

ソバリエ Report

「水の国」と「火の国」

江戸ソバリエ、 サンフランシスコで 蕎麦を打つ 水の国から火の国へ

美術史の本を開くと、だいたい日本編は縄文・弥生土器で始まり、西洋編は洞窟画で始まっている。それらはいままでこそ美術品の範疇に入っているが、元はといえば当時の生活そのものであることはいうまでもない。そういう視点でもう一度見直すと土器は煮るための鍋・釜であった。一方の西洋の動物狩りの洞窟画を観ていると、狩り後の宴で肉を火で炙り、原始的に食したであろうことは想像できるが、土器のような調理器具にはつながらない。よく、日本料理“西洋料理の特色を各々”水の料理”“火の料理”と定義するが、美術史からもその相違を窺うことができる。



今回の海外遠征を実現させた
江戸ソバリエ認定委員会のメンバー



壇上では日本酒の鏡割りも行われた

サンフランシスコで 蕎麦を打つ

これが文明の相違ということであろう。

サンフランシスコの桜祭りに参加

して蕎麦打ちを披露しようという話がもち上がった。提案されたのは「かんだやぶそば」の社長であり、江戸ソバリエ認定委員会の顧問でもある堀田康彦氏だった。それを受けて江戸ソバリエ認定委員会が関係者に声をかけ



海外遠征が実現した。

蕎麦を打つには、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。したがって、出張蕎麦打ちを行う場合、この状況を把握し、準備して、はじめて実施できるものである。

しかしながら、文明の異なる海外となれば、これらの条件が十分ではないと考えるのが妥当である。

江戸ソバリエがサンフランシスコで蕎麦打ちを披露したのは、現地時間二〇〇七年四月二十日の前夜祭。会場

