

人の道 蕎麦の道

I.北京フォーラム 編

～ 江戸ソバリエ第三次北京プロジェクト・レポート ～

1.羽田発 北京行

昨今の世界情勢を見ていると、国と国の関係はなかなか難しい。だったら都市どうしのお付き合いの道があるのではという発想から、私たちの訪中チーム名は都市名を冠して「北京プロジェクト」とした。

*その第一次北京プロジェクトでは、北京市海淀国際学校の中学生と、北京外国語大学の北京日本学研究センターで、1)講演と2)蕎麦打ち体験講座を開いた。

そのとき知ったことであるが、中国の北京外国語大学では日本の蕎麦のことを【**正宗日式蕎麦面**】と呼んでいた。「正宗」という言葉は日本語にはないが、「正統の、本場の」という意味であるから、身が引き締まる。

そして彼らの中には「【日式蕎麦】には‘茶道’のような世界を感じる」と言う人もいた。

茶道、それは日本の伝統文化である。

中国料理の小籠包や北京ダックも正しい作り方や食べ方があるだろう。それが文化である。日本の伝統食文化の一つである【日式蕎麦】にも作り方、食べ方、楽しみ方がある。

現在の【日本蕎麦】は江戸中期以降に完成した。その完成とは、すなわち蕎麦打ちの技術、道具、麺の長さ・細さ、茹で方、つゆ、薬味、品書、店づくり、食べ方が、提供者と消費者と文化人が一つになって、日本の蕎麦文化を形成していったことである。うち、麺作りの技術は、日本は切麺に特化したとはいえ、基本的には中国式の技術をとり入れた。にも拘わらず、つゆは全く別物(出汁+返し)を創作した。それらを【江戸蕎麦】といい、現在主流の【日本の蕎麦】である。

ならば、このことを明確にしている【江戸ソバリエ】こそ【日式蕎麦】の伝道者にふさわしいと思うところである。

**蕎麦打ちの技術×道具×麺の長さ・細さ×茹で方×つゆ×薬味×品書×店づくり×食べ方
=【江戸蕎麦=日本蕎麦】= 提供者×消費者×文化人**

*次の、「第二次北京プロジェクト」が参加した昨秋の『第一回フォーラム』でも、1)講演と2)蕎麦打ち体験講座を行った。

講演のテーマは原点から始めた。つまり「蕎麦の起原地は中国であることと、その蕎麦を一流の食べ物にしたのは日本である」が、その前提には「蕎麦の伝来」がなければならない。また「その伝来には人間の関わりがある」という考えから、『人の道 蕎麦の道』と題して、日中の蕎麦の歴史を話した。

中国の先生も中国の蕎麦史を講演されたが、ほぼ一致していたので安心したものだったが、「人の道 蕎麦の道」というのは日中交流の基本理念であると思う。

*さて、今秋の2019年11月、第三次プロジェクトとして訪中することになった。団員は、ほしひかる(団長)、高橋正(副団長)、高橋龍太郎、赤尾吉一、佐藤俊司、佐藤悦子、木崎利江子の7名に、生前「11月なら行ける」と言っていた亡き平林知人を名誉団長とし、全員11月1日羽田からAIR CHINA機に搭乗した。



第三次北京プロジェクト
(故平林氏の遺影も一緒に、高橋正氏の前:北京蟹島ホテルにて)
(ほしひかる)

2.北京フォーラム

《講演「日本の出汁と旨味」》

11月2日と3日、会場の蟹島ホテルで『第二回日中蕎麦学国際フォーラム』が開催された。参加者は約30名。

日本側は、今回も前回同様に1)講演と2)蕎麦打ち体験講座をもった。

まずは講演である。演題は「日本の出汁と旨味」にした。それは先述したように日本の蕎麦界においては中国に倣わず独自のつゆ(出汁+返し)を開発したからである。それは日本人の味覚に因るものだろう。

