

我が家の年越蕎麦

林 幸子

江戸ソバリエ 講師

江戸ソバリエ協会 理事

「それ、打ち上げの時に出してくれない？」...と、ある時、立川志の輔師匠の独演会を大晦日に開催されている席亭からの依頼で志の輔師匠の打ち上げ蕎麦が始まったのは10年あまり前。

年に1回ほどだけど、ガッテンに出演させていただいていたので顔は覚えていてくださったけれど、打ち上げのその場には「なぜ居る？」と不審げ。「師匠のために蕎麦を打ってきました」との説明に、「まあいい。食べてやるよ」的全く信用無しのお顔でせいろを一口二口たぐられた。果たして...。こちらを向いて「うまい」と声には出さずエア&アイコンタクト。私はしてやっつりのドヤ顔は出さず、お口に合って良かったです、と感謝の作り笑顔。

よっぽど気に入ってくださったのか「またよろしく」のお電話を突然いただき、その20年以上前からファンの私はさすがに恐れ多くて携帯を両手持ちでド緊張してしまったけれど、それから師匠のため！と、それまで以上に俄然やる気を出して、そこでの打ち上げにはイソイソと打ち立てを持参するようになった。

その後、せいろ以外にも出来ますよ～とばかりに、福井式おろし蕎麦をお出しすると「これからはこれを食べさせてくれ」と、いたく気に入られてそれから必須になり、今やうちの蕎麦会の時にも名前のお許しをいただいた「志の輔好みのおろし蕎麦」を出すようになった。ご本人は覚えていらっしゃるかどうかは定かでは無いが、私としては言ったし聞いたし。蕎麦会に参加して下さる人の楽しみにもなっているし。師匠、駄目と言ってももう遅いです。

そして迎えた2019年。それまであった年数回の打ち上げや大晦日の打ち上げはコロナですっかり自粛。慌ただしくないのはありがたいけど、そんな自粛で空いた時間がなんだかちょっとつまらない。こんなことでコロナを気にしなくて良い世の中に早くなってほしいと願うのは、なんとも了見が狭いとは思いますがね。

そんなわけで2019年からの我が家の年越し蕎麦は...

大晦日はその打ち上げを終えてダッシュで我が家に戻り、年越してしまった時間にちょっとしたつまみをそろえて虎の子のシャンパンか日本酒を開け、気持ちよく酔っ払ってからのせいろだったのですが、今は年越さない時間にスタートでき、師匠のために蕎麦を打ち披露するという楽しみから、銀座の名店の活細巻き海老のかき揚げを添えたプレミアムな天せいろが堪能できる幸せに切り替わっている。

以上