

団地の方の「年越蕎麦」打ち

千葉ソバリエ会：小林照男

今年も団地の方々に食べて頂く「年越蕎麦」を打つ日が来ました。私の蕎麦打ちを育ててくれたのは20数年前から短い蕎麦を「美味しい」と言って食べてくれた私の住む団地の方々です。この蕎麦を打たないと私は年越しが出来ません。年越蕎麦が打ち終われば暮れから元日は家内共々を温泉に脱出、以前から兄弟達が我が家に集まって来て居たのを思い切って不義理にし、家内を正月の労働から解放するようにしています。

私の蕎麦打ちは平成元年（1989）会社の後輩（現：江戸ソバリエ）が我が家で年越蕎麦を打ってくれたのに刺激を受けて、年明け早々に河童橋で道具一式を揃え、娘が教えてくれた蕎麦打ち講習会に家内共々銀座まで通ったのが事始めで、その後は教室の先生や先輩、仲間に指導を受けているのは勿論です。

蕎麦は好み以前にアレルギーがあり、茹で方を知らない方には茹で方を書いたメモを入れていましたが、生蕎麦の繊細な茹で方を面倒に感じる方も居ますので総ての住民に食べて頂く事は叶いませんが団地の約半数（50世帯）の方々に食べて頂いています。

私に江戸ソバリエ講習会（第一回）の開催を教えてくれたのも団地の方で、その方は現在も団地蕎麦打ち会のメンバーになっています。



（仲間に手伝って貰う年越蕎麦打ち）

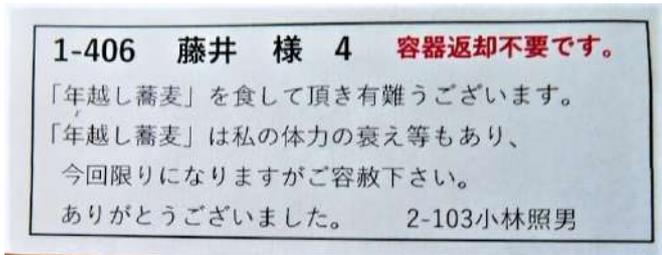
年越蕎麦打ちは数年前までは12月29、30日に集会所で仲間に手伝って頂いて打っています。

当然、蕎麦は千葉在来ですが昨年は全くの不作で、毎年私の関係する蕎麦会で年末の蕎麦粉の必要量は60Kg程ですが今期は他の仲間への配慮から30Kg程に留め、残りは千葉在来以外を使用しました。

先ず29日は仲間が各自の故郷に送る他、友人用などを打つ日、30日が本番で200食程を打ち、各家に配りますが、此処からが我が団地の素晴らしいところ、当初は夕方打ち終わってから私が遅くまで掛かって配りましたが「せめて配るだけでも」と食べて下さる方が積極的に配ってくれるようになり、エレベーターの無い5階建てで10の階段を上り下りして配ってくれます。本当に恐縮ですが有難く甘えています。各家に配るにも家毎に食数が違う（2～10食）ため、事前に食数に見合った菓子箱に住居番号と名前を貼って配り易くしておきます。お陰で我が家は様々な菓子箱を一年間溜め置いています。



(蕎麦入れ箱と、今回限り明記)



但し、年越蕎麦を配ると殆どの方が何がしかの返礼品を持って来るのが何とも心苦しく、却って高価な年越蕎麦になる訳で「食べて頂きたい私の気持ちを察して」と、日本人の心は承知していますが年越蕎麦だけは等と本当に心苦しさを感じます。

実は、この「年越蕎麦」打ちは私自身の年齢もあり、昨年でお終いにする事にしていましたが年末近くに親しい方から「今年も楽しみにしてる」と言われたので「今年は打たない」と言ったところ、「私は待ってる」と顔をしかめて不機嫌になってしまい、やくなく箱に「今年限り」を付記して配りましたが、果たしてお終いに出来るのでしょうか。



(帰国者への年越蕎麦振る舞い)

私の年越蕎麦打ちは、我が団地だけでなく、以前報告しましたが高齢になって中国から戻って来られた所謂「帰国者」の方々に日本の風習を知って頂く意味から年越し蕎麦を食べて頂いていました。コロナ禍で2年前から中断していますが、帰国者の高齢化もあって当初は60名程いた帰国者は30数名と少なくなった状況で、又、お世話をする私の仲間を含めたボランティアの方々も高齢化でお世話が出来なくなるなどがあるため継続が危ぶまれている状況に、残っている高齢な帰国者の方々は寂しい想いでいると推測され、忍びなくも申し訳なさを感じています。

以上