

チェコで蕎麦を打つ

江戸ソバリエ・ルシック 鈴木圭介

ご縁があってチェコの首都プラハでチェコの方々のために蕎麦打ちの実演・試食会を行った。未熟な腕を外国の方々に見せるとは何事かというご批判があると思うが、“ご縁”ということでお許し戴きたい。

江戸ソバリエの方々がこれから外国で蕎麦を打つ機会も増えると思うので、その方々に少しでもご参考になればと思い、報告します。

最初お話があった時には夢のようなお話で本気になれなかったが、いつの間にか話が進んでこの6月女房、同行の阿部さんと3人でプラハを訪問。

チェコで受け皿になってくれた池田なつ実さん（チェコ在住20年。『旅の指さし会話帳 チェコ』の著者）と事前にメールで打ち合わせを重ね、下記の分担を決める。

◎池田さんに準備してもらうもの。

会場の確保。参加者の募集。蕎麦打ち用の延し板（90cm角以上の板）と延し板を乗せる延し台。まな板。食材（鴨肉、ねぎ、天ぷら用野菜）。

◎こちら側から持参するもの

上記以外の一切の蕎麦道具、蕎麦粉（つなぎ、打ち粉も含む）、あげ簀、出汁の素（創味製）、桜えび、日本酒、蕎麦ぼうろ、蕎麦茶、蕎麦食事セット（展示用）、ミネラルウォーター（蕎麦は硬水で打つとぼろぼろになり、おいしくないというブログを読んだため。事前に家で硬度304のエビアンで打つてみたら少し硬く感じたが美味しく出来た。しかしチェコの水の硬度はよく判らない。念のため持って行った）。

蕎麦打ち実演・試食会の内容は以下の通り。

会場は参加者約40人ということで、蕎麦は一人100gとして出来上がり4kgを用意。

出汁は天ぷら用と鴨せいろ用を用意した。何故2つを選んだかということ、天ぷらは日本食の代表の一つでチェコでもよく知られていること。鴨せいろはチェコの方々が鴨肉をよく食べているのと、実際に鴨せいろはおいしいのでチェコの人々にも喜んでもらえると思ったからである。

他に日本酒4合瓶3本、蕎麦ぼうろ、蕎麦茶を用意。

<準備>

イベントの前日、池田なつ実さん宅で試食用の蕎麦を打つ。蕎麦は二・八で3kg。ただし、頼んであった延し板がない。延し台（テーブル）の上で直接打つことにした。広さは十分（高さは日本と違い、180cmある）だが、真ん中に縦に50cm間隔で筋が入っている。最初は気にならなかったが蕎麦の麺が薄くなるとそこから切れそうになる。やむを得ず蕎麦の麺の両端を麺棒で巻いて麺棒を縦にして50cmずつ開きながら横に打った。何とか延すことが出来てほっとした。



一方鴨肉は骨付きを買ってあったのでオーブンで1時間焼いてから骨をはずし（簡単にはずれる）、一口サイズに切る。オーブンで焼くとかなりの油が出るのでその油で日本ねぎに似たねぎを長さ5cmぐらいに切って炒めた。

<当日>

会は5時開始、7時終了。会場は7時半まで借りているという。3時に諸原料と器材を持って池田宅を車で出発。30分で着く予定が交通渋滞に巻き込まれ、会場に着いたのが3時50分。

早速蕎麦打ち班と天ぷら班に分かれ、準備開始。会場を事前に下見出来なかったが、写真では真ん中にステンレスの調理台があるように見えたので、そこで蕎麦を打つ予定だった。しかし実際に行ってみたら、中央はコンロが2台並んでいて使えない。たまたま皿などを置くように置いてあった机が延し台に丁度いいのでそれを借用することに。後は道具・粉を揃え、実演に備える。一方天ぷら班は別室でかき揚げ、なす、ズッキーニの天ぷらを揚げ始める。

徐々に参加者が集まり、5時になる。天ぷらが間に合わない。10分遅らせて開始。

二・八700gで実演を始める。なぜ700gにしたかというイベント時間が2時間なのでなるべく早く実演を終わらせたい為。小生が一生懸命に打っている間、チェコの方が事前に送った蕎麦に関する情報をチェコ語に訳して解説してくれている。実演は順調に進み、切りに入ったら阿部さんが、そろそろ茹で始めてもいいですかと声をかけてくる。阿部さんはまず参加者に蕎麦の食べ方を説明。音を出して食べてもOKと伝える。てんぷらと鴨せいろをそれぞれ並んで取ってもらうことにしていたのだが、小生が実演を終わって手伝いに入ると鴨せいろを椀に入れて席に配っている。蕎麦も20g位をすのこを置いた皿に盛って配っている。予定と違うじゃないかと云ったら、椅子が後の机について参加者が自由に出入り出来ない。そこでやむを得ず配っているという。こういう手違いも出るものだ。

嬉しいことに何度も蕎麦のお代わりをする人もいて鴨せいろは完売。次に出した天ぷらも完売。わさびとゆず胡椒も用意したのだがこれは余り売れなかった。日本酒、蕎麦茶、蕎麦湯も飲んでいただき、あっという間に2時間が過ぎた。

最後の拍手の大きさに結構楽しんでいただけたのではないかと実感した。後片づけをして会場を出たのが7時20分だった。



<反省>

- ①今回は結果的にうまくいったが、会場の事前下見は必要。
- ②受け皿側と準備してもらおう品につき事前に何度も確認すること。

<余談>

実演・試食会の終了後、池田さんにチェコのモラビア地方（チェコの南方、スロバキアに近い）に連れて行ってほしい、果てしなく広がる丘陵を見ながらおいしいワインを思う存分楽しんだ。皆さんもぜひ一度訪ねてください。

<プロフィール>

鈴木圭介：2004年 江戸ソバリエ認定、2009年 江戸ソバリエ・ルシック認定、江戸ソバリエ「石臼の会」会員、この10年間、年に一度夫婦で海外に旅行をしている。

池田なつ実：熊本県出身。1993年より2年間のカレル大学への留学以来、現地で暮らす。1995年より現在までプラハ私立言語学校日本語学科で講師、2000年よりカレル大学日本語学科にて非常勤講師を勤めるかたわら、通訳・翻訳もこなす。著書に『旅の指さし会話帳 チェコ』（情報センター出版局)など