

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>「私たちの年越蕎麦 渦巻點心 ～新たな年の幸せを願って～」千葉ソバリエの会様

(林幸子委員)「韃靼 100%！」韃靼蕎麦粉の色の特長を活かした甘味は、楽しさとかわいさがあふれています。縁起も良ければ栄養価も良い。韃靼蕎麦を大いに楽しまれた素晴らしい年越しです！

(石田大三委員)千葉ソバリエの会は、韃靼蕎麦特有の黄色味がかった発色の変化をいろいろな条件で試し、12月の例会で黄色い生地と白い生地を重ねた渦巻模様の丸い點心作りに挑戦された。でき上がった點心は、今までの中華にはない大胆かつ繊細で食欲をそそる美しさを備えていた。新・點心メニューの誕生である。それらをみんなで新たな年の幸せを願って召し上がった。江戸ソバリエらしい、好奇心と探求心にあふれた粋な仲間達の開発物語です。

<名水蕎麦賞>「富山の名水で打つ平成最後の年越蕎麦」中野克彦様

(林幸子委員)美味しい蕎麦を打つために水を求め巡る「究極の名水蕎麦」。求めた名水を贅沢に使った光り輝く蕎麦は、口から身体へと幸せを駆け巡らせたことでしょうか。名水蕎麦で一年を締めくくりその名水の若水で一年を始める。一層の名水蕎麦を期待しています。

(石田大三委員)「水の王国」富山県の「地下水の守り人」である筆者はボランティアで県内の湧水・名水各所を巡りながら、その水を持ち帰り蕎麦を打っている。黒部川扇状地湧水群の岩瀬家の清水(いわせけのしょうず)を訪れた時、他の名水とは違うなめらかさを感じ、釜の湯と氷までもこの名水を使って平成最後の年越し蕎麦を打たれた。自家栽培の八尾在来種の蕎麦と相まって、口当たりたいへんなめらか、喉越しも爽やかでとても美味しく、また一つ蕎麦の美味しさを引き出せたことに感激しながら新たな年を迎える準備をされたとのこと。

蕎麦を頂くことはその土地の水を頂くことでもあるんですね。

<母恋蕎麦賞>「私の年越蕎麦」松浦賢三様

(林幸子委員)「母恋蕎麦」お母さまから受け継いだ蕎麦が、お友達とのお付合を繋いでくれる。二八の二は蕎麦のつなぎでしょうが、松浦さんの蕎麦を繋いでくれたのは、お母さまですね。

(石田大三委員)北海道幌加内で育った筆者は、お母様の手打蕎麦が大好きで、その蕎麦をいつまでも食べたいとの思いで15年前からご自身でも蕎麦を打ち、帰省のたびに母親のチェックを受け、「免許皆伝」になったのはお母様が亡くなられる寸前だった。今では幌加内町の蕎麦粉で年越し蕎麦を打ち、お世話になった方々に50人分の蕎麦を届けられているという。目標とする母の手打蕎麦に少しも近づけていないと自らを評されてはいるが、おそらくは技術面においては既にお母様を凌いでおられるものと思われます。味を印象付けるのは舌だけではなく、食べた状況の記憶にあります。その意味で永遠にお母様の手打ち蕎麦の味は超えられないですが、生涯の宝物ですね。

<あったか家族賞>「わが家の年越蕎麦」増田和子様

(林幸子委員)新婚の年にスタートした年越し蕎麦が年数と共に美味しくありたいと思う形に変化していく様子がドキュメンタリー「蕎麦は夫婦の歴史」を見ているようです。30数年経ったこれからの進化を見てみたいですね。

(石田大三委員)筆者の年越し蕎麦は、スーパーで売っている茹蕎麦に始まり、乾麺の蕎麦、市販の

生蕎麦、蕎麦店の生蕎麦、そして5年前からはご自身の手打蕎麦へと変遷してこられました。また、年越蕎麦を囲む食卓も、ご主人と除夜の鐘を聞きながらに始まり、二人のお子様と共に、そしてご結婚から30年を経た昨年は、またご夫婦二人で年越蕎麦を召し上がっていらっしゃいます。年越蕎麦は、年に一度、ライフステージの変化を味わう一時でもあることを教えられます。

<年越蕎麦元年賞>「自分の道具で打つ初めての年越蕎麦」大前麗様

(林幸子委員)美味しいという言葉聞いたときは、心の中でガッツポーズが出たことでしょう。新しい道具で家族に振る舞う蕎麦は、これからますます本格的になって、ママの蕎麦は世界一！になることでしょう。

(石田大三委員)蕎麦打ちを始めて1年9ヵ月目となる筆者は、念願の蕎麦打ち道具一式を揃え、麵棒使いを特訓し、「自分の道具で初めて年越蕎麦を打つ」という一大イベントに向け、3ヵ月の間、練習を重ねました。そして大晦日の朝から鴨ロースを低温調理し、最上級の本枯鰹節で出汁を引き、蕎麦は赤城深山ファームと長野県信濃町産の2種を打たれた。でき上がった《鴨汁せいろ》のご家族の評価は、蕎麦が嫌いなご子息までもがおかわりを求められ、全員から「おいしい！」の言葉をもらったとのこと。自身が蕎麦打ちを楽しみ、思いを込めて創意工夫すれば「蕎麦嫌い」だって「蕎麦好き」に変わるということを教えられます。