各国を訪れると味覚の違いに遭遇する。サンフランシスコでは甘めの蕎麦汁が求められ、中国北方では鹹めの蕎麦汁が好まれた。

こうした場合、相手の味覚に合わせるのも一つの方法であるが、対象が食の専門家なら、まず日式のつゆの特徴である出汁、旨味をキチンと説明すべきとの考えから、今回は「日本の出汁と旨味」について話すことにした。中国式に言えば、湯(出汁)と鮮(旨味)になるだろう。

日本の出汁の特徴は、私の知る限り次の4点があると思う。

①軟水で作る。

世界の中で日本の水は軟水であることから日本の出汁が生まれた。

北京は硬水である。

②旨味成分がシンプルである。

中国の湯や西洋のブイヨンの旨味成分は多数である。

③料理をする際に、意識して先ず出汁を作る(出汁を引く)。これは日本人にはお馴染みの光景であるが、世界では珍しい。

④日本の出汁をとる時間は短い。

中国料理やフランス料理では生の肉や魚に野菜を加え、長時間煮出して出汁(中国の湯、西洋のブイヨンなど)をとる。

対して、日本の出汁の調理時間は短い。それは鰹節・昆布・煮干・椎茸などの乾燥品を利用するからであるが、この乾燥作業にすでに月日を重ねているわけである。

文明には大小、強弱、優劣があるが、文化にそれはない。だから味覚はどちらが良い悪いというわけではない。拠って立つ食文化が違うということだけであるから、日本の食文化が第一というわけではない。だけれど日本の食文化をキチンと誇りをもって説明しなければならない。

そもそも、「味覚=おいしさ」を説明するとき、

[1] 西洋では**四味(甘・酸・鹹・苦)+香り**が中心である。**辛・渋**はあまり重視されていない。

[2] 日本も西洋風に倣っているところがあるが、ただ**四味に旨味を加えて五味(甘・酸・鹹・苦・旨)**としている。

[3] しかし、蕎麦に関わっていると、四味・五味や香りなどの化学的味基準より、物理的味基準を日本人は重きをおいていることに気づく。このことはあらゆる場で申上げていることだが、日本人の食では**涼感や温感、腰や喉越しやつるつる感**などを大事にしているということである。

そういう目で見れば、中国料理は多様である。

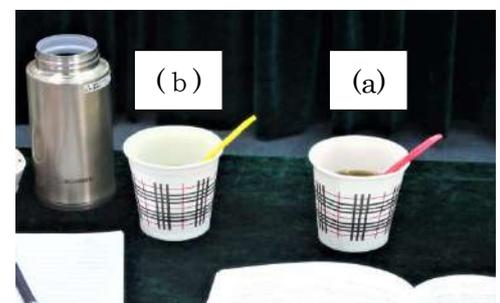
[4] 広東料理は「**酸、甜(甘)、苦、鹹、辣(辛)、鮮(旨味)**」の六味を大事にするという。

広東料理で「**鮮(旨味)**」が基準となるが、その出汁旨味の日本との相違は上述した通りである。

[5] また四川料理では**鹹、酸、辣(辛)、甜(甘)、麻、苦、香**の七味をいい、旨味は入ってなくて辣、麻の痺れるような辛さを美味しいとする。

このように、美味に世界基準はなさそうである。

それでも日本の味覚を分かってほしいと、講演中に(a)出汁の入っているつゆと、(b)出汁の入っていない汁を比較試飲してもらったところ、「(a)が美味しい」ということを評価してもらったので、出汁と旨味の話は理解いただけたかと思う。



また講演では、補足資料としてうま味インフォメーションセンターから寄贈してもらった「うま味」「うま味っなあに？」の冊子をフォーラム出席者全員に配布した。



(ほしひかる)

* 日本人の、四味に旨味を加えた味覚、さらには涼感や温感喉越しなどの物理的な美味基準の説明に、(a)出汁入りのつゆと、(b)出汁なしの汁の比較試飲をしてもらい日本の「旨味」を伝えたことは、いいアイデアであったと思う。

(木崎利江子)

* 中国の蕎麦生産は、国内向けには一時減少していたが健康志向などで見直されてきている。国外向けには日本への輸出を促進したい。そのため、直接交渉できる日本人の参加を願っていることを実感した。孫前進先生は、中国の蕎麦生産にかかわっている人々に、まずは日本の蕎麦文化を学ぼうと声をかけ、日本との架け橋の役目を果たしていると実感しました。

