

スロバキア蕎麦打ち紀行

千葉手打ち蕎麦の会・会長 瀧上 健明

2009年の夏、日本スロバキア協会から「文化交流の一環として、スロバキアへ蕎麦を打ちに行きませんか？」という思いもよらない話が舞い込んできた。聞いた瞬間は驚いたが、「面白そうだ。是非行って見よう！」と即座に決断し、実現する運びとなった。メンバーは、私を団長に「千葉手打ち蕎麦の会」の会員3名が加わり、計4名で行くこととなった。

ここで「スロバキア」という国を紹介してみよう。スロバキアは中央ヨーロッパにありチェコ、ポーランド、ハンガリーなどに囲まれた、比較的小さな国である。「チェコスロバキア」という名前は聞きなれているが「スロバキア」という名前はあまりなじみが無い。「チェコスロバキア」は約20年前、1991年に分離独立して、「チェコ」と「スロバキア」という二つの国家に分かれたのだ。この分離独立は少しのトラブルや犠牲も出さず行われたことから「ビロード離婚」と呼ばれているそうだ。「スロバキア」は国土が日本の1/8で約50,000平方キロ、人口は約500万人で、農業を中心とした国家である。



【スロバキアの世界遺産「古都」バルデヨフ】

我々の出発は10月20日と決まったが、その前に在日スロバキア大使館を表敬訪問することになった。9月23日、訪問した大使館では、大使や一等書記官をはじめ主要なメンバーが我々を出迎えてくれた。時間の関係で「蕎麦打ち」は披露出来なかったが、当日打った蕎麦を持参し、厨房で茹でて、大使以下スタッフ一同と食べながら歓談することが出来た。この旅行を決断したおかげで、外国の大使館を訪問するという、思いもよらない事を経験することが出来た。

10月20日、いよいよ成田を出発、我々が向ったのはスロバキアの東部にある「プレシヨフ」という市である。プレシヨフはスロバキアの首都ブラチスラバから400キロほど東にあり、人口は9万人であるが、それでもスロバキアで第3の都市である。この市の大学には、日本人の教授や講師がいて日本との交流が盛んなようだ。今回の企画もこの人達を中心に立てられたので、我々がこの町に呼ばれたというわけだ。我々はこのプレシヨフに7日間滞在し、ここを拠点として「蕎麦打ち」のイベントに出かけたり、スロバキア国内の名所旧跡を訪ねたりした。

プレシヨフの旧市街地は、歴史を感じさせるとても静かなたたずまいの町だった。17,8世紀に建てられた建物、古い協会、洒落たアーケードなどが連なった古い町並みが続き、その落ち着いた雰囲気につきり魅了された。我々は時間が許す限り、昼となく、夜となく散策に出かけ、その風情を楽しんだ。その反面、新市街地と呼ばれる地域には社会主義時代に建てられた



【プレシヨフの旧市街地】

「四角いビル」が立ち並び、全く趣を異にしている、この国が歩んできた複雑な歴史を感じさせられた。

スロバキアにおける「蕎麦」については、あまり詳しい事は分からなかった。「蕎麦」が栽培されている事は確かだが、その料理法は非常に単純なようだ。「蕎麦の実」をそのまま料理して食べるほか、「蕎麦粉」は小麦粉と同じように料理するようだ。我々も「ピロヒ」と言う、蕎麦粉の生地で肉などを包んで油で揚げた料理を食べる機会があったが、残念ながら蕎麦の風味は全く感じられなかった。

10月22日、プレシヨフ市内で開催された「ジャパン・デイ」の会場でいよいよ最初の「蕎麦打ち」を披露することになった。当日、我々は揃いの作務衣、前掛け、雪駄と言う蕎麦打ちスタイルで会場に乗り込んだ。この日の出席者は主に「日本スロバキア協会」の関係者で、日本の文化に興味を持つ市民や学生など数十人が参加していた。また、スロバ

キア駐在の日本大使、中国大使がこられていたのには大変驚いたし、このイベントの重さを感じた。彼らは「蕎麦打ち」を見るのはもちろん初めてで、興味深げにその動作を見守ったり、カメラで撮影などしていた。そして最後の「切り」に入ると、その繊細さにびっくりしたようで驚嘆の声を上げていた。



【「蕎麦打ち」を見守る出席者】

当日は出席者にどんな蕎麦を振舞ったらいいのかいろいろ考

えたがスロバキア人の味覚を考慮して「鴨南蛮蕎麦」を出すことにした。鴨肉は現地に豊富にあり、ネギも日本と違い太くて硬いが、何とか使えるものがあった。それより心配だったのは、醤油ベースのつゆが、はたしてスロバキアの人々に受け入れられるのかということだった。しかし、出席者のほとんどが「鴨南蛮蕎麦」を美味しそうに食べる様子を見て大いに安心した。後日、プレショフ大学の日本人講師から「蕎麦と言う食材を、ここまで美味しく食べる日本の料理はすばらしい。」「生まれて初めて蕎麦という食材を美味しいと思った。」などというスロバキア人出席者からのコメントを聞かされて、ほっとすると同時に、日本人としてちょっと誇らしい気持ちになった。実はスロバキアで蕎麦打ちを披露するというので、木鉢、麺棒、蕎麦包丁など蕎麦打ち道具一式のほか、蕎麦粉、蕎麦つゆなどの材料も日本から持参したのだ。これらのコメントを聞いて、はるばる日本から重い荷物を持ってきた苦勞が報われたと思った。

そしてこの「蕎麦打ち」イベントは地元では大きなニュースとして取り上げられていた。当日の夕刻と翌日の朝にはテレビニュースで放映され、また地元の新聞には写真入りで大きく扱われていた。テレビの画面や新



【ビスケー・タトリのイベント会場】

聞紙面で自分たちの姿を見たときは、少し誇らしい気持ちになった。

プレシヨフ市以外でも何度か蕎麦打ちを披露した。プレシヨフ市から 100 キロほど離れたビスケー・タトリと言うリゾート地のホテルで開催されたイベントには現地の料理人が多数参加していて、「蕎麦」や「蕎麦打ち」に関して専門的な質問が寄せられていた。また、「蕎麦切りに挑戦したい」と言う現地の料理人に実際にやらせて見せたところ、その難しさに悲鳴を上げたりしていた。この会場でも自信を持って「鴨南蛮蕎麦」を振舞ったが大変好評であった。会場のホテルの厨房では、コック長が醤油ベースのつゆの味に大変興味を持ち、何回も味見を繰り返していたのが印象的だった。

「ヨーロッパで蕎麦を打つ」という思いもよらないことが現実となった。今振り返ってみても不思議な気がする。また、スロバキアという国が日本で比較的なじみの薄い国だけにその感が強い。「外国人、特に文化、風土、歴史などすべてが大きく異なるヨーロッパの人に日本のそばの味が分かってもらえるだろうか？」という疑問を抱いて出かけていったが、結果としては受け入れられたように思う。また、今回のスロバキア行きで日本の「蕎麦」の素晴らしさを、ほんのわずかながら世界に発信できたのかな・・・とも思う。

これからも「蕎麦」の素晴らしさが、より多くの外国の人々に理解されていくことを願っている。