

「国境なき江戸ソバリエたち」国内編

訪日外国人向け「蕎麦体験ツアー」

訪日外国人向け「蕎麦体験ツアー」スタッフ
江戸ソバリエ 谷岡 真弓

情報網・交通網が飛躍的に発達し、一昔前に比べ世界が狭くなった。狭くなった世界の人々が、お互いにお互いの事を良く知りあう事が、平和に暮らす第一歩のように思う。

では、世界の皆さんは、日本をどう見ているか。どのくらい日本の事を知っていてくれるのか。半世紀前なら、富士山・芸者・相撲レスラーか。今、まず思い浮かぶ大看板、先進技術大国としての顔の他に、オタクに代表される漫画やアニメなどのサブカルチャーでも注目を浴びて「クール（かっこいい）」と言われていることは、良く知られている。だからこの分野、文化的な部分で人的資源を生かし、2枚目3枚目の看板を、理解して頂く為の媒介に掲げるのは、悪くないのでは。

外国の人も箸を上手に使える人が増えたほど、寿司やすき焼きでは有名になったけれど、他にはどんな物を食べているのか。日本人はどんな事を愛し、どんな事に価値を見出しているのか。安全な街、親切な民、固有の文化を持つ日本の奥深さを、是非知ってもらいたい。この夏の英国紙「ガーディアン」によれば、実際に長期滞在して満足度の高い国のランキング2位に日本が挙げられており、1位のモルディブとも極ごく僅差らしい。これは、実際に知ってもらえれば日本の良さを分かってもらえるということだ。江戸ソバリエである私達も、日本固有の「蕎麦」を通して情報発信すれば、何かの役に立てそうである。

さてそんな事を思っていた頃、日本政府観光局（JNTO）では、「2010年までに訪日外国人旅行者数1000万人を実現する」という目標を掲げ、世界13カ所に海外事務所を設置し、日本観光の魅力の発信に努めようと、既に動き出していた。国内にもツーリスト・インフォメーション・センターを設置し、訪日外国人旅行者に対して案内をしていたのだ。また、ある旅行会社では、訪日外国人向け“日本を体験できるツアー”の企画を更に拡げ推し進める事となっていた。その旅行会社での企画会議中、

ひょんなことから江戸ソバリエ協会の存在を知り「蕎麦体験を！」という話が、トントンと進んだという。

こうして、不思議なご縁も働き「日本体験ツアー・江戸ソバリエから学ぶ耳で味わう蕎麦」が生まれた。

英語通訳の付くこのツアー実施の場所は、浅草「蕎上人」。こちらの3階には、蕎麦職人養成の為の蕎麦教室があり、プロ仕様の立派な道具が数セット揃っている。ご主人も、私達江戸ソバリエ同様に「日本を知ってほしい。蕎麦に興味を持って欲しい、そして存分に楽しんで欲しい」という思いから、この場所の提供と蕎麦打ち体験の講師役を引き受けた。何をどうして良いのやら、手探りながらもこの活動を始動することができたのは、スタッフ皆に同じ気持ちがあったからだろう。

日本よりも圧倒的にソバ生産量の多い国々を中心に、ソバという穀物を食べている地域は多いものの、日本ほど繊細な麺料理に仕立てる国はない。まず、外国の方に楽しんで体験してもらいたい事の柱は、製麺技術の巧みさを見て、チャレンジして貰うこと。そうして出来上がった繊細な蕎麦の全てを堪能する為の手繰り方を知り、やってみてもらうこと。日本人には当たり前この手繰り方が、少々の音を伴う事から「耳で味わう蕎麦」のツアー名が付いた。

始めは、食事の時に音を立てる事が、マナー違反とされている地域の方々は、蕎麦を啜る音に顔をしかめるのではないか。そんな音を聞きたくないのではないかと心配していた。しかしそれは杞憂に過ぎた。わざわざこのツアーに参加される方々だけあって、解説を聞いた後は、皆さん見よう見まねで一生懸命啜ろうとする。それも実に楽しそうにである。アメリカからご夫妻と可愛い兄妹の4人で参加された御家族は、日頃から愉快な方なのであろうお父さんが率先してズルズルとやり、子供達も直ぐに続いて皆で大いに楽しんでいらした。この一回で繊細な蕎麦の香りが分かったかどうかは確かではないが、形から入って、日本の“何か”を感じて貰えれば嬉しい。

オランダから来た190cm以上もあるかという大柄なコックさんは、白衣持参で現れた。かの地の日本料理店で茶蕎麦に興味を持ち、ツアーに参加するにあたり予めいくつもの質問を用意していらした。鉢の作業や、延しも手慣れたもので、全ての作業を難なくこなしていた。しかし、切りの部分をパスタマシンのような機会がやるものとばかり思ってい

たようで、蕎麦包丁で切る細い細い蕎麦を見て「ウワオオ」と。こま板に大いなる関心を示していた。こんなことも、こちらとしてもまた勉強になる。

手繰る時に音を立てる理由も既に良くご存じで、ご自身からワインのテイスティングの話がされていたが、厨房内ではなく人前で音を立てる事が気不味いのか、その時だけは大きな体を持って余すようにされていたことが微笑ましかった。

イギリスから大きなバックパックを背負っての1人旅の青年は、最初そばとうどんの区別が付いていなかった。「そばとうどんは、麺の色が違いますね?」。穀物の種類やいろいろな説明をしても尚、釈然としない彼の表情を見て、「蕎上人」のご主人が、ニッコリ笑って真っ白な更科蕎麦を出してきたこともある。

アルバイトでためた小遣いを叩いて北欧から来た2人のお嬢さんは、漫画で読んだ日本の食べ物を、いろいろ食べてみたかったという。彼女達が一番驚いていたことは、麺をほんの僅かな時間茹でる為に、グラグラと沸き踊らせた大量のお湯だ。小さな火でコトコトと煮込む料理の多い北欧では、これ程の火力を必要としないのであろう。目を丸くしていた。

残念ながら、彼女達を日本に導いたグルメ漫画の題名を聞いても、それが日本のどの漫画にあたるのか私には分からず、彼女たちを少なからずガッカリとさせてしまった。どうも日本人なら誰でもが知っていると思っていたようだ。お詫びに帰りがてら雷門までご案内し、人形焼きの説明をさせて頂いた。

ドイツからいらした母娘は、クッキーを焼く時の要領に似ていると言って、終始楽しんで几帳面に粉を練り、美しく麺に仕立てることができた。そして、いよいよ麺を手繰る時に、私が「いただきます」と言うのを聞き、「お祈りですか?」と興味を持たれた。“感謝の気持ち”の説明は思いもよらない程に広がり、お互いの宗教観の違いを垣間見る事になった。宗教に関係なく、植物であっても動物であっても、その命を頂き人間が生かされていると感じ、日本人が自然の恵みに感謝しているとお話できたことも嬉しい。

こうしてご案内を続けることで、日頃意識しなかった日本料理の特性を、自分自身再確認することにもなった。繊細に切って製麺すること、

この「切る」という所作から生まれることの意味。綺麗で豊富な「水」で、“茹で”て“しめる”ということ。素晴らしい「水」に恵まれた日本ならではの料理法だ。

民間レベルで国際交流ができることが、相互理解に繋がると信じている。日本について、何か一つでも良い思い出を持って、それぞれの国に帰ってほしい。私達スタッフは、外国からいろいろな御客様を迎え、日本の食文化の一つである大好きな「蕎麦」を、紹介できることが大きな喜びである。