

特定非営利活動法人からの提案

「学校で、正規の蕎麦教育を！」

特定非営利活動法人
江戸ソバリエ協会
理事長 ほしひかる

1. 未来ある学校で蕎麦学を

先日、一社)日本家政学会-食文化研究部会で蕎麦の話をさせていただきました。

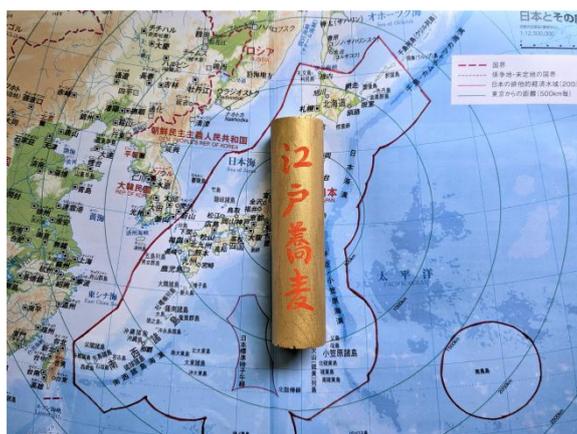
振り返ってみると、2003年に江戸ソバリエ認定事業を始めてから、これまで多種多様な集会で講演させていただきました。地域は西は関西から北は北海道まで、対称は1)江戸ソバリエ認定講座の受講生、2)蕎麦を趣味とする人たちの会や団体、3)蕎麦業界の人たち、4)一般の人たち、5)学校関係者などだった。1)はある意味私の仕事であるから当然であるが、2)~5)は依頼されての講演ということになる。ただ、このような講演体験を重ねているうちに、聞いていただく側の立場に相違があることに気が付いた。具体的には1)~4)の人たちは、「自分自身のために」、学んでおられるが、5)の人たちは「人に教えるために」という立場の違いがあった。そういうことでは多種多様というのは言い過ぎで、私のような蕎麦を趣味としている者はほとんどが相手様もまた蕎麦を趣味としている人たちへの話であり、少しだけ教育関係者への講演もあったというのが現状である。しかし「少しだけ」であっても教育関係者への講演は重要だと思う。もちろん課外講座ではあるが、筑波大学の外国人学生、北京外国語大学日本語センター、跡見女子大の天野ゼミ、大妻女子大の松本ゼミの学生さんたち、そして先日の日本家政学会ではほとんどが学校関係の研究者・教育者の人たちだった。

北京外国語大では、母親が日本人だという学生が「中国の人たちに日本の食文化を伝えるようなことをしたい」と言っていたが、どこの学校でもそのようなこと、つまり教える立場になりたいと述べる学生が少なからずいた。この点に**学校での講演には未来性**があると感じるところである。

したがって、蕎麦学に自信のある人は、今は課外授業でも構わないから、学校における蕎麦学の講演をどしどしすすめてほしい。

ただし、教育であるから正統な蕎麦学でなければならない。

麵や蕎麦の歴史、文化から江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱であることをふまえた、蕎麦学講座でなければならないと思う。



2.料理学校に蕎麦打ち講座の開設を

日頃から残念に思っていることがある。それは料理学校では正規の蕎麦打ち講座がないことである。料理学校における主たる学科は、だいたい和・洋・中・製菓・製パンである。たとえ蕎麦打ち講座があったとしても課外講座の位置でしかない。

社会では、一般的に学校と仕事先の関係は大きい。会社は学校へ将来性のある人材を求め、学校は生徒の安定した就職先として会社を求める。しかしこうした協同関係が成立していない蕎麦界は、人材を求められないし、育たない。これでは蕎麦界の将来が先細りになってしまう恐れがある。

話は逸れるが、2022年日本蕎麦協会データによれば、全国の蕎麦饅頭店数は29,000軒である。蕎麦店と饅頭店の数を分けることは難しいが、おそらく蕎麦店は半数を上回っていると思う。一方の、蕎麦を趣味(食べ歩き、蕎麦打ち)としている人の数は大手団体の会員数などから推定すれば少なくとも倍の30,000人は存在すると思われる。つまりは玄人对素人の関係にねじれが見られるわけである。これは他の食にはない蕎麦界だけの特色だが、これは好いことか、悪いことなのか。答えは明白である。客のない業態は発展が見られない。したがってもっと玄人を養成しなければならない。そのために先述の料理学校と蕎麦界との利益関係づくりが必要となってくる。

そういうわけで、蕎麦打ちに自信のある人は、今は課外講座でも構わないから、学校における蕎麦打ち講座をどしどし実施してほしい。

ただし、教育であるから正統な蕎麦打ち学でなければならない。

ソバの成分、蕎麦粉の性質を科学的にふまえたうえの、美味しい蕎麦を打つ技術講座でなければならないと思う。

3.大学における蕎麦研究を

日頃から残念に思っていることがある。それは大学などで蕎麦の研究者が少ないことである。

お世話になっている某大学の先生にうかがったところ、ソバ・コムギ・イネの大学の研究者と国立試験場(農研機構)の研究者数は下記の通りだという。

- ・ソバ：17人
- ・コムギ：60人
- ・イネ：279人

さらに、イネは基本的に全国の都道府県で複数人が関わっているので、各県5名とみても250名は増え、合計600名にはなるだろう。

またコムギの研究者も各県にいるが、対してソバの県の研究者は計10名いないのではないかと、と言われる。

研究者が少なければ研究も進まないし、当然ソバに関する論文数も少ない。こうした状況は現代の課題である食糧の多様化と相反する傾向になる。ただしこの問題ばかりは私たち素人が叫んでもいかんともしがたい。

だからといって、かかる問題を特定非営利活動法人の一員として見過ごすわけにはいかない。そこで冒頭のようなキッチンとした研究会などで、3の研究者を増やすこと、2の蕎麦打ち技術講座を設けること、1の蕎麦学講座を置くことなどについて話すこともあるが、その前に蕎麦界の人が「学校教育」ということに目を向けることが先決であると考えている。

以上

《参考》「江戸蕎麦の定義」

「都市の食文化として 江戸で独自に完成し、現代東京へと引き継がれ、将来に向かって進化する日本の蕎麦。」 ～ 江戸ソバリエ認定講座『お江戸育ちの日本蕎麦』より ～