

2022 我が家の年越し蕎麦

江戸ソバリエ・ルシック
千葉ソバリエ会：小林照男

2022年の我家の年越し蕎麦は「牡蠣そば」になりました。

今年も年末（31日）は娘夫婦が来ることになったため、年越し蕎麦と寿司での夕食にした。娘夫婦には子供がいないため私達老夫婦と4名で、それでも賑やかな夕食になります。事前に「今年の年越し蕎麦は何にする（どうやって食べる）、去年はどのようなメニューだった？」聞いても誰も思い出せない、

家内は普段から蕎麦を食べる時には天婦羅を大量に揚げるため蕎麦はシンプルな「かけ蕎麦」か「もり蕎麦」になるため娘のご亭主は我が家での蕎麦食は天婦羅しか思い出せない。家内が日記を調べて「鶏南蛮」だったことが判った。しからは今年も寿司との相性を考慮して「牡蠣そば」にする事にした。

私は牡蠣蕎麦の場合、とろみの付いた汁が好きなもので、それを提案したが家内と娘が賛同せず、通常の温かい牡蠣蕎麦にする事になった。



牡蠣は「海のコルク」と言われる滋養豊かな食材、各種のミネラル、ビタミン類（B1・B2・B12）、アミノ酸、グリコーゲンなどが豊富な食材なので寒い時期にはピッタリです。

但し、牡蠣は「生食用」にした、生食用牡蠣は加工されている関係から風味が損なわれているが、私が牡蠣の加熱具合を上手く計れない等があることを考慮してのことで止む得ない。

年越し蕎麦は今年も29日・30日・31日の3日間、我が団地集会所で蕎麦仲間7～8名が各々の知り合いに送る分などを打ち、我が団地の方々の蕎麦打ち指導も楽しみながら打ってくれている。

残念なのは千葉在来の栽培者（加藤さん）が12月中旬に入院（前立腺肥大）し、製粉が止まってしまったため千葉在来は限られた方にしか行き渡らず、期待していた仲間には気の毒をした。

変り映えのない「牡蠣蕎麦」の年越し蕎麦ですが、生食用牡蠣の風味を補うため牡蠣を多めにに入れてネギと三つ葉で彩りした今年の年越し蕎麦は娘夫妻にも好評で、私の年内の蕎麦活動を締めくくる事ができました。