

☆高島陽一様「私たちの年越蕎麦」

＜地元で繋がりま賞＞

食べる立場ではなく作る立場として始まった毎日蕎麦の10年。あれよあれよと増えていく蕎麦を提供する環境に心待ちにするファン。そんな蕎麦遍歴を軽快な文章で楽しく読ませてくれました。「毎日蕎麦が食べたかったらベルギービールバーに行け」。そんな噂は既に立っているのでしょうか？長蛇の列が出来る今後を期待しています。(林幸子 審査員)

蕎麦打ちを通じて地元との新しい人間関係が広がり続ける恒例イベント。25年間地元では飲むことがほとんどなかった筆者が、近所のベルギービールバーでの年越蕎麦会をきっかけに、今では毎月の「毎日蕎麦」に加えて、「年越蕎麦」を4ヶ所での提供するに至っています。蕎麦を打ち振舞うことは、かくも人を繋げ人間関係を広げる力があるということを見事に示してくれています。そして現在では「年越蕎麦」を地元仲間の心を繋げ温める恒例のイベントとなっており、その勢いは留まることを知りません。今後も更なる展開が期待されます。(石田大三 審査員)

☆海緑風様「毎日蕎麦・年越蕎麦」

＜蕎麦屋のリレー賞＞

大晦日の年越蕎麦はその年のクライマックス、ハレの日の毎日蕎麦。けれど、毎月末にも毎日蕎麦ある、と、ケの日の毎日蕎麦をそのままガイドブックに載せることができそうな綿密なレポートで綴った大作です。1年で終わらせるのは惜しい。ぜひとも毎日蕎麦の会を結成して活動を広げてください。(林幸子 審査員)

蕎麦屋の店主に好きな蕎麦屋を紹介して頂き、リレー形式で毎月晦日に蕎麦店を訪問。そして最後に大晦日の年越蕎麦に至る一年がかりの食レポ企画。昨今は、「食べ手」(蕎麦を食べる側)の評価ばかりにメディアが翻弄される傾向にありますが、筆者は蕎麦を知り尽くした「作り手」側の視点から評価・推奨する蕎麦屋をテーマとし、江戸ソバリエならではの専門的で奥行き深い分析力で評論を展開されています。つい引き込まれて行ってみたくなる秀作レポートです。(石田大三 審査員)

☆中野克彦様「学生たちと手蒔きから始める年越蕎麦」

＜大学生と若返りま賞＞

蕎麦打ち教室に来た学生の素朴な質問から始まり、若い世代と共に歩んだ1年間の一大プロジェクトに、蕎麦のこれからの可能性を大いに確信できたレポートでした。そして最後に出てきた新たな課題に、まだまだこのプロジェクトは終わらない、大きく広がっていくに違いない。そんな期待がこもりました。(林幸子 審査員)

大学生に蕎麦栽培から蕎麦打ちまで教え、大晦日にその思い出を肴に「年越蕎麦」を楽しむ一年間を綴ったドキュメンタリー作品 —。

若い世代に「教える」ことを通じて、教える側もイキイキとしてくる様子が伝わってきます。「教える」という行為は、教え方も含め、教える側が学ぶことでもあることに気づかされます。蕎麦は、そして蕎麦打ちは世代を超えた繋がりを築くコミュニケーションツールになるものだと改めて確信しました。

また、草刈作業に始まり、大晦日の「年越蕎麦」に至る全てのプロセスを綿密に記録された写真はそのドラマをよりリアルに伝えてくれています。

これからも若者と触れ合い、蕎麦を蕎麦打ちを広めて頂きたいと願う秀作です。

(石田大三 審査員)

### ☆沼田実 様「年越 鴨けんちんとうじ蕎麦」

#### <集う側(そば)には福来る！賞>

最後まで温かく食べられる鍋料理のひとつでもある長野県の郷土料理「とうじ蕎麦」に、茨城県の「ん」が付くたくさんの食材を入れた縁起もののけんちん蕎麦を合わせたオリジナル年越蕎麦は、大家族の会話が弾み笑顔が絶えない団らんをいとも簡単に想像させる賑やで華やかな蕎麦ですね。そして詳しく書かれたレシピは引き継がれて行く我が家の伝統を感じさせ、随所に見られるこだわりと研究心が更なる完成度を増し、十八番として度々登場されると良いですね。(林幸子 審査員)

大晦日の晩、鍋を囲む家族の集いを演出する「とうじ蕎麦」と、家族への運を呼び込む縁担ぎを担う「けんちん蕎麦」を合わせてアレンジされた創作料理 —。

揃うことが少なくなった8人家族が一堂に会し、蕎麦前ならぬ「蕎麦中」鍋を囲み、熱々の蕎麦を手繰りながら近況を報告しあう。この蕎麦があるからみんなが集いたくなる、そんなユニークな年越蕎麦です。

そして、そのレシピでは、具材や下ごしらえの紹介に留まらず、かえしの材料選択・仕込み方、そして合わせ出汁の取り方やその理由に至るまで、味覚に相当な研鑽を重ねられた筆者ならではの見識とノウハウを惜しげもなく公開されています。シズル感溢れる料理の写真の数々にもそそられます。(石田大三 審査員)

### ☆鈴木正巳 様「年越蕎麦の思い出」

#### <この思い出お客様に届けま賞>

晦日蕎麦が提供される店の数、使う蕎麦粉の量、打ち続ける時間の長さ、そしてお客様のエピソード。どれもチェーン店なればこそその規模の大きな話に、読む側でありながら豪快で爽やかな達成感が得られました。規模の大きさはあっても、食べて下さるお客様へのきめ細やかな心遣いと感謝が伝わる素敵な文章だと思いました。

(林幸子 審査員)

和食麺類チェーンで「年越蕎麦」提供する立場から、その実際やお客様への思いが語られた作品 —。

調査※によると日本人の成人の約9割が「年越蕎麦」を食べ、その内の約5%が外

食とのこと。計算上ではざっと370万人もの人々が外食で「年越蕎麦」を食べていることとなります。本作品は和食麺類チェーンに勤務されている筆者が、外食としての「年越蕎麦」を提供する立場から、その実際や思いが綴られています。お客様にお届けしているのは、単に蕎麦ではなくて、蕎麦を囲んで交わす笑顔であり、労いや来年の抱負をご家族や仲間と交わす一時であるとの思い。そして、そのために美味しいお蕎麦を客席へと届けようと元気に働く店舗スタッフにも感謝の思いを寄せておられます。チェーン店の現場を支える人達の熱い思いが伝わる秀作です。

※出典：S&B 食品株式会社 NEWS RELEASE 2013.12.28 「年越しそばに関するアンケート」(20代～60代の男女を対象としたインターネットによる調査)

[http://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2013/1312\\_enquete\\_toshikoshi-soba.html](http://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2013/1312_enquete_toshikoshi-soba.html)

(石田大三 審査員)

☆協会注) 各レポートならびに講評文における文字は、読みやすくするために協会ですべて統一させていただきましたので、ご了承ください。

- ・「年越蕎麦」は『広辞苑』に従いました。
- ・植物は「ソバ」、粉と麺は「蕎麦」に統一しました。
- ・ただし、PDFで頂いた文は原本のままとしました。