

## わが家の年越蕎麦「木葉蕎麦」

江戸ソバリエ・ルシック  
美浜ソバ楽会：小林照男

「木葉蕎麦」は、大根の葉を茹でて乾燥させものを「かけそば」に盛付けたものです。千葉県の上総地方では、お正月の雑煮には必ず「幅海苔（羽葉海苔）」が使われています。単に「幅を利かす」ためとも謂れていますが、正月の縁起物として使われてきた海の恵みを生かした地方色豊かなお雑煮です。

同じ県内の下総地方は海から離れていることもあって「幅海苔」の代わりに大根の葉を使っていたのですが、感じは似て非なるものは当然で、5～60年前程前までは下総地方のお雑煮の定番だったそうです。

さすがに現在では全く食べられていませんが、10年程前に旧家の蕎麦店のご主人が地元の食文化復活を意図して「木葉そば」を始めましたが、手間暇が掛かることもあって一シーズンで止めてしまいました。

千葉に住む者として上総・下総地方のお雑煮も食べましたが、大根の葉はお雑煮より「蕎麦」に合っています（決して青臭くはありません）。

仲間に話しをしても「大根の葉」と聞いただけで敬遠されると思われ、ささやかですが下総地方の食文化を味わう意味で、この処は「我家の年越しそば」として密かに楽しんでいます。

\*大根の葉は一人前に最低5・6本使うため大根の葉を集めるのが大変です。

1) ベランダで乾燥させています

2) そぎ取った大根の葉（約20本分）



3) 「木葉蕎麦」



さすがに房総。「鰹節」を混ぜてから盛付けしています。

（お雑煮と同様に青海苔を混ぜても美味しいです!）