

# 私の年越蕎麦・晦日蕎麦

高島陽一（江戸ソバリエ・ルシック）

2015年、私の年越蕎麦は、吉祥寺駅南口のベルギービールバーでのフード提供がメインとなります。もちろん自家用がありますし、日頃お世話になっているご近所さまへの振る舞いもあります。でも、メインは大晦日にベルギービールバーで三々五々お店にお越しになるお客さまに食べて頂く分です。

お出しするのは、産地違いのせいろが2種、田舎と手挽きを合わせて4種と変わり蕎麦、いろんな蕎麦を味わって頂くというものです。タネものはなく、盛り蕎麦のみで、ハーフ4種盛りで盛り蕎麦にして約2枚です。1枚が蕎麦粉で約60g、茹で前の状態で約90gと少なめです。1度蕎麦粉で100gにしたことがあります。バーのフードとしては多すぎるようで、今の量に戻しています。もっと食べたいという方は、気に入った蕎麦をお代わりをしてもらい、人気のある順に売り切れるという仕組みです。

汁は厚削りの鰹節だけで取った出汁に、特選丸大豆醤油、本味酛、三温糖で仕込んだ返しを合わせた自家製、薬味はネギと本山葵です。

人のお店で蕎麦を出すようになったのはいつからだったのか、調べてみると2006年12月からです。地域コミュニティ紙に私の蕎麦打ちの記事が載り、その隣にベルギービールバーの記事があったのです。へえ、三鷹にベルギービールの専門店があるのか、行ってみよう、と軽い気持ちでお店に行き、店長とお話するうちに、蕎麦は大好きですからお店で出しましょう、となったのです。取り敢えず、12月9日にどんなことになるのかのお試し会をやると、これが大盛況。大晦日もお店は開ける、なら年越蕎麦もやりましょう、ごく自然な流れです。それまで三鷹に住んで25年、地元で飲むことはほとんどなく、これが私の地元飲みの始まりでした。

その頃には最初あんなに喜んでくれた家族もほとんど私の蕎麦に興味がなくなっており、要望があるのは年越蕎麦のみ、果てはうどんの方がいいと言い出す始末。喜んで食べてくれる方を求め、江戸ソバリエ仲間の定例蕎麦打ち会に行き、不定期ですが新蕎麦が出た時などにそのベルギービールバーや友人のお宅で蕎麦会をやるようになります。もちろん大晦日はそのベルギービールバーで年越蕎麦会です。

そうそう、蕎麦粉の話をしておきましょう。私の蕎麦打ちは2000年11月に始まったのですが、福島県白河に行き、初めて自分で打った蕎麦が実に旨かったのです。今にして思えば太短い蕎麦ですが、家族も旨いと言ってくれ、早速蕎麦打ち道具一式を買い揃え、蕎麦打ちの教本(これが後に直接指導を受けることになる今は亡き藤村先生の本だったのは偶然です)を買い、三日坊主じゃないかという家族の不安を他所に、近くの蕎麦屋で分けてもらった蕎麦粉で年越蕎麦ならぬ「世紀越蕎麦」を打ったのです。毎回蕎麦屋で粉を分けてもらうのも気が引けます。スーパーに売っているものも買ってみましたが全く駄目、確かに袋の裏には蕎麦掻きの作り方しか書いてありませんので、蕎麦にすることは想定していないのでしょう。ネットで蕎麦粉を探して取り寄せますが、うーん今一。石臼を見付け、自分で挽いてみようかと即購入、丸抜きも一緒に購入して挽いてみますが、今度は蕎麦にすらなってくれません。自分に蕎麦打ちの技術がないにも関わらず、蕎麦粉のせいにはいけないと分かったのは10年後、その時、蕎麦粉に文句を言うのは10年早い、そう友人に言われた通りです。2004年に縁があって江戸ソバリエ講座を受講し、その後に出会ったのが埼玉三芳のF倉庫さんの蕎麦粉です。栽培する方が高齢化し荒れ果てた茶畑からの転作が発端だそうですが、これは実に旨い、この蕎麦粉があれば、蕎麦打ちが続けられる、人に食べて頂ける、そういう旨い蕎麦粉です。

そして、そのベルギービールバーで不定期の蕎麦会を、もちろん年越蕎麦会もやってい

たのですが、2010年12月に諸般の事情でそのお店が閉店することになります。次の借り手が見つからなければ年越蕎麦会はやると言っていたのですが、すぐに借り手が現れ、居抜きでクラフトビール中心のビールバーとなります。次の店長も知らない方ではなかったのですが、蕎麦の提供はしないという方針、5年振りにその年の大晦日は家で過ごすことになります。家族と共に紅白を見ながら過ごす大晦日、これもなかなかいいものです。

