

第 4 回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテスト

そば ざんまい
蕎麦 三昧 賞

蕎麦三昧、これが我が家の年越蕎麦

興津芳信（江戸ソバリエ「石臼の会」）

我が家の年越蕎麦は、元旦に実家へ全員集合（兄弟夫婦 家族 子供）するときです。いつも、元旦の午前中に皆が集まる前に蕎麦打ちを済ませているか、蕎麦を打っている最中に皆は集まって来ます。

今年は ひさびさに《津軽蕎麦》を打ってみることにしました。池袋の旧「生粉打ち亭」の店主だった故・池田好美師匠から手取り足取りで教えてもらいました。せっかく伝授された《津軽蕎麦》なのに、しばらく打っていなかったのでやってみることにしました。

まずは、前々日から作業を始めます。大豆を用意し、次の日にミキサーで細かくしますが、生憎と実家にはミキサーがありません。そこで昔ながらのスリコギでの作業になりました。本当にひさびさのスリコギ、最近はスリコギなど使わなくなりましたね。そのスリコギで大豆を潰しますが、これがけっこう大変なんです。しっかりクリーム状になるまでゴリゴリ、ゴリゴリ……、と潰して豆乳を作ります。また、前日には「蕎麦搔き」を作っておきます。次の日に蕎麦を打つ時、その蕎麦搔きを崩しながら、蕎麦粉となじませます。そして水回しではなく、作っておいた豆乳で蕎麦を打ちます。この豆乳の加減が難しいのです。

以上が、池田師匠から教わった《津軽蕎麦》です。我々旧生粉打ち会メンバーは全員《津軽蕎麦》が打てます。

なお、蕎麦粉は《津軽蕎麦》用を持っている「芳とも庵」から仕入れます。



1. 生大豆をすり潰す



2. 蕎麦搔と蕎麦粉を合わせる



3. 延す



4. 切る

蕎麦粉の量に対して蕎麦掻きの量、豆乳の濃さと量などの正確な割合などを測っていませんが、ピッタリと合うと非常に美味しい《津軽蕎麦》ができるのです。なかなか難しく、めんどろな蕎麦ですが、津軽地方では 現在も受け継がれて《津軽蕎麦》を出すお店もあると聞いています。しかし製造方法、保存方法などいくつか製造方法があるらしく、我々の作る《津軽蕎麦》とは若干違うようです。

《津軽蕎麦》は、温かい蕎麦、かけ蕎麦が最も適しています。

津軽のような寒い地方で昔から伝わってきた 蕎麦粉100% の温かい蕎麦を食べたいというところから考案され、作り出されてきたのでしょうか。それとも小麦粉が手に入らなかったからでしょうか。

もちろん、冷たい盛り蕎麦もいいです。冷たい蕎麦で食べると独特な食感がするのが特徴です。普通の蕎麦のコシとはちょっと違う食感で、蕎麦が少し透き通った感じがします。また、次の日や、2日目の蕎麦の味が格別です。

さらに、次のメニューは《超粗挽き蕎麦掻き》です。

細かさ・粗さが調製できるコーヒーミルで、むき実を超粗挽きで手挽きし、ガサガサの蕎麦粉で作る蕎麦掻きです。蕎麦の味が最大限に味わえる蕎麦掻きです。

そして、《蕎麦掻きだけの天麩羅》も、家族全員に作り、提供します。これもまたそのまま塩か、ワサビ醤油か、生醤油で、美味しく味わいます。

締めに、時間をかけた《蕎麦粥》も。

これが我が家の蕎麦三味の、正月の一大イベントです。

最後に、普段も蕎麦のむき実を茹でて、何にでも入れています。サラダにかけたり、ドレッシングに入れたり、味噌汁の具に、スープの具にまた普段白いご飯を炊く時にもそばの実をひとつかみパラッと入れて炊いています。

以上

〔林幸子審査員の講評〕

《津軽蕎麦》を再現する大変さと、食する醍醐味が伝わってきます。《蕎麦掻》も《蕎麦粥》も、年を越してからの言祝ぐ代わりに、手塩にかけた事祝ぎ。家族を思う心こもった蕎麦で、素敵です。

〔石田大三審査員の講評〕

家族も親戚も蕎麦の魅力にとりつかれてしまう、蕎麦づくしイベント。

まる三日がかりで徹底再現した《津軽蕎麦》に加え、コーヒーミルで挽く《超粗挽き蕎麦掻》《蕎麦掻天ぷら》そして、締めに《蕎麦粥》他、蕎麦の魅力を余すところなく引き出した垂涎の蕎麦料理の数々。蕎麦に対する限りない探究心と自由でクリエイティブな発想に感服です。蕎麦好きならずとも、御相伴にあずかりたくなるイベントです。