

## 第 10 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・ルシック)

### <郷土蕎麦ルネサンス賞>「九十九里地方の郷土蕎麦「いわし蕎麦」をめぐる〜」千葉ソバリエ・サロン 鶴見 みどり様

(林幸子委員) 鯛蕎麦と聞くと、天ぷらにするか返して煮上げた鯛がかけ蕎麦に乗っている。

そんなところかなと想像して読み始めると、今や地元ですら食べた人がいない、いつ頃に食べられていたのかもわからない、言わば「幻」の鯛蕎麦。

鯛を繋ぎに加えた鯛蕎麦を蘇らせた、その情熱のレポートだと思います。

完成させた鯛蕎麦は、締めくくるにふさわしい年越し蕎麦となり、そして、郷土蕎麦の復活。外房の名物蕎麦として、地域おこしにまで発展させられる蕎麦になるでしょう。

(石田大三委員) 柚子・抹茶・胡麻・海藻・・・などの植物系の食材を練り込んだ変わり蕎麦は広く親しまれていますが、魚介系の食材を練り込んだ変わり蕎麦は、海老・鮑・雲丹 くらいしか知られておらず、特別な機会でもなければ会うことすらありません。

筆者は「鯛」を練り込んだ「いわし蕎麦」が、かつて地元の九十九里地方にあったことを知り、僅かな記述だけの文献を手掛かりに、何度となく試作を重ね「年越し蕎麦」として完成させられました。おそらくは昭和 30 年以前に食べられていたであろう「いわし蕎麦」を、今再現できる唯一の存在かと思われまます。

鯛の種類ごとのレシピも公開されており、九十九里地方ならずとも興味を掻き立てられ、打ってみました。

まさに、郷土蕎麦の発見と再生のルネサンスです。