

Soba connects the world

ほし ひかる

特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長

2022年農水省認定 和食文化継承リーダー

☆Tokyo Soba Meister Kanrinmaru

2010年4月、ソバリエの仲間と第43回サンフランシスコ桜まつりに参加した。折しもその年は咸臨丸がサンフランシスコへ渡航して150周年だったので、チーム名を「Tokyo Soba Meister Kanrinmaru」とし、勝海舟の曾孫さんにご挨拶したりした後に、サンフランシスコの地を踏んだ。

桜まつりでは日本の蕎麦を振舞ったことはむろんのこと、併せてサンフランシスコ総領事館公邸で現地の報道関係者を招いて蕎麦打ちを披露した。

そのとき見えていた、フードジャーナリストのElli Sekineさんが、こんな質問をされた。「蕎麦打ちの内容はよく分かった。しかし貴方たちが帰国された後に蕎麦打ちをしたいと思ったとき、蕎麦粉、道具、技術などはどうすればよいか！」う～ん、と唸りながらも「そのときは、日本に来てもらいたい」と申上げた記憶がある。以来、この考え方が、海外蕎麦打ちボランティアを行う場合の基本となった。そんなご縁から、彼女が来日したときは必ずお会いしているが、そのうちElliさんは食物と調理化学の分野において高名なHarold McGeeさんとご結婚された。私もMcGeeさんが来日されたとき二度ほど日本の蕎麦屋へご案内したことがある。



【咸臨丸サンフランシスコへ渡航150周年記念ポスター】 【咸臨丸SF上陸地にて】

そのElliさんがこの秋に来日されることになった。今回はジャパニーズスパニッシュ・レストラン「PAGU」(ボストン)のオーナーシェフであるTracy Changさんたちとご一緒に、蕎麦を食べたいという。

Elliさんから事前にも送信してもらったTracy Changさんのプロフィールを拝見すると、「PAGU」はクリエイティブな料理が多いようである。

それなら、蕎麦も創作店がよいだろうと考え、小松庵駒込本店を選び、社長に製粉やつゆ作りの現場見学までお願いした。

☆総本家 小松庵駒込本店

10月10日11時、私たちはJR駒込駅で待ち合わせた。

Elliさんは、Tracy Changさんの他に友人のAaron Tangoさんとアメリカの大学時代の友達のヨーコさんと一緒に。TangoさんはIT関係のお仕事、ヨーコさんはメキシコ在住の経験を持ち、英語、スペイン語堪能で現在は日本に在住だという。

まずは駒込本店のスペシャルルームへご案内し、社長と専務をご紹介した。

皆さんはその部屋の素晴らしさにワオー！と歓声をあげ、Tracyさんはご自分でレストランを持っているだけあって、部屋のシャンデリアや独創的な荒っぽいコンクリート壁に見入っておられた。

間もなくして、料理が運ばれてきた。

初めの組肴として、銀杏、小茄子、鮭、蕎麦搔、鴨のつくね。続いて蕎麦比べ三種。蕎麦屋の定番である玉子焼きは穴子と蟹包み玉子焼き。ならんで今や蕎麦屋の一品となった天麩羅。締めが対馬在来のざる蕎麦だった。





【小松庵スペシャル】

皆さんは美味しい料理に満足されていたが、とくに豆乳仕立ての蕎麦掻の滑らかな舌触りを「これならデザートにもなる」と絶賛し、また Tracyさんは辛くないオリーブオイルが蕎麦に合っていると指摘された。

社長は、スペインのオリーブオイルだけど、特別に小松庵用に作ってもらっている旨を説明された。

そして Elliさんはざる蕎麦を食べながら、「十割蕎麦ですか？」と訊かれた。

アメリカでは人口の約0.5%が小麦粉アレルギーといわれているから、日本人が好むつるつる感のためのつなぎという視点はあまりない。むしろアレルギーが心配というわけだ。

江戸ソバリエ協会が作成した「英語版：蕎麦の食べ方」もコピーして差し上げた。これも Tracyさんは大事に仕舞われた。

言い忘れていたが、通訳はすべて Elliさん、そしてヨーコさんも手伝ってくれた。

昼食後は、小松庵の製粉とつゆ作りの現場を見学。説明は責任者の黒沢さん。

私たちは、温度管理された玄蕎麦の保管庫へ、それから石臼製粉の部屋で石抜き、粒揃え、篩いを見学。そして蕎麦屋にとって大事な出汁と返しの材料保管庫へ。

ここで小松社長が、説明を付け加えられた。

小松庵は、駒込本店、銀座店、丸の内オアゾ店、新宿高島屋店、スカイツリー・ソラマチ店の5店舗を持つが、その運営はいわば「合衆国制」をとっている。どういうことかということ、メインの蕎麦とつゆは5店舗共通だけど、料理は各店舗のシェフの才に任せている。したがって料理用食材の仕入れは各店舗で行うことになる、と。

この方針は、社長の「職人を育てる」という考え方からの経営戦略である。そ

これは美味しい食べ物を作るのはアルバイトのマニュアル製だけでよいのか？という小松社長の理念でもある。



【製粉】





【つゆ作り】

社長の考えは、ElliさんもTracyさんも理解されたと思う。だから駒込本店のシェフにお会いしたいということになり、もう一度お店に戻ってシェフにお会いし、全員で記念写真を撮って、小松庵さんとお別れした。



