

2016年1月13日

年越蕎麦の思い出

鈴木正巳 (江戸ソバリエ・No.15039)

私にとって、年越蕎麦はあまり馴染のない風習として幼少期を過ごしてまいりました。中学、高校と年を重ねても年越しは、【蕎麦】ではなくラーメン、いわゆる【中華そば】でありました。学生時代のアルバイトの経験から飲食業（サービス業）の道を、さらには和食・麺類チェーンの道を選ばなければ、『年越蕎麦』にさしたる思い出もなく、生活しているのかもしれませんが。

私が勤めています和食麺類チェーンでは8年ほど前まで夜10時頃から『年越メニュー』と題して販売商品を蕎麦とおつまみに限定して販売しておりました。バブル期の勢いはありませんが、毎年多くのお客様が『年越蕎麦』を召し上がりにご来店いただいております。

翌日1月1日の営業前、我々スタッフ間（店舗間）の新年の挨拶には必ず、『昨日どんだけ蕎麦打った？』という言葉が交わされておりました。12月31日の製麺量は概ね100kg前後… 手打ち式製麺機で蕎麦を打っているといっても、100kgの蕎麦を打つには営業時間交代制で14～15時間ほどかかります。閉店時間の深夜2時になっても打ち上げりをお待ちいただきながらお蕎麦を提供する事態にもなります。我々は、毎年変わらぬ製麺量と分かっているながら、新年の挨拶として誰もが誇らしげに昨日の製麺量を交し合っておりました。

そしてある年、営業本部長の『出来立ての美味しいお蕎麦をお腹いっぱい心ゆくまで』召し上がって頂こうという号令の下、私どもの名物企画『晦日そば』が始まりました。

天ざる蕎麦のお蕎麦食べ放題というシンプルかつ、蕎麦好きにはたまらない内容だと自負しております。スタート当初は12月31日の1日限りの限定企画で実施店舗も130店舗中3軒のみというスタートでしたが、年を重ねていく中で、毎月の月末に実施する事になり、さらには130店舗全店で開催する事となり、12月の大晦日に向けては29～31日の3日間の実施となり… なんと、試験的（コンテストとして）ではありますが海外でも開催されました。

昨年も多くのお客様が各店舗にご来店いただき、年越蕎麦＝晦日そばをご注文いただきました。私どもの店舗の多くは中京圏にありますが、関東圏でも11店舗ほどございます。その関東圏の店舗から2つほど、面白いお話をご紹介します。

昨年31日の記録ではありませんが、東京都東村山市にあります東村山店では女性のお客様が、なんと52段ものお蕎麦をお召し上がりになっています。これは当時、弊社の最高段数で、さらにそのお客様は、次々と記録を更新されています。現在の記録は56段にもなっています。ほとんど大食い選手権じゃないかと思われるかもしれませんが、しかし、このお客様は実にきれいに、食べ残しをせず、とても楽しそうに召し上がってくださいます。見ている私たちが『こりゃ一層気持ちを入れて蕎麦を打たねば…』と感じてしまいます。

また昨年大晦日、埼玉県八潮市にあります八潮店におきましては、1日で204食の『晦日そば』が販売されました。そして、お替りの段数は864段… 合計で1272段にもなり、大晦日に打った蕎麦の総量は実に160kgになりました。3名体制で臨んだにもかかわらず14時間にもわたる製麺となりました。この日店舗スタッフの多くはきっと疲れていたはずですが、『美味しいお蕎麦をお腹いっぱい』『一年の締めくくりを晦日そばで』を合言葉に最後の一人のお客様がお帰りになるまで元気よく蕎麦を打ち、蕎麦を茹で、笑顔を込めて客席へお蕎麦をとどけてくれました。

私の年越蕎麦の思い出は、私自身の家族や子供の頃の思い出よりもお蕎麦を提供する側から見た、お客様の笑顔、一年の労い、来年への抱負をそれぞれのご家族やお仲間と交わしている姿であり、美味しいお蕎麦を客席へとどけようと元気に働く店舗スタッフの皆さんです。

私はこれからも、人生という長い旅路の一里塚として【年越蕎麦】＝【晦日そば】をより多くのお客様におとどけし、その年、その一瞬のドラマを笑顔で見続けていきたいと思っております。

以上