

私たちの年越そば

日の丸そばと五輪さらだ

～ 平成世代に繋ぐ磯雪そば

森川英理子(16期)・宮本 学(7期)・高橋文雄(8期)

山崎祥平(9期)・茅ヶ崎 創作そばなある店主)

1. 森川レポート

第16期江戸ソバリエ認定講座を受講した森川英理子の脳学レポートの論点は次の通りである。

【仮説】平成世代の蕎麦消費量が減少している理由は

仮説1 ～蕎麦以外の麺類の消費が伸びている

仮説2 ～食文化の多様化により、麺類以外の消費が増加している。

仮説1、2の根拠として2015年～2017年の「生うどん・そば」の総務省「家計調査年報(家計支出編)」の統計量を示している。

【仮説の検証】

仮説1～上記家計調査年報の蕎麦以外の麺類(パスタ、中華麺、即席めん)について消費動向を検証したところ麺類全体として消費が減少しており、蕎麦以外の麺類の影響で蕎麦の消費が落ち込んでいるとは言えなかった。

仮説2～食文化の多様化により麺類以外の消費が増加しているかを家計調査年報のデータで検証したところ、平成世代の米・パンの消費金額とうどん・蕎麦の消費金額を比較すると平成

世代は昭和世代に比べて米・パンの消費が多かった。特にパンの消費が麺類に比べて高いことが判明した。

以上の仮説と検証から、平成世代の蕎麦ばなれは明確であり、何らかの手を打たないと日本の伝統的なそばの食文化が消滅の危機に瀕していると思われる。

森川レポートは、次の2点を明示し平成・令和世代の蕎麦ばなれに歯止めをかけるよう提言している。

【提言】

提言1 ～蕎麦の栄養学的なスーパーフードとしてのメリットを喧伝する。

提言2 ～平成・令和世代が喜んで食べたいイベントや蕎麦メニューを開発する。

2. 平成世代の食習慣

森川レポートで平成世代の蕎麦ばなれの実態が明らかになったが、もう少し詳細に実態を調べることにする。

農林中央金庫は、「世代をつなぐ食その実態と意識」の調査を2004年から継続しており毎年結果を公表している。

① 平成世代の朝食

昨年2019年には、「昭和世代と平成世代の「食」習慣に関する調査」を実施。この中で意外な結果が明らかになった。各世代とも朝食は「パン派」が多いが、森川レポートを裏付けるように20歳台(平成世代)の男性だけがごはん派が多い。一方、20歳台の女性は8割以上がパン派であり他の世代を圧倒している。即ち、家計調査に見られる20歳台の米・パン志向は男性と女性の志向の違いの合成と考えられる。言い換えれば、米・パン嗜好は麺類嗜好とは別物であり米・パンへの嗜好が麺類に取って代わるとは言い切れないと思われる。平成世代は、食材のジャンルに囚われることなく美味しいものを食す世代である。平成世代は食の多様化真っ只中の世代であり味覚はかなり敏感。美味しいものとそうでないものを是々非々で判断しているのではないだろうか。このことについては後程言及する。

② 平成世代のおにぎり好き

同調査で、パン派である筈の平成女子が圧倒的に「おにぎり」が好きであることも判明した。おにぎり好

きは男女に限らず平成世代に見られる傾向であり、特に女子は6割超と一番人気。パン好きの平成女子が和食に比べ洋食が好きで食の洋風化が進んでいると単純に決めつけることはできない。

③ 「おふくろの味」を重視する平成世代

年齢的に未婚率の高い平成世代は男女ともに昭和世代の母親の味の影響を強く受けている。「おふくろの味」は煮物、味噌汁・豚汁、カレーライスがトップ3。平成世代は出汁の旨味を理解する世代である。

平成世代が好きな食べ物は 寿司、焼肉、ステーキ。寿司は各世代共通に好まれる。ここでも悲しいかな蕎麦は全く出てこない。

3. 食べ物の嗜好と給食

平成女子が給食献立で好きだったと回答したのは「揚げパン」。幼少期の学校給食がその後の食べ物の嗜好に大きな影響を与えると推定される。平成世代がご飯好きなのは「米飯給食」の推進が影響を与えてたのではないだろうか。特に、平成21年より学校給食での米飯の提供は週3日以上に定めら

