

第10回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテスト講評

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)

<「美味しい」は実にたのしい賞>「毎日蕎麦の会」100回を終えて」高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシック)

ひょんなことから軽い気持ちで始まったのではないかと思われるのに、一時は中止になっても店主が代替わりしても毎日蕎麦の会は100回を迎えるまでに至ったのは高島さんの蕎麦愛と情熱の賜ですね。

栽培してくださる方、製粉してくださる方、そしてその日を心待ちにして美味しく食べてくださる方。すべてに感謝されていますが、その方々は新しい味や香りへの挑戦をしてくれる蕎麦を打ち人がいればこそと、高島さんに大いに感謝していることでしょう。

蕎麦打ちの定年は50歳?

いやいや、昔に比べて若さいっぱい今は10年はマイナスで考えても良いのでは?

まだまだ引き際は先の話。

心待ちにされている方々のためにも、新たなスタートを切られることに期待します。

(林幸子委員)

三鷹駅南口のピアバーで店主が四代変わっても、変わらず「毎日蕎麦の会」を続け9年半、令和4年11月で第100回を迎えられました。

「自分の打った蕎麦を人にお出しし、目の前で美味しいと言ってもらえるのは実に楽しい」筆者のこの一説が「毎日蕎麦の会」を続けてこられたモチベーションであることは十分に理解できます。本論では旨いそばの要件として、蕎麦の産地・生産者・製粉方法・変わり蕎麦の材料他・・・縷々綴っておられますが、これらは必要条件であっても十分条件にはなりません。「お客様は何にお金を払っているのか?」の答えは、召し上がっているそばそのものではなく、作り手である高島さんの人柄にふれ、そばを通じて生まれる豊かな人間関係にお金を払っているのです。「毎日蕎麦の会」をいつまで続けるかをお考えの様ですが、仮にそばが打てなくなっても形を変えて続けられたらいいと思います。本質的な価値はモノではなく人にあるのですから。

(石田大三委員)

<受け継がれる技賞>「年越し蕎麦と思い出」佐藤悦子様(江戸ソバリエ・ルシック)

ご実家のお米屋さんの年の瀬がしっかり脳裏に残っていて詳しく語られるのには、家族のあうんの呼吸のチームワークの様子が伝わってきます。

餅の華である鏡餅は、幼い頃は小さなサイズで年齢を重ねるごとに大きなサイズを任される成長の証でもあったのではないのでしょうか。勝手な想像ではありますが、会心の作ができあがったときの笑みが浮びます。

そんな頃の年越蕎麦の思い出はおぼろげであっても、それらの思い出が今の年越蕎麦に、お仲間から送られてくる具材と共に我が家の年越し蕎麦を華やかにしてくれていることでしょう。そして、佐藤さんの数々の技に加えて蕎麦の思い出も多く引き継いでくれるお嬢さんを応援したいと思います。

(林幸子委員)

大晦日、友人から毎年贈っていただくヤマトイモとニシンのつた「年越蕎麦」を食べながら、子供の頃の「年越蕎麦」には何がのっていたのかが思い出せない……。

ここから佐藤さんのドキュメンタリードラマは始まります。

ご実家が精米所で、年の瀬に父が賃餅の仕事で夜なべらしいと察すると、目を擦ってでも起きて、父がつくる「掻き回したての蕎麦掻き」(井に蕎麦粉を入れ熱々の湯をかけ箸でぐりぐりっと掻き回したものに)醤油をつけ海苔を巻いて召し上がっていたとのこと。そして大晦日は、深夜まで賃餅の配達とつけの集金で父は走り回っていたため、年越蕎麦は子供と大人は別々の時間に食べていて、蕎麦掻きの思い出ほど鮮やかな記憶にないそうです。食事とは食べ物そのものとしての価値よりも、食べ物にまつわるドラマの中にこそ大きな価値があることを教えられます。正月はご家族で船橋ヘルスセンターに一泊し、湯につかって疲れを取られるとのこと。一年間大晦日の深夜までかけて仕事をやり遂げたみなさんの晴々しい笑顔が想像されます。

(石田大三委員)

<フォーエバープライスレス賞>「2022年我が家の年越し蕎麦は「牡蠣そば」になりました」小林照男様(江戸ソバリエ・ルシク)

林家の牡蠣そばは、とろみをつけたい作り手とサラリといただきたい食べ手の攻防が実はあったのでは?と、読み手に楽しい妄想をさせ、最後は蕎麦に込めた優しさや愛情が温かさや笑顔を産むところに落ち着いた、どこの名店よりも贅沢に牡蠣を使った旨味たっぷりのプライスレスな牡蠣そば。

年末三日間の蕎麦打ちは、これが無いと年末が来た気がしないお仲間との楽しく笑顔あふれる時間であり、個々に差し上げる人を思っている優しさや愛情のこもった、これまたプライスレスな手打ち蕎麦。

毎年変化があってもお決まりの蕎麦であっても、ご家族やお仲間が幸せになれる蕎麦をこの先もずっと続けてご披露くださることを期待しています。

(林幸子委員)

まず、本文に添えられている写真に目を奪われます。

大ぶりのプリプリの牡蠣が7~8個ものせられ、たっぷりの三つ葉とネギで彩られたその牡蠣そばは、具材の隙間から僅かにそばが覗けるほどの贅沢さです。

筆者の物語を拝読する前に、この牡蠣蕎麦を先ず食べたい衝動に駆られます。

さらに肝心のそばは、千葉在来種の栽培者から提供を受け、年末に蕎麦仲間で打ったものとのこと。原材料から完成までの殆どに身近な人々が深く関わっており、真のトレーサビリティを体現されています。

奥様の日記によると、昨年の年越蕎麦は鳥南蛮だったとのこと。

「蕎麦を知り尽くした、大人の家族で迎える年越蕎麦はこうありたい」と思われる秀作です。今年の年越蕎麦は何を召し上がられるのか、今から楽しみにになりますね。

(石田大三委員)

<茶そばのテーゼ賞>「私たちの年越し蕎麦 ～世界一旨い茶そばを作る」奥平真里子様・高橋文雄様・宮本 学様(江戸ソバリエ)満木葉子様

読み終えた直後の感想は、我が家の思い出や年越しを語るホッコリとしたエッセイや散文と思っていたら、あにはからんや蕎麦やお茶の壮大な歴史や文献から切り込んでいく理路整然と展開される研究論文であったとは。

これを読むだけで勉強になり知識を習得でき、日本茶アドバイザーやソバリエの試験がクリアできるのではと思わせる内容です。

抹茶の種類や配合率を変えての実験は、現仮説をこれから検証して完成させるとのことで、是非ともその報告を心待ちにしたいと思います。

(林幸子委員)

そばの色に関する研究に端を発し、夫々の変わりそばの起源や製法、発祥の店への取材、そして「私たちが目指す茶そば」へと本論は展開されます。

2種の抹茶グレードと2種の抹茶配合率を組み合わせた4タイプの茶そばを制作し、4人の被験者で官能検査を行い試験結果をまとめられました。がしかし探求心はこれで終わらせません、近々20人程度の被験者を集めてさらに精度の高い検証を行うとのこと。

あらゆるバイアスを排除し、純粹に茶そばの理想を求める姿勢には、収益率や生産性を旨とするプロでは成しえない、アマチュアならではのアカデミックな意義があります。これぞ江戸ソバリエの真骨頂です。筆者は立教大学のご出身と思われ、今年55年ぶりの出場となった箱根駅伝での「江戸紫の襷」の解説からストーリー展開されるところに、誇りと喜びが溢れています。St. Paul's will shine!

(石田大三委員)