

中国（からの）帰国者との「年越しそば」

江戸ソバリエ・ルシック：小林照男

年明けに中国からの（残留）帰国者（約50名）による「餃子の会」に招かれ、彼（彼女）らが作った本場中国家庭での餃子をお腹一杯ご馳走になった。



餃子（皮）作り



「餃子の会」ご招待

「餃子の会」は、年末に私達の打った蕎麦で「年越しそば」を楽しんで頂いている事への返礼？的な催しで既に5年続いた恒例行事になっている。

「年越しそば」は皆さんの前で打ち、体験もして頂いている。又、食べている時には日本の食文化に触れた話として「年越しそば」の謂れなどを話していますが「年越しそば」の確固たる謂れがハッキリしないため「細く・長く」などの理解し易い話しをさせて頂いている。

昨年末の「年越しそば」は温かい「鶏南蛮そば」にした。お替り希望が多く昨年末は私達の食べる蕎麦が危うくなった程の嬉しい誤算でした。

「鶏南蛮そば」は、鶏モモ肉とネギを焼いてから汁に入れただけの何の変哲もない「そば」ですが、そこに行き着くまでの葛藤は私の浅学・無知と呆けの始まりを如実に表しています。

「(中国からの) 帰国者の方々に年越し蕎麦を・・・」の話があって、当然のように「セイロ」を食して頂き、翌年も「セイロ」にした。

「年越し蕎麦」の際には帰国者へのボランティアの方々が「天ぷら」他、数種の料理を造っていたが、その事もあって「セイロ」を直ぐに食べない方が居たので「蕎麦が延びてしまうので・・・」と案内したが、結果的に残した方が多く居た。

最初の年には余りに気に掛けていなかったことだが「蕎麦を残された」ことに疑問を感じると共に次第にショック・私達の蕎麦が？辛汁が？・・・などと物凄く動揺した。

私には旨い蕎麦・旨い辛汁だったが？・・・。

寒い時期だが部屋は暖かく「セイロ」を食べるには問題ないはずだが、温かい蕎麦の方が良いのか？ などと思考していて「*!*!*!」彼（彼女）らは血は日本人でも生まれも育ちも中国！ 基本的に食文化が違っている。以前「中国人は鰹節の香りは生臭く感じて好まない」「冷たい物は食べない」などを今更ながらに思い出し、慚愧の念に襲われ「江戸ソバリエ失格？」などと失意した。

金と手間の掛からない温かな「美味しいそば」は？「天ぷら」は別に作っているのだから・・・。「牡蠣そば」は牡蠣が高価なこととレアー状態で食べて頂けるか？などで結果的に「鶏南蛮そば」になった次第です。

「餃子の会」では、餃子の皮の作りを見よう見真似で行うが小さな麺棒の使い方の難しさは蕎麦打ち用麺棒の比ではなく本当に繊細さが求められます。

彼（彼女）らには残された時間は少なく、早く本来の日本人に戻れるように蕎麦を通してお役に立てることが出来れば幸いです。

済みません「鶏南蛮そば」の写真は取り損ないました。次回にご期待下さい。



二胡演奏（北国の春が大好きだそうです）