

年越蕎麦レポート

江戸ソバリエ 武石眞澄

「年越しそばを自分で打てたらいいな」。そんな軽い気持ちではじめてそば打ちも、七年目になりました。

技術はまだ道半ばですが、「美味しいそばを打ちたい」「食べた方の笑顔につながるそばでありたい」

その思いだけは、年を重ねるごとに、静かに膨らんでいます。

料理好きな私にとって、そばもまた、食卓に並ぶ料理のひとつ。

そばだけでなく、お酒に合い、そばをより美味しく味わっていただくための「そば前」を考えることも、

私自身が大切にしている、そば打ちの一部です。

身体もこころも、ふっと温かくなるような一品を、いつも心がけています。

私は十二年前に、北海道から息子たちの住む東京へ暮らしの場を移しました。

息子たちは、それぞれフロンティア精神を胸に、ITでの新しい世界を切り拓いています。

開拓の歴史を持つ北海道。寒さで息も凍る厳寒の地で、先人たちは我慢と努力を重ねました。

北海道の年越しは「年取り膳」といわれ、年越しだけは、家族揃って贅沢にお腹いっぱい食べる——大晦日からお節を並べ、新しい年を迎えることをみんなで祝い、ご馳走をいただくのです。

我が家の大晦日も、北海道で暮らしていた頃と同じように、大晦日からテーブルに乗り切れないほどのご馳走が並びます。

元旦には元旦の祝い膳。

年越しそばは、その合間に、除夜の鐘の前にいただくのが、いつもの年越しのかたちです。

今年もまた、家族のために年越しそばを打つつもりでいました。

ところが、息子の会社メンバーから年越しそばの依頼が入り、息子がお世話になっている方々の頼みを断るのも憚られ、気がつけば、あれこれ合わせて百食を超える年越しそばを打つことに。

三日がかりのそば打ちでしたが、大変だとか、面倒だとか、そんな気持ちは不思議と湧いてきませんでした。

年越しそばは、一年の区切りであり、食べてくださる方の時間と気持ちを、次へと渡す一杯。

その先にある笑顔へつながっていけばいい——そんな思いが、静かに積み重なっていきました。



家族分のそばを打ったのは、いちばん最後。

大晦日のご馳走作りと重なりましたが、家族が元気で、それぞれの仕事や生活に励めた一年だったことが嬉しくて、感謝の気持ちでのそば打ちとなり、結果的に、いちばん美味しいそばに打てたような気がしています。

食べ方は三種。

まずは、シンプルにざるそば。

そして、相模原・青野原のそば畑で収穫した辛味大根を使った「おろしそば」。

国産鴨を使い、鴨ミンチと低温調理した鴨ロースで仕込んだ「鴨汁せいろ」。

さらに、おまけとして、布海苔を加えた更科そばを冷麺風に仕立てた一品も添えました。



ざるそば

おろしそば

鴨汁せいろ

更科そばを冷麺風

すき焼きにローストビーフ、手巻き寿司、ズワイ蟹に牡蠣ともりもりのご馳走で、お腹いっぱいになったはずなのに、、、、

「そばは別腹」そんな声とともに、みんな、きれいに平らげてくれました。

年取り膳は一年を頑張ってきた事へのご褒美。そして、年越しそばは、一年の苦労や厄を断ち切り、新しい気持で次へ進むための一杯。

お腹も、こころも満ちた家族の笑顔を眺めながら、年越しそばの役目を、あらためて感じた大晦日でした。

以上