

第7回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテスト

審査委員 林幸子(江戸ソバリエ講師)

審査委員 石田大三(江戸ソバリエ・ルシック)

<粋な仲間賞>～蕎麦は人と人を繋ぎ、時代も繋ぐ～色んなご縁で繋がった人々と《NEW鴨なん》年越蕎麦を創る!! 砂野 信 様

(林幸子審査委員) 蕎麦を育て蕎麦を打ち、これからの大阪を代表する《鴨なん》作りに立ち上がる、多くの大阪人のパワーと知恵の結晶、大阪愛ですね。プロジェクトが恒例の行事となり伝統となっていくことでしょうか。「行列のできる年越蕎麦」になる日を期待しています。ところで塩は大阪の塩ですか？

(石田大三審査委員) ご近所の主婦、蕎麦打ち体験した親子、地元のラーメン店、薬膳料理研究家、農芸高校の生徒、海外からの留学生、府の職員等、筆者が各々に呼びかけて全く新しい年越蕎麦を開発されました。

大阪伝統の「鴨なん」を学び、市民の知恵と技術とアイデアを持ち寄って完成した《NEW鴨なん》(※画像参照)は、いわゆる《鴨南蛮蕎麦》とは違う、今までなかった蕎麦の新しいカテゴリーの誕生と言えます。

醤油ベースの蕎麦汁にはない透明感あふれる淡い黄金の汁、その汁に透けて見える麺は大阪駅隣接の遊休地で市民が栽培した蕎麦です。難波葱の濃い緑、農芸高校で飼育した合鴨を3日間低温調理した淡い肌色の切り口、黄色いレモン、真っ赤なクコの実。それらが井のなかで鮮やかなコントラストを放ち、美しく上品で現代的に仕上がっています。まさに市民参加型のメニュー開発のモデルとも言える作品。《NEW鴨なん》新しい大阪の名物になりそうです。

<あったか家族賞>わが家の年越蕎麦料理 福島 和子様

(林幸子審査委員) 蕎麦が身近になかったからこそ生まれた蕎麦粉料理。一汁三菜に甘味を加えたオリジナルなご馳走膳ですね。細く長くではなく、幅広く味わい豊かにと、変化させた蕎麦が新しい祈願を叶えてくれそうですね。(林幸子審査委員)

(石田大三審査委員) 筆者は富士の裾野の広大な畑で蕎麦の栽培をするほどの蕎麦好きで、多忙な仕事の合間を縫って、蕎麦打ちや蕎麦サークルの活動等を通じて、多くの蕎麦料理を生み出しているらしいです。

とりわけ「作り置きして好きな時に食べられる蕎麦料理」のアイデアは秀逸で、一口噛むと蕎麦の香りがプーンとしそうな《蕎麦搔と里芋のコロッケ》。

口の中で蕎麦と鰻の蒲焼が混ざり合い、ついビールが欲しくなりそうな《蕎麦と鰻の海苔巻》。

寿司酢に味付けされた蕎麦を鮭で一口サイズに包んだ《蕎麦巾着》。

蕎麦粉をホットケーキの要領で焼いてスポンジを作り、餡を挟んだ《蕎麦のどら焼き》他、蕎麦前からデザートまで、福島家の年越蕎麦で終わるにはもったいない。蕎麦屋さんにも取り入れてほしい蕎麦料理の数々です。(石田大三審査委員)

<あったか家族賞>わが家の鴨鍋&締め蕎麦 荒井香織様

(林幸子審査委員) 京の鴨鍋・・・、私も関西出身ですから、何かキュンとききました。

荒井さまは感性度の高い方とお聞きしています。料理家にしとても大切なことです。荒井さまのこれからはますます楽しみと思った作品でした。(林幸子審査委員)

(石田大三審査委員) 京都の旅館で鴨鍋に開眼し、以来方々で鴨鍋を食べ、自らも作り、改善し、今では荒井家ならではの「鴨鍋&締め蕎麦」で年越蕎麦を楽しんでいらっしやいます。

一目見て新鮮さがわかる鴨肉を丸抜きで求め、旨いところを丸ごと料理。調味料は薄口醤油で酒を使わない、つみれは片栗粉は使わないで水と塩。締めの蕎麦にあうように合わせ出汁を鴨出汁の半量くらい云々。ご家族のリクエストに応えられた蓬の生麩の深い緑色も印象的です。

そして、確かな技術で打たれた蕎麦は、見るからに張りが感じられる絶妙の茹で加減です。

「こうして家の味ができるのでしょね」とのご感想のとおり、まさに世界に一つだけの「鴨鍋&締め蕎麦」年越蕎麦です。

5年後、10年後の荒井家の《鴨鍋&締め蕎麦》は、どんな深化を遂げているか楽しみです。

(石田大三審査委員)

<郷土貢献賞>郷土料理の《出石そば》 牧井 徹様

(林幸子審査委員) 大晦日だからと言ってハレの日ではなく、蕎麦は常にケの日。いや、外食だからちょっぴりハレの日でしょうか。いつもの蕎麦を、いつもと変わりにくいつもと同じようにいただく。家族の心和む年越しがそこにはありますね。

(石田大三審査委員) 兵庫県富岡市にお住いの筆者が郷土ならではの年越し蕎麦を紹介してくれました。

信州からの蕎麦職人が全国で多彩な蕎麦文化を普及してきていることは広く知られています。

《出石そば》もその一つです。「出石焼」の磁器の小皿に二～三口分の蕎麦が盛られ、5枚盛りで一人前とするユニークな「出石そば」。わんこ蕎麦のようにスルスルとつい食べてしまいそうです。

郷土に、わが家に、そして私たちにそれぞれの年越し蕎麦がある。

お子様は召し上がっている写真から、この豊かな食文化を守り、継承していくことの大切さを教えられる作品です。

以上