

## 第9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・ルシク)

### <国際交流賞>「中国帰国者への年越蕎麦振舞い」小林照男様(江戸ソバリエ・ルシク)

(林幸子委員) 10年続けていらっしゃるこの活動は、日本で生活を始めて色々な面で苦労されている帰国者の方々の、心のよりどころ心の支えになる素晴らしい機会に思います。

毎年皆さんに会えることに加え、回を重ねながら皆さんの好みを探って次回の蕎麦を何にしようか考えるのも小林さんの楽しみになっているのでしょうか。

自国という異郷で母国に寄せる思いを、日本の文化風習としての蕎麦が支え、水餃子というかたちで帰国者の方々がこれに応える。この純粋な気持ちの交流が長く続くことを願います。

(石田大三委員) 筆者らは10年前から、千葉県在住の「中国からの帰国邦人」40~50名のみなさんを市内の公共施設にお招きし、年越し蕎麦を振る舞っておられます。

帰国者の方々はアッサリ味より、ややコッテリ感のある味がお好みらしく、今年は温かい「鶏汁そば」を提供し、大半の方がお代わりされたとのこと。

中国で生まれ、高齢になられて日本に帰り、筆者らの暖かい思いから知ることとなった年越し蕎麦、日本人であることを味覚と心で再認識する年に一度の一時になっています。満足げな笑顔でお帰りになる帰国者の姿に筆者も満腹になられたとのこと、

帰国者にとっての年越し蕎麦は、食の果たす役割の重さを考えさせられます。

### <あったか家族賞>「令和元年の年越蕎麦」小林照男様(江戸ソバリエ・ルシク)

(石田大三委員) 幼少期を旧中山道の板橋で過ごし、懇意の蕎麦屋のもり蕎麦が大好きだった筆者は、年越し蕎麦というのは、当時から、そして自らが蕎麦を打たれるようになられた現在も、夕食とは別のいわゆる「ハレの食べ物」として位置づけです。

したがって、それは「かけ蕎麦」であるとの考えを一貫して守っておられます。

食べものの意味を深く考え、その意味をも頂くことの大切さを教えられます。

文章に添えられた「かけ蕎麦」の写真にも、シンプルながら凜とした説得力があります。

### <江戸ソバリエ学術賞>「日の丸蕎麦と五輪さらだ」森川英理子・宮本学・高橋文雄・山崎祥平様(江戸ソバリエ)

(林幸子委員) 我が家の年越しそばとしての体験から来るレポートとは全く違う角度から発表された、一大プロジェクトの論文であり提案でありの力作です。

毎年恒例の守りの食べ物である年越しそばに対し、ここでの年越しそばはこれからの未来を見据えた攻めの食べ物。それでいて柱になっているのは江戸中期に誕生したと言われて今も廃れていない磯雪そば。リスペクトしつつのアバンギャルドと言ったところか。素材にこだわり厳選し、栄養バランスを考慮したこのセットは、年越しそばに止めておくのはもったいないと思う。

(石田大三委員) 平成世代をターゲットにした、蕎麦のマーケティング戦略とも言える論文です。

客観的なオープンデータによる分析と仮説検証、流行や人気店から読み解く問題点と機会、平成世代のインサイトとニーズ分析が高密度に要約されています。

そしてその論理構築の上に立って、東京五輪と江戸中期の種物を組み合わせ、平成世代に向けてクリエイティブジャンプさせた商品開発戦略。蕎麦を食文化としてだけではなく、ビジネス戦略の視点から考察することの意義を示唆してくれる秀作です。