



「私の年越し蕎麦」

江戸ソバリエ（2008年認定） 松浦賢三（土浦市在住）

年の最後を締めくくる「年越し蕎麦」を、2018年もつくりすることができた。大晦日の朝5時から昼頃にかけて50人分。今年も、北海道の実家から送ってもらった私の故郷、幌加内町のそば粉を使った二八蕎麦。しばらく打っていなかったのでも心もとなかったが、次第に乗ってきて、失敗もせずやり遂げることができた。そばが練りあがったときのしっとりした肌触りはとても心地よかった。

軒数にして15軒ほどの、それぞれの家族数に見合う分をパックに納め、午後の早いうちに車で配って歩いた。「腕前はイマイチですがどうぞ。来年もよろしくお願いします。私の故郷の幌加内そばが手に入りました」と書いたちょっとしたメモも入れた。昨年の北海道は天候不良でそばが不作だった。私の年越しそばづくりを知っている兄が、そば粉をちゃんと確保しておいてくれたので、そのことも付け加えた。各家々を訪ねながら、「ああ、今年もみなさんに、お世話になった」としみじみ思った。

年越し蕎麦をつくるようになって、かれこれ15年になる。北海道直送のそば粉を使ってそばを打ち、すぐゆでて食べる手打ちが大好き。「食べたい」と思うときにつくっていたが、周りに蕎麦好きの人たちがたくさんいることを知って、食べていただいたらびっくりするほど喜んでくれた。年越し蕎麦を毎年つくるようになったのはそれから。一年間のお礼の気持ちを込めて年越し蕎麦づくりを始めた。始めた当初にいただいたお礼の手紙は、今でも大事に持っている。手紙には「こんなにおいしいおそば、近年食べていなかったのが大感激でした。あつかましいお願いですが、またごちそうして下さいませ」とある。お返しにワインやお酒、漬物などをいただくことや、土浦市に住居を移してからは、新鮮な野菜がたくさん届くようになった。私ごときの手打ち蕎麦で…と恐縮してしまうが、地域の人たちとの通じ合いがありがたく、とても嬉しい。

そば畑が一面に広がる幌加内町で育った私は、母の手打ち蕎麦が大好きだった。帰郷したときは必ず手打ち蕎麦をつくって待っていてくれた。母がガンで亡くなる前、いなくなったら食べられなくなる、どうしようかと考えた末の結論が、自分で蕎麦を打つことだった。帰郷するたびに母親のチェックを受け、「免許皆伝」になったが、それは母が亡くなる寸前だった。その後、江戸ソバリエ認定を受けたことも蕎麦づくりを続ける大きな励みになった。いただいた認定書は、いつも大事に持っている。

年越し蕎麦の風習が失われつつあると聞く。けれど、私の年越し蕎麦づくりはずっと続くと思う。何よりも、手打ちそばが大好き。目標とする母の手打ち蕎麦に少しも近づけていない。地域の蕎麦好きの人たちとも、「おそばで、これからも長くお付き合いを」とお願いしたいと思っている。