れている。

各世代とも好きな給食は揚げパン、カレーライス、ソフト麺であるが提供機会が多かったことに起因している。60歳台以上がくじら肉やくじらの竜田揚げを指摘しそれ以外の世代に全く表れていないことが証明している。

各世代にミートソースやスパゲティが支持されており、20歳台、40歳台にラーメン。20歳台にグラタン、ラザニアが出てくるのは興味深い。もしかすると平成世代は、蕎麦という日本の食文化と接する機会が現状殆どないのかも知れない。

4. 平成女子の食嗜好

平成時代に流行ったスイーツの調査で面白いデータが示されている。全体の1位は「ティラミス」。以下、ラスク、フレンチトースト、タピオカ、ナタデココであったが、平成女子の嗜好が他の世代を明らかに大きく違っているのは「タピオカ」の圧倒的支持であること。全体では55.6%の支持率のタピオカが平成女子に限っては74.2%と突出。平成女子が2位以下に挙げているパンケーキ、マカロン、ナタデココ。他の世代では見られない傾向である。

彼女たちはこれらのスイーツをインスタグラムやLINEなどのSNSにアップ

することが多い。インスタ映えする画像を「映(ば)える」と言い、彼女たちにとって重要な意味を持つ。

「食の色彩」は彼女たちにとって重要な選択基準である。2018年に「電通ラボ」が発表した「料理に欲す、オンナたち。「食とSNS」を考える」の中で、平成世代はコンビニ飯やインスタント食品を胃に流し込む日常を決して容認していない。手間暇かけた料理を親しい仲間とゆっくり食事したいという憧れと共存しているからこそSNSを通じて自分をプロデュースしているとも言える。

第1位となった「タピオカ」は我が国では第2次ブームであるが内容は第1次ブームと変化している。火付け役になったのは海外渡航の中心が韓国から台湾に変わったことに起因。タピオカを知らなかった世代が新たな食材として認知したことからブームが始まった。彼女たちの関心は、タピオカの独特の食感と喉越しにとどまらず「台湾茶」の美味しさを発見した。群雄割拠するタピオカ店の中で美味しいお茶を提供する店が大人気となっている。中にはタピオカ抜きドリンクを注文する人たちも少なくない。味覚に鋭敏な世代であり機会があれば美味しいモノとそうでないモノをはっきりと見分ける世代である。

5. 若者に人気の蕎麦店

蕎麦ばなれの若者と述べてきたが若者や女性に人気の蕎麦店が表参道にある。国道246に面したこの店の名前は「蕎麦きり みよた」。



この店、実は立ち食いそばの“小諸そば、が経営する蕎麦屋。立ち食いではなくオール着席のカウンター席。メニューは小諸そばに比べて食材とボリュームに拘って少し高めの価格設定。回らない寿司屋やお座敷天ぷらと同じように蕎麦職人が目の前で調理し高級感を出している。基本メニューは、立ち食いの小諸そばのラインナップとそれほど変わらないが映える旬のメニューを用意している。食べたのは、“鱒(ぶり)の柚庵(ゆあん)そば、。色彩も鮮やかであり、和食の“幽庵(庵)焼き、を取り入れて高級和食店の雰囲気がある。



女性に人気の最大の理由は、清潔感。立ち食いそば店にありがちな女性ひとりでも気後れしないで入れる雰囲気づくりに徹している。外食の孤食化が進む現代に重要な要因である。

6. 辛味のブーム

基本五味にない辛味。舌の味蕾から味覚神経を伝わって脳で認識できる味覚の基本五味は甘味・酸味・塩味・苦味と旨味である。辛味は舌の痛点で感じる刺激であり味覚ではなく“痛み、である。

激辛は味覚障害を引き起こす可能性があるが常習性もあり飲食店としては辛味メニューを積極採用する。

日本で最長の行列が出来ると言われた“港屋、はそばつゆの中にラー油を入れた“冷たい肉そば、のパイオニア。2019年2月に虎ノ門本店が突如閉店。2016年に Minatoya2が大手町にオープン。先月六本木のメルセデスベンツ日本の隣接するビルに

