

自分の道具で打つ初めての年越し蕎麦

江戸ソバリエ 15 期 大前麗 (18029)

蕎麦打ちを始めて1年9ヵ月目になる昨年9月、念願の蕎麦打ち道具一式を揃えました。それまではサークルで月1~2回打てれば良い方で、数ヵ月空いてしまうこともありました。自宅で打てるようになってからは、苦手だった麵棒使いを集中して特訓。今ではスムーズに麵棒が転がせるようになり、益々蕎麦打ちが楽しくなっています。

「自分の道具で初めて年越し蕎麦を打つ」という私にとって記念すべき一大イベントに向け、3ヵ月の間、練習を重ねました。舌が肥えた家族なので、振る舞う相手が身内とはいえ力が入ります。

打った蕎麦をどのように提供するか。ここも肝心です。冷たい蕎麦、温かい蕎麦？シンプルにざるかかけにする？それとも、季節の具材と楽しむ？悩んでいた頃、タイミングよく鴨ロースの低温調理法を習う機会があり、これをアレンジして鴨汁せいろにすることに。



鴨ロースはハンガリー産。皮に切れ目を入れ両面焼き、そば汁と共に袋に入れ真空に。低温調理30分。粗熱をとりスライス。肉は柔らかく、ローズ色が美しい。他の具材は定番の焼いたねぎ、柚子の皮、芹。



さて、次の課題はそば汁。出汁をかつお節だけでとる？さば節、こんぶ、干しシイタケを加える？年末に日本橋に行く機会があったので「にんべん」に寄り、最上級の本枯鰹節（厚切り）を大奮発。これだけの素材を使う機会はなかなかないので、かつお節のみで出汁を取ることに。かつおの風味はしっかりしつつ、すこぶる上品な味わい。きらびやかな黄金色に感動。今まで作ってきた出汁とは一線を画しています。

ここまで揃えば、後は本番。前日はそば汁の仕込み。大晦日は朝から蕎麦打ちと鴨の調理。

蕎麦粉は赤城深山ファーム、長野県信濃町産の2種。それぞれ外二で600gずつ打ちました。

さて、鴨汁せいろの家族の評価は・・・

大人だけでなく、蕎麦好きの甥っ子(年長)、蕎麦が苦手な我が息子(小1)、ご馳走の後にも関わらず、皆がおかわり。

口を揃えて「おいしい！」との言葉をもらいました。



そして、息子の蕎麦嫌いが克服できたことは、蕎麦打ちママとして嬉しすぎる1年のメとなりました。

2019年1月