

2021「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・ルシック)

<蕎麦を広めま賞> 「私にとっての『年越蕎麦』」 前浜佳代子様

〔林幸子委員〕子供時代は蕎麦よりラーメンな年越しが苦手。結婚してからは名店の出来合いでごまかす苦手意識。年越蕎麦、というより蕎麦自体に魅力を感じなかった、そんな前浜さんを蕎麦の世界に引き込んだ講師の先生にまず表彰状を差し上げたいですね～。

時には協力し合い、時にはライバルとなり、共に研鑽し合う夫婦蕎麦で、多くの人に蕎麦の技術・美味しさ・うんちくを、魅力を、これからも伝承し続けてください。

〔石田大三委員〕蕎麦を好きになった方の多くが、大人になってから手打ち蕎麦に出会ったことがきっかけになったとの話をよく耳にします。筆者も退職後にご夫婦で「蕎麦打ち体験講座」に参加し、講師が打った蕎麦を召し上がって感動し、早速蕎麦打ち道具を揃えて習いはじめられたそうです。以来10年余り、最近ではご夫婦で打たれた蕎麦を食べたいという方が増え、年越蕎麦を夜通し打って提供されています。そのためご夫婦は「年明け蕎麦」を召し上がることになっているとのこと。充実感あふれるゆったりした元旦の朝を迎えられている姿が想像されます。

もし二十代の若者達にご夫婦と同じ様な手打ち蕎麦に出会うことができるなら、日本の食文化がもっと豊かなものになっていくものと考えられますね。これからも、日本の伝統食の蕎麦の美味しさを伝え、その技術を広める活動を続けてください。

<こだわりま賞> 「我が家の年越蕎麦」 伊佐邦子様

〔林幸子委員〕乾麺であることを明かさず「高橋名人の蕎麦」の言葉でご主人と友人に期待を抱かせ、実は乾麺だったというサプライズ！そして乾麺と知ってちょっとガッカリされたであろうお二人は、生蕎麦以上に緊張感を持って美味しく茹でられた伊佐さんのドヤ顔に脱帽。

テレビのドッキリ番組に使いそうなこの展開！

暮れになるたび話題に上る楽しい思い出をくれた高橋名人の乾蕎麦は、年越しに限らずとも常備のお助けアイテムになりそうですね。

〔石田大三委員〕「時にアマチュアのこだわりはプロをも凌駕する」そう思わせる年越蕎麦です。

筆者は蕎麦打ち名人の高橋邦弘氏が監修された「乾麺」を入手し、それを活かしてこだわりぬいた鴨南蛮を年越蕎麦として振舞われました。良質な蕎麦粉をしっかりと加工された乾麺は、ゆるい生麺を上回るものですがしかし、筆者の振舞われた鴨南蛮は、乾麺か生麺かの議論が無意味になるほどの逸品です。(※ぜひ添付写真をご参照下さい)

鴨ロースの皮目の焼き具合とスライス幅が鴨独特のコクを深く感じられる最適な厚さです。葱の切幅と焦げ具合も汁と見事に混然一体となる絶妙なバランスです。さらに、三つ葉と柚子が添えられ方も見事。もはや作品と呼ぶべき鴨南蛮の教科書に載せたくなる美しさで

す。しかも、鴨南蛮と鴨ざるが同時に仕上がるよう考慮しながら手際よく作られています。
今年の大晦日にはぜひ高橋名人に振舞いたいですね。

<無形財産で賞> 「年越蕎麦は『左きき』奮闘記」 益井徳弘様

〔林幸子委員〕右手がダメなら左手があるさ。このポジティブな切り替えが益井さんの新しい蕎麦打ちスタイルを生んでくれましたね。初心者頃のワクワクドキドキが蘇った楽しいスタートが切れたのではないでしょう。

〔石田大三委員〕自転車に乗れるようになると、5年、10年、いや20年ぶりにサドルにまたがっても程なく乗れるものですが、蕎麦打ちも同様なんですね。一度打てる様になるとブランクがあっても難なく打つことができるということを教えてくれています。

筆者は肩を痛められその回復半ばにあって、悩みながらも1年ぶりに年越蕎麦を打たれました。ところが僅か2回目にして以前の感覚が戻ってきて自分好みのやや硬めでまとめることができたとのこと。おまけに、奥様から「1回目と比べると段違いに良く打てるわね」との高評価を頂いています。蕎麦を打ちたくても打てない1年間は蕎麦打ちの座学とイメージトレーニングになっていたのですね。延した後の折りたたみの方向を間違えて麺が短くなったことなんかはご愛嬌です。蕎麦打ちはご自身に宿る一生モノの無形の財産ですね。

<やめられないで賞> 「団地の方の『年越蕎麦』打ち」 小林照男様

〔林幸子委員〕20年以上続けていらっしゃる年越蕎麦打ちは、年追うごとに手伝ってくれる仲間が増えて、閉鎖的になりがちな団地のコミュニケーション作りに大いに役立ってくれていますね。

お蕎麦を楽しみになさっている皆さんは小林さんのお蕎麦を食べないことには一年が終わった気になれない恒例行事だと思えます。切れたお蕎麦はさみしいじゃないですか。是非ともご縁を切らず、細く長くで続けてほしいなあ。…と、私も皆さんと同じ気持ちです。

〔石田大三委員〕筆者の蕎麦打ち歴はたいへん長く32年に及びます。そして20数年前からは、12月29、30日に、お住いの団地の蕎麦打ち会のメンバーと共に約50世帯のご家庭に年越蕎麦を振舞っていらっしゃいます。そのため使用する蕎麦粉の量はなんと60Kgにも及ぶとのこと。街の蕎麦屋さんでもこれだけ打たれるお店は少なからうと思われます。しかも30日は約200食分を打った後で、エレベーターのない5階建ての10の階段を上り下りして各ご家庭に配られていたとのこと。そんな献身的な姿に心が動かされた方々が、「せめて配るだけでも」と積極的に手伝ってくれるようになっていきます。今や「この蕎麦を打たないと私は年越しが出来ない」とご自身の思われるほどの年中行事になっています。年齢もあり「今年限り」とのメッセージを添えて振舞っていらっしゃるものの、「今年も楽しみにしてる」との声にまだまだお終にできそうにないですね。