Minatoya3がオープン。多くのファンを再び驚かせた。



現代は激辛の第4次ブームと言われている。第1次は1984年。“湖池屋”が発売した“カラムーチョ”が火付け役となった。神田の煎餅屋・淡平の“激辛煎餅”の“激辛”が1986年の流行語大賞銀賞を獲得。ここでブームはピークアウト。

第2次激辛ブームは1992年。バンコクのタイスキレストラン“コカレストラン”の日本進出がきっかけ。酸っぱくて辛いタイ料理や東南アジアのエスニック料理ブームがバブル景気とともに広がった。

第3次は、2003年に東ハトが発売した“暴君ハバネロ”。世界一辛い唐辛子が評判を博し激辛のレベルが一気に上がった。“蒙古タンメン中本”が閉店した中国料理店から奇跡の復活したのが象徴的だった。

第4次ブームは四川料理の人气が火付け役。辛味には唐辛子の辛味の

“辣(ラー)”と花椒のシビレの“麻(マー)”の辛味があるが従来の赤唐辛子の辣味から麻味に人気の中心が移って来た。辛味のレベルを上げることより、辛味の多様化が最近のトレンドである。

7. 年越そばは行事食

NHK・世論調査部の“調査からみえる日本人の食卓”(2016年)によると年越そばは全世代の83%が食べたと回答し、雑煮の80%やお節の77%を上回る。平成世代でも78%が年越そばを食べている。換言すれば平成世代にとって年越そばは年間を通して蕎麦と接する貴重な機会である。この機会にインパクトのある美味しい蕎麦の提供が平成世代に蕎麦の食文化を繋げる好機である。

では、全世代ではどんな年越そばを食べているのだろうか？温かいかけそばか冷たいざるそばでは75.6%が温かいかけそばを選んだというインターネット会社(タウンネット)の2019年のアンケートがある。

具材に何を選んだかというアンケート調査(2014年 nifty の何でも調査団)

では

1位 海老の天ぷら(41%)

2位 蒲鉾(26%)

3位 海老以外の天ぷら(23%)

となっている。

温かい海老の天ぷらそばが最も多く選ばれたのは言うまでもなく寒いからである。

8. 年越そばを考える

これまでの考察を踏まえ、どのような年越そばを作ったら情報発信力が高く、味覚力に優れた平成女子の関心を引き寄せることが出来るかを検討した。外食に求める彼女たちの欲求は“非日常性”の体験。そして“映える見してくれ”。

高橋文雄からは2020年の東京オリンピックに因んだ料理はどうかという提案があった。

茅ヶ崎の“創作そばなある”の店主・山崎祥平からは蕎麦をパスタの代わりに使う従来の当店のコンセプトと違うものにチャレンジしたいと発言があった。

森川英理子からは蕎麦の健康食としての側面が生きる料理低カロリー路線の要望があった。

宮本学からは辛味要素を取り入れたインパクトのあるモノを作りたいと提案があった。

9. 磯雪そばの再評価

高橋文雄の2020年の東京オリンピックに因んだ料理はどうか？日の丸を模した蕎麦はできないかという提案で思いついたのが“磯雪そば”であった。

近年、磯雪そばを提供する蕎麦店は少なくなったが人気は根強い。磯雪そばの誕生の前に“淡雪そば”があった。淡雪そばは鶏卵の黄身の部分を取り除いた白身を泡立て、フワフワに泡立てた卵白(卵の白身)を『淡雪』に見立てた種物のそば。もみ海苔や青菜、とろろといった具を加えることで緑の草木にかかる“春の淡雪の風景”を再現している。江戸時代中期に誕生した種物とされている。

