

第13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 石田大三(江戸ソバリエ・ルシック)評

<老舗に体験入店賞>私の年越蕎麦体験記吉田奈美様(江戸ソバリエ)

更科堀井総本店で大晦日を体験しませんか!との「ソバリエにゆうす」の案内に、どのようなものか怖いもの見たさもあり手を挙げられた。まずその勇気に拍手です。

毎年多くのテレビメディア等で、東京の年越蕎麦の風景として取り上げられている、麻布十番の老舗蕎麦店です、ソバリエなら好奇心を掻き立てられますね。

しかも、一年で最も忙しい大晦日に、一日だけの売り手側スタッフとしての体験です。

お手伝いするのは一品料理の盛り付け。揚げたての天ぷら、かまぼこ、イカの塩辛、お新香等の単品料理を皿に盛り付け、配膳の方にお渡しする役割です。蕎麦前です、責任重大です。10時にお店に着いた時点で、既に開店前からお客様の長蛇の列ができて驚き、お店の方からは、蕎麦を召し上げるために外で2時間近く待たれているとの話を耳にして、その人気ぶりを実感されました。

そうしたお客様のために、社長自らが朝3時から仕込みを続けておられる姿に尊敬の念で一杯になられたとのこと。

厨房に立つということがどれほど大変なのか、お店の方々のご苦勞と達成感が身近に見られて大変勉強になったとの感想も、そばを学び、蕎麦を愛するソバリエならではの感想かと思います。ぜひ、今度は店内でゆっくりお蕎麦を召し上がってください。今まで以上に美味しく感じられると思います。

<蕎麦活の年越蕎麦賞>私の年越しそば河邊美季様(江戸ソバリエ)

仕事の都合で、しばらく正月休みは元日しか取れなかった筆者は、数年ぶりに楽しい年末を過ごされた。川越蕎麦育成の会のみんなどの収穫祭に続き、小晦日は栽培した川越蕎麦の香り豊かな二八蕎麦と柚子切を味わい、蕎麦活の苦勞の甲斐を実感されました。

そして、大晦日には更科堀井総本店にて大晦日の体験に参加されました。

「ざる追加3」「牡蛎2」「板わさ3」「天種3」「海老追加」「かしわを急いで」「お土産天ぷらはどんな感じ」・・・様々な指示・言葉が飛び交う厨房のレポートから熱気に溢れた様子が伝わってきます。担当する作業は天ぷらとつまみの盛り付けとなり、お客様の入りとともにつまみもオーダーが入り、アッセアッセと盛り付けを熟されたとのこと。みなさんの邪魔にならないように厨房内を「後ろ通ります」と声を掛けながら洗い場、盛り付け場を行ったり来たりされている姿も容易に想像できます。おそらく「オーダーに早く応えなければならぬ」との思いと、「お客様からお金を頂戴する商品として、そして更科堀井総本店の商品として、その信頼や期待に応えなければならぬ」との思いでかなり緊張されていたことと思います、お疲れ様でした。

昨年は川越蕎麦育成の会での、そば畑の整地、種まきに始まり、刈取り、脱穀、収穫、さらには、更科堀井総本店での料理の販売に至る、そばの始めから終わりまでを体験されました。これぞ江戸ソバリエならではの真骨頂です!

これからも蕎麦活を通じて体験を広げ、新しい出会いを繋いでいってください。

審査委員 林幸子(江戸ソバリエ講師)評

お二人のレポートは双方を思って書かれた、二人でひとつのレポートだなーと思いましたので、それぞれへのコメントでは無くトータルでのコメントにしました。

更科堀井大晦日のお手伝いに立候補された河邊さんと吉田さんは 16 期同期というお仲間。
何も判らない不安な初体験に、お互いに一緒に居てくれることが何よりの心強さで、お店のためにと無我夢中で作業をこなす助け合う姉妹の様子を垣間見るようなレポートを心温まる思いで読ませていただきました。

開店前からの長い列を目の当たりにして不安が膨らみ、白衣に身を固めて朝礼を立ち会うことで気持ちが引き締まったけど任された盛り付けの数ときめ細やかな盛り付けの注意点に緊張感いきなりマックスだったことでしょう。

でも一人じゃない。河邊さんは吉田さんが居る心強さ、吉田さんは河邊さんが居る心強さがある。そんなことを文の随所に感じました。

蕎麦屋の華である海老の天ぷらを次から次へと揚げていく堀井社長。スタッフの見事な阿吽の呼吸。驚きと尊敬の念を抱きながらも協奏曲の音に包まれているような心地よさを感じて居らっしゃったことでしょう。

二人の視点から捉えた体験記。

読むと行かずとも更科堀井の偉大さがわかる臨場感にあふれ、今年の年末は体験したいと思われる方が増えるのでは無いかと思います。

かく言う私も…。