(佐藤俊司)

《蕎麦打ち体験講座》

第1回フォーラムに続き今回も中国側のフォーラム参加者全員に江戸式の蕎麦打ち体験をしてもらい、蕎麦文化の交流を図った。

打ち台等道具全6セットを持ち込み、各台に中国のフォーラム参加者と我々が一人ずつ付いての体験である。流れとしては、

- 1)衛生チェック後に、
- 2)デモ打ち(佐藤悦子)と解説(高橋 正)で一通り概略を理解してもらい、
- 3)蕎麦打ち体験スタート、2名ずつ6台(佐藤悦子、佐藤俊司、高橋龍太郎、赤尾吉一、木崎利江子、高橋 正)で、できる限り全ての工程を体験してもらった。
- 4)その後ホテルの地下厨房(蟻の巣のような薄暗い迷路に部屋それぞれの担当料理人が数名ずついて、ちょっと異様)をお借りして温かい蕎麦(天カス、葱をトッピング)として提供。
- 5)試食後に、【修了証】を渡して、蕎麦打ち体験講座は無事終了した。

さて蕎麦打ち体験の印象は…、

《高橋 正が担当の若い二人》

私が感じた印象は、皆さんはなかなか頭が良く、デモで工程をほぼ理解していて、非常に器用、あまりトラブルもなく打ち上げたのは流石であった。

「どうでしたか」と尋ねてみると面白い、「できそう…」との言葉が返ってきた。

(高橋 正)



＊昨年につき2度目の参加で、中国側の出席者に顔見知りが出て緊張感は薄らいだ。蕎麦打ち体験では、年配の主婦二人と和気あいあい。道具の使い方や食べ方などをアドバイスする程度で、終始一緒に楽しく時間を過ごせた。
(高橋龍太郎)

3回目となる今回のプロジェクトでも蕎麦打ち教室を行った。他のテーブルでは、通訳または日本語のわかる受講者がいたが、私のテーブルは日本語・英語のわからない受講者2名と中国語のわからない講師の組み合わせとなった。

あらかじめ佐藤悦子氏のデモ打ちを見ているので大まかな流れは理解できているようで、手順をやって見せると器用にこなした。ただ四つ出では力の入れ方のニュアンスが伝わらず、立派な北海道型になってしまったが、切りでは一人は切り巾1.5mmの見事な江戸蕎麦を完成させた。ただ、中国の遠方より日本の蕎麦を勉強しに来た人に十分に紹介できないことは心残りだった。
(赤尾吉一)

会員6名で指導、参加者12名。デモ打ち(佐藤悦子)、解説(高橋正)の説明に参加者は熱心に聞き入り、動作に見入っていた。

2名ずつ各麺台に分かれ、300gの二八蕎麦を打つ。時間も余裕があり体験者は思ったより上手に手順をこなし、切りも細くできた人もいた。また、和やかに写真を撮りながら楽しい時間を過ごすことができた。今回はホテルの厨房で麺を茹でる許可が下りたので、高橋正氏、赤尾氏と3人で茹で、盛り付けした。揚げ玉と乾燥葱、創味のつゆを使った温かい《たぬき蕎麦》で提供した。自分たちで打った蕎麦でもあり皆興味津々で食していたが、感想は大変好評であった。
(佐藤俊司)

以上、講演で「出汁と旨味」を説明し、その後の蕎麦打ちを体験によって、一定の理解は得られたと思う。しかしながら、まだまだ日本の蕎麦文化と中国の蕎麦文化の違いはたくさんある。引続き日式蕎麦全般の理解につとめていきたいと思う。

なお、今回のフォーラムの記念品として、江戸ソバリエ第三次北京プロジェクト全員に中国伝統の「皮影」を頂いた。孫前進先生らのご配慮に心より感謝したい。

また、今回の江戸ソバリエ第三次北京プロジェクトの活動は、うま味インフォメーションセンター(千代田区二番町8-7-1202)の月次報告資料に掲載された。
(ほしひかる)

〔Ⅱ. へ続く〕