



思い出の サンフランシスコ

ほし ひかる

(エッセイスト
江戸ソバリエ認定委員)

2007年4月、サンフランシスコ国際空港。税関を出た私たちは、専用バスでジャパン・タウンにあるホテルに向かった。

シスコは坂の街である。それも並の勾配ではない。45度ぐらいの急な坂もある。そんな坂道を古いケーブルカーが時速15kmぐらいで走っていた。

「あれがサンフランシスコ名物のケーブルカーだ」と思いながら、私は昔ヒットした歌の詞を思い出した。

「To be where little cable cars ♪」

あれは1960年代の後半だった。ジュリー・ロンドン、ブレンダ・リー、サラ・ボーンなどの一流歌手が「I Left My Heart In San Francisco ♪」を競うようにして歌っていた。当時、私はまだ20代だった。若いころに魅かれた音楽は煌く宝石のようなものだ。今でも忘れない歌の、その詞にある景色をまさか40年後に目にしようとは思ってもいなかった。

私たち江戸ソバリエがサンフランシスコにやって来たのは、「かんだやぶ」の店主・堀田康彦氏のご提案により、日本人町の桜祭りで蕎麦打ちを披露するためだった。

現地時間4月20日、桜祭りの前夜祭。会場となったミヤコホテルには、現地の桜祭り実行委員、桜祭りのクイーン、日本文化を紹介するためにやってきた日本人など計300名が集まって交流をした。

そのなかで、素人蕎麦打ち名人の寺西恭子さんや、田中富夫さんらが交代で蕎麦打ちを披露し、また全員が役割を分担して日本の江戸蕎麦を振舞ったが、これが人気をよび、デモ打ちの周りには、いつもアメリカ各地の桜の女王たちや、現地の日系の人たちが集まっていた。

一方、ホテルの厨房では釜前（麵を茹でる係）たちが悪戦苦闘していた。

というのも、蕎麦を打つためには、①蕎麦粉、②蕎麦打ち道具、③蕎麦を茹でる設備が不可欠であることはいままでもない。そのうちの蕎麦粉、蕎麦打ち道具などは日本から運んで来たが、麵作りのなかで一番肝心な茹でるための設備、すなわち火力、鍋の形などが外国では十分ではなかった。

そのため、釜前たちは数個の鍋で同時に湯を沸騰させ、素早く蕎麦を茹で上げること苦心していたのである。そして、この体験から「茹でる技術」が日本の食文化の特色のひとつであることを深く認識した次第である。

話を会場に戻すと、蕎麦を食べる彼・彼女たちの顔はみな嬉々としていて、何かに満足していた。だが、特殊な味覚をもつ日本人が、こだわる蕎麦の野趣性やコシ、汁の旨味やキレをアメリカ人に理解してもらおうのは難しいはずであった。では、一体われわれの蕎麦の何が彼らに受けたのだろうか。

そこで私たちが感知したのは「蕎麦打ちの周りから離れないのは、本物に感銘したのでは！」ということであった。いわば、「本物志向」である。これなら、われわれ江戸ソバリエが目指していることと同じであった。



▲そばを味わう桜の女王



▲サンフランシスコのケーブルカー

だとすれば、本物志向は世界に共通する食の心ではないだろうか。そのことを発見して私たちは満足であった。そして蕎麦打ち人生の中でサンフランシスコのジャパン・タウンで蕎麦を打つことは忘れ得ぬ思い出となるだろうと思った。

「I Left My Heart In
San Francisco ♪」