

わが家の年越しそば

江戸ソバリエ 14 期 増田和子

結婚して初めての年の暮れに「年越しそば何時頃に食べる？温かいのと冷たいのどっちが良い？」と夫に尋ねた。

「今まで年越しそばを食べる習慣はなかったけど、食べるなら天ぷらそばを除夜の鐘を聞きながらが良いな」と答えた。

おせち料理を作り終わった後に天ぷらかと思ったのが、我が家の年越しそばの始まりだった。

その後、天ぷら蕎麦の事が多かったがきつね蕎麦、たぬき蕎麦、にしん蕎麦とその年により色々作っていった。いつも温かい蕎麦で蕎麦の具は色々考え工夫をしていたが何だか蕎麦が美味しくない。スーパーで売っている茹でてある蕎麦は食べるころには伸びきっている気がするし、乾麺は茹で方が悪かったのか、蕎麦の香りが全くしなかった、生蕎麦を買ってみたが袋裏に表示されている成分表示を見るとそば粉より小麦粉が多いしやはり今一つ違うなと思っていた。やはり自宅で美味しい蕎麦は食べられないのだと思っていた。

そんな時、駅前の蕎麦店の店頭「年越しそばの予約承ります」という張り紙を見つけた。その店は普段から昼時になると外まで人が並んでいることがあり、きっと美味しいんだろうと思って見ていたが、今年はこれにしようと思い予約をした。そばつゆも付いていて茹で方も丁寧に説明が書いてあった。

もり蕎麦にして食べてみたら今まで家で作っていたのとは違い蕎麦も汁も美味しかった。当たり前だがプロの作るものは違うと家族そろって感心したのだった。

やはり美味しい蕎麦で 1 年をメたいと思い、その後はあちらこちらの蕎麦屋の生蕎麦を買って過ごしてきた。

5 年ほど前、自分で蕎麦を打つようになった。当然年越し蕎麦もそば汁も自前だ。大晦日はお節料理作りに忙しいので 30 日に打つことになり年末の忙しさは増えた。初めは長さも太さもバラバラだったが、近頃ではご近所に差し上げ喜ばれるようになった。いつの頃からか大晦日の夕食に年越し蕎麦を食べるようになった。それはだんだん夜更けに料理は辛くなってきたし、夕食後に蕎麦 1 人前を食べられなくなってきたからだ。

夫と初めて除夜の鐘を聞きながら食べた年越しそばから、子供たちが育ち、それぞれ自立し又 2 人に。30 数年経て我が家の年越しそばは変遷し、今まさに完成形になったと思う。これからも元気なうちは自分で打った蕎麦で年越しをしよう。もしかするとまだまだ我が家の年越しそばは変遷するかもしれない。