803beijing.pdf>

以上



【第2回 日中蕎麦学検討会】