これに対して“磯雪そば”は黄身を取り除かない全卵を攪拌。事実、淡白な淡雪そばに対して濃厚な磯雪そばやその応用編の蕎麦が人気。

閉店した上野“池之端藪そば”の磯

雪そば。



池之
端藪そ
ば出身
で正統
派磯雪

そばを伝承している根津の「蕎心」。



京都の「
有喜屋そ
ば」は納
豆を入れた
磯雪そばで

大ブレイク。店舗数を増やした。



箱根の「は
つ花そば」
は白身を取
り除き山芋
を入れている。

。攪拌は客に任せている。



蕎麦の代
わりにうど
んを使った
のが銀座
矢部の「

納豆うどん」。店主自ら、目の前で全卵を攪拌する。

10. 私たちの年越そば

私たちは、「日の丸そば」と「五輪さらだ」のセットを提案する。

①日の丸そばは近年、一般の蕎麦屋で殆ど見られなくなった「磯雪そば」がベースになっている。玉子の卵白だけを攪拌する淡泊な「淡雪そば」に対して全卵を攪拌する濃厚な「磯雪そば」を選んだ。カルボナーラスパゲティの蕎麦版。辛汁と「あおさ海苔」を和えた蕎麦の上に全卵の磯雪で蕎麦全体を覆う。丼鉢の中心に



「かんずり」をトッピング。かんずりは、新潟県妙高市の赤唐辛子をベースにした伝統的な辛味の発酵調味料。

もうひとつの辛味にスリランカのマターレー産の生胡椒を使用。

② 五輪さらだは、食の“外部化”、“簡便化”により平成世代が圧倒的に野菜不足を生じていること。その世代は外食により不足を解消したいと考えているという政府の調査資料(平成25年 農林水産省“野菜の消費をめぐる状況について”)に基づいてニーズがあると推定した。

五輪の五色を表す野菜。それを焼き野菜にして野菜の甘みを増す。焼き野菜は特製“バーニャカウダー”のソースをディップして食す。

ずり、をトッピング。



・かんずりの中心部にフレッシュな塩漬け生胡椒を載せる。



11. つくり方

① 日の丸そば

・会津旧小国村産の在来種を辛汁とあ

おさ海苔と和える。

・ぶっかけ蕎麦の上に全卵を攪拌してクリーム状になった磯雪で蕎麦全体を覆う。



・磯雪の真ん中に丸く成形した“かん

② 五輪さらだ



・五色の野菜を焼く。パプリカ、ズッキーニ、赤茄子、蕪、プルーン等々。

・バーニャカウダーソースを作る。

ニンニクを牛乳で柔らかくなるまで煮る。柔らかくなったら牛乳からニ



ニンニクを取り出して潰す。アンチョビをペースト状にし、潰したニンニクと和える。そこでオリーブオイルを入れ火にかけて出来上がり。オリーブオイルはギリシャメッシーニア産を使用。

12. 結び

昭和30～40年代、蕎麦屋はファミレスであり居酒屋だった。そこに幅広い世代の人々が集い、家族も居た。蕎麦屋には、たくさんの種類の冷たいそばや温かいそばがあった。カレーライスもラーメンも提供されていた。

近年、蕎麦屋は手打ちそばを提供する高級店と立ち食い蕎麦屋に二分化。立ち食いそば屋は牛丼屋同様、女性たちが入りにくい店が多い。

食の多様化の進んだ平成時代。若者たちの味覚力が衰えた訳ではない。美味しい蕎麦がリーズナブルな価格で女性もひとりで入れる店舗で提供されたら平成世代を蕎麦の魅力を知って貰えるのではないだろうか。

江戸時代から伝わる種物の“淡雪そば”、“磯雪そば”は多くの都内の蕎麦店から姿を消してしまった。和製カルボナーラとも言われる美味しい蕎麦であることをもう一度認識して欲しい。

そして第4次激辛ブームは単に辛さを競う時代から辛味の多様性注目に

変化している。四川料理の“麻辣味”に変わる我が国伝統の唐辛子調味料である“かんずり”と東南アジア産の“生胡椒”の組み合わせに注目し、深みのある辛味の発見に挑んだ。

“年越そば”という圧倒的に日本人に支持されている“行事食”の機会に平成世代に喜んで貰える日の丸そばになったら56年ぶりに二度目の東京オリンピックを迎える私たちメンバーの大いなる喜びに通じる。

了