【左から小松社長、トレイシーさん、本店料理長、タンゴさん、エリさん、ヨーコさん、ほし】

☆六義園

さてそれから、「駒込なら、ここだろう」というわけで、私は柳沢吉保の「六義

園」へご案内した。

付け加えるが、この稿はソバリエ・レポートのつもりだから、つついフードジャーナリストの Elli さんとオーナーシェフの Tracy さんを中心に述べてきたが、Aaron Tango さんもヨーコさんも底抜けに明るく楽しい人だった。それにヨーコさんは14年間メキシコに住んでいたというし、Tango さんは世界中を旅しているという国際人だった。ただしヨーコさんは他の用があるため、ここでお別れした。面白かったのは、私とTango さんの手相の感情線が一本線どうしだったことである。たいていの人は右からと左からの線がつながることがない二本線である。でも私とTango さんはともに一本線の持ち主、珍しい手相の日米人二人がここに居るというわけである。

そんなことで大笑いしていると、誰言うともなくかき氷の話になった。何処かに美味しいかき氷の店はないかと訊かれた。今年の夏は暑かったから、かき氷が大人気だということは知っていたし、外国人におにぎりと一緒にかき氷が受けていることも聞いていた。かき氷もおにぎりも平安時代にはあったといわれている日本独自の食べ物である。そういう物にも外国人の視点が向けられているのに驚くが、ただこの辺りの住宅地にかき氷屋はありそうにない。「前もって言うてくれたら調べておいたけど」と言い訳しながら、「ファミレスならあるかもしれない」とつい言ってしまったら、即却下された。それはそうだろう。Tracy さんはオーナーシェフだし、Elli さんはオーガニックの自著があるくらいだ。Elli さんとコーヒーを飲むとしても、チェーン店は絶対行かない人だ。アメリカ人にこういう人はよくいる。日本人は、アメリカ人はファストフードやチェーン店好きだと思っている人が多いが、それはアメリカの食文化も、そして日本の食文化さえも学ぼうとしない人たちだ。そういう人たちが同盟国アメリカの食企業を素直に受け入れてしまったところがある。そういうことに抗っている一人が小松社長であると思うが、これからの日本に必要なことであろう。

そんなことを思いながら、酷暑の夏に自分が食べたかき氷の写真を皆さんに見せたところ、「オ～、かき氷！」と写真だけで大受けてしまった。



【かき氷】

「六義園」に着いた。入口で、ここは17世紀ごろの政府の大臣みたいな人の邸

跡で、現在は庭園になっていると説明した。広い庭園は緑一色で、静かだった。しかしお顔の表情を見るとそれほどのご関心はなさそうに感じた。クリエイティブ指向の人には伝統的なものは通じなかったのかなと思ったが、庭園を一周して最後のころ Tracy さんが歩きながらスマホの写真を見せてくれた。三歳ぐらいの可愛い女の児と、ワンちゃん二匹と、彼女のお店の写真だった。これが彼女の最も愛するものなんだろうと思ったとき、この静かな庭園をご案内して良かったんだと安心した。黒髪で、上下ともに黒の衣服の彼女は、黒毛のワンちゃんを見せながら、「クロ ♪」と言って笑った。そして出口に出かけたとき、Tracy さんが「ハーバード大学で蕎麦打ちをしないか」と提案してくれ、Elli さんも「彼女はハーバード大学でも料理を教えている。私の主人の McGee もそうよ。楽しいじゃない」と賛同した。学校で蕎麦講座を設けたいという夢をもっている私は、嬉しくなった。だから、これまで学校関係の蕎麦講座の依頼は引き受けてきた。とはいっても、アメリカ東海岸は遠い。私の体力次第ということになりそうだ。



【エリさんと】

【トレーシーさんと】

【タンゴさんと】

☆Soba connects the world

さてさて、お名残惜しいが楽しい一日もそろそろ終わりである。

私は用意していた自著の『蕎麦のひみつ』を差し上げた。本には「Soba connects the world」とサインした。

皆さん、またお会いしましょう ♪

《参考》

*ほしひかる「日本の誇る蕎麦食文化を届けたい」

[22年5月6日\(木曜日\) \(edosobalier-kyokai.jp\)](https://www.edosobalier-kyokai.jp/)

*ほしひかる「サンフランシスコの咸臨丸」

[ko_hoshi_kanrinmaru.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](https://www.edosobalier-kyokai.jp/ko_hoshi_kanrinmaru.pdf)

*Elli Sekine「クリエイティブなソバリエたち」

[ko_sekine.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

* Harold McGee 著『マギー キッチンサイエンス』(共立出版)

* Tracy Chang と「PAGU」

<https://www.bostonchefs.com/restaurant/pagu/chef/tracy-chang/>

* Elli Sekine 『CALIFORNIA ORGANIC TRIP』(ダイヤモンド社)

* 江戸ソバリエ協会「英語版:蕎麦の食べ方」

[enjoysoba \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

* 東畑朝子『世界の味をたずねて ー アメリカ編』(三嶺書房)

* 鈴木透『食の実験場 アメリカ』(中公新書)

* ほしひかる「学校で、正規の蕎麦教育を！」

http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/202306hoshi_sobakyoiku.pdf

* ほしひかる監修『蕎麦のひみつ』(メイツ出版)



以上