

ソバリエ Report

「水の国」と「火の国」

江戸ソバリエ、 サンフランシスコで 蕎麦を打つ 水の国から火の国へ



今回の海外遠征を実現させた
江戸ソバリエ認定委員会のメンバー



美術史の本を開くと、だいたい日本編は縄文・弥生土器で始まり、西洋編は洞窟画で始まっている。それらはいままでこそ美術品の範疇に入っているが、元はといえば当時の生活そのものであることはいうまでもない。そういう視点でもう一度見直すと土器は煮るための鍋・釜であった。一方の西洋の動物狩りの洞窟画を観ていると、狩り後の宴で肉を火で炙り、原始的に食したであろうことは想像できるが、土器のような調理器具にはつながらない。よく、日本料理「西洋料理の特色を各々、水の料理」「火の料理」と定義するが、美術史からもその相違を窺うことができる。



壇上では日本酒の鏡割りも行われた

サンフランシスコで 蕎麦を打つ

これが文明の相違ということであろう。

サンフランシスコの桜祭りに参加

して蕎麦打ちを披露しようという話がもち上がった。提案されたのは「かんだやぶそば」の社長であり、江戸ソバリエ認定委員会の顧問でもある堀田康彦氏だった。それを受けて江戸ソバリエ認定委員会が関係者に声をかけ



海外遠征が実現した。

蕎麦を打つには、①蕎麦粉、②蕎麦打ち道具、③蕎麦を茹でる設備が不可欠である。したがって、出張蕎麦打ちを行う場合、この状況を把握し、準備して、はじめて実施できるものである。

しかしながら、文明の異なる海外となれば、これらの条件が十分ではないと考えるのが妥当である。

江戸ソバリエがサンフランシスコで蕎麦打ちを披露したのは、現地時間二〇〇七年四月二十日の前夜祭。会場

となったジャパントウンのミヤコホテルには、現地の桜祭り実行委員、今年の桜祭りのクイーン、今回日本文化を紹介するためにやってきた日本人など計三百名が集まって交流をした。そのなかで素人蕎麦打ち名人の寺西恭子さんや田中富夫さんらが交代で蕎麦打ちを披露し、また全員が役割を分担して日本の江戸蕎麦を振る舞ったが、これが人気をよび、デモ打ちの周りにはいつも桜祭りのクイーンや現地の日系の人たちが集まっていた。

日本の「茹でる文化」

ところが、ホテルの厨房では担当者たちが苦勞していた。打った蕎麦を茹でるためにお借りした厨房の火力や鍋のサイズが十分ではなかったのだ。そのため小さめの寸胴すいどうで茹で、大きめの寸胴で替え湯を沸かしたりして工夫したが、

火力の関係で一回あたり生麺三〇〇gが限界だった。また、釜から麺を掬い上げる水囊すいのおうは現地にはないだろうと想像し、日本から持参していたが、それが役立つ。しながら、この火力や鍋



楽しそうに蕎麦を味わう桜祭りのクイーン

の形、あるいは水囊が存在しないということの違いから、かえって私たちは日本料理の特色を知った。つまり、茹でること〃がわれわれ日本民族の一大特色であるということである。その線上にそばがある。

歴史を振り返れば、寿司が異国に浸透するためには「米を炊く釜」の設備も移植しなければならなかった。しかし食のシステムのハードな部分は簡単に異国は受け入れない。「電気釜」が発明され、「米を炊くハードな設備」が「簡単な器具」になってはじめて、寿司は珍しいものから日常的な食べ物に変わることができたのである。同様に、蕎麦が世界に認められるためには、「茹でる設備」を考えることによつて成功するであろう。

世界は「本物志向」へ

話を会場に戻せば、蕎麦打ちには人気を博していた。ただ、特殊な味覚をもつ日本人がこだわる蕎麦の野趣性やコシ、汁の旨味やキレをアメリカ人に理解してもらうのは難しいと思われる。



厨房では、何とか工夫して蕎麦を茹で上げた

では、一体われわれの蕎麦の何が彼らに受けただのだろうか。知られるように、アメリカの食の歴史は変遷している。近年までの栄養路線のために国民は肥満・心臓病に悩み、一九七〇年代後半のいわゆる「マクガバン・レポート」発表後からは個人に合ったヘルシー路線に大きく方向転換した。だが現在、アメリカは次なる路線を模索しているという。それが何であるかは当のアメリカ人もまだ分かっていないとも聞く。

しかしながら、デモ打ちの前に集まった人たちの嬉々とした笑顔は、確かに何かに満足しているのである。そこで私たちが「もしや」と感知したのは「本物の蕎麦打ちに感銘してくれたのでは！」ということだった。いわば、「本物志向」である。だとすれば、この本物志向が次世代アメリカのキーワードとなるのではと考え

てもいいのではないだろうか。というよりか、これが世界で共通する食の心ではないだろうか。



蕎麦のデモ打ちの前には、いつも人だかりができていた



文／ほしひかる
エッセイスト、江戸ソバ工認定委員

一九四四年佐賀県生まれ。六七年、中央大学卒業後、製薬会社に入社し営業、営業企画、広報、関連会社の代表取締役などを歴任する。製薬会社退職後、広報コンサルタント会社や化粧品会社の顧問をつとめる。傍ら、二〇〇三年に「江戸ソバ工認定事業」を仲間と共に立ち上げ、現在にいたる。他に、蕎麦・食文化に関するエッセイや小説を業界紙などに連載中。江戸ソバ工エール著「至福の蕎麦屋」ブックマン社でメンバーのひとりとして執筆している。