居抜きでしたから店の内装はほとんど変わっておらず、飲むビールもそんなに違う訳がないのにあることに気づきます。何故か楽しくないのです。蕎麦の提供が断られたことに根に持つ訳では全くありませんが、新しい店の雰囲気にも馴染めず、会話が弾まず、来るお客さんも違うし、飲むビールも旨くないのです。お店がお客を選べば、お客もお店を選ぶこととなり、自然と足が遠のきます。他に行くお店があれば良かったのですが、そんな店はなし、ペトロスならぬ地元飲みロスに陥ります。そして、あの震災です。しばらくは飲む気持ちにもなれず、世間の自粛モードも相まって家と会社の往復です。

前のお店にも常連さんはいた訳で、どうしているのでしょうか。と、そのお店が閉店する少し前に三鷹駅北方にベルギービールバーが出来ていて、そこに流れていることが分かり、住所を目当てに探しに行くのですが、そのお店が見つかりません。ようやく分かったのは、何と昼はカレー屋さん、夜がビールバーという二毛作のお店だったのです。昼に探しに行っても見つかる訳がありません。徒歩だと三鷹駅から22分、ちょっと帰りに寄ろうという訳には行きません。それでも勇気を出して行ってみると、いました、いました、前のお店の常連さん。なーんだ、そうだったのか、ここに来ていたのですか、なるほど、なるほど。当然その方も私の蕎麦を食べていた方で、また食べたい、じゃあお店でやりましょうと店長も合意、お店出し復活です。

いつもはひっそりとしたお店ですが、その日は違います。前のお店の常連さんが来るわ、来るわ、店外まで人があふれ、瞬く間に蕎麦は完売、まるで前のお店の常連さんの同窓会です。私の蕎麦を喜んで食べてくれる方はちゃんとしたのです。そして大晦日、捨てる神あれば拾う神あり、2011年、年越蕎麦会も復活です。

ここのお店の年越蕎麦会は新年明けからが楽しいのです。お店から振る舞いビールが出て、有名ホテルの元総料理長という店長のお父さんが作った干し肉、魚や鶏の燻製などを頂きながら、行く年を振り返り、来る年を想うのです。大晦日ですから帰郷する方、旅行に行く方もいらっしゃる訳で、蕎麦が売れ残ることもあります。楽しくて、少数精鋭で朝4時頃まで飲んでいただけことがあります。残った蕎麦は家に持ち帰り、揚げ蕎麦にします。テーブルの上に置いておくと家族でポリポリ、ポリポリとすぐになくなり、最後まで美味しく頂きます。

そうこうするうちに、2013年4月、三鷹駅南口のクラフトビールバーがまた代替わりすることになります。今度のお店はどうでしょう。今度もお店は居抜き、同じ空間で、前と同じ雰囲気になり、旨いビールが飲める地元飲みのベース基地になるのでしょうか。プレオープンから行って、飲んで、このお店の経緯、私の現状、ビール、蕎麦等々の四方山話をするうちに、うちで「晦日蕎麦の会」をやりませんかということになります。確かに晦日蕎麦というのは年に1度のことでなく、毎月あるのですよとお話ししましたが、まさか自分がやることになるとは思ってもみません。やったことがないならやってみましょう。やってみれば、お客さんは来てくれ、店一番の集客イベントになります。来てすぐ蕎麦を食べる訳ではなく、旨いビールを飲んで頂いて、メに蕎麦を食べて頂く、お店にもメリットがある訳で、ありがたいことです。

翌2014年9月の晦日蕎麦の会はことに盛大です。翌日の10月1日は私の誕生日、しかも還暦です。今までで一番多くのお客さんがいらっしゃり、家族も全員参加、こんな誕生日は初めてにして最後でしょう。赤いちゃんちゃんこならぬ赤いTシャツを頂きます。それが赤地に白抜きの私の写真入り、どことなく毛沢東を思わせる風貌、どこへも着て行く訳

にはいきませんが、晦日蕎麦の会のユニホームとして使わせて頂くことになります。

でも困ったことが起きました。毎月の晦日蕎麦はいいけれど、大晦日はどうしましょう。私の身体は1つ、2ヶ所で年越蕎麦会をやる訳にはいきません。打った蕎麦をお渡しして、自分で茹でてもらう、そうするしかないのかなと思っていたら、三鷹駅南口のクラフトビアバーの年末最終営業日は大晦日ではなく前日で、樽を空にするべく生ビールを飲み干す会になることが分かります。パーティ形式になりますので、個別に盛ることはせず、鴨汁を作って、大皿で出すことになります。それなら三鷹駅北方のベルギービールバーで今まで通りの年越し蕎麦会がやれます。

さらに2015年4月、三鷹駅南口のクラフトビアバーの2号店が吉祥寺駅北方にオープン、ここでも晦日蕎麦の会をやるとなると同じ問題が発生します。やるなら日にちをずらしてもらうしかありませんが、月末に土日2日も営業するのは大儀です。でもそんな心配は杞憂に終わり、2号店の店長は蕎麦の提供はしない方針、いやあ助かりました。

でも年末の生ビールを飲み干す会はやるとおっしゃる。両方に来るお客さんもあるだろうから2号店は蕎麦稲荷にしようとか社長と話をつけます。蕎麦稲荷は井の頭公園で花見の会の時のフードで、公園内で蕎麦を茹でることが出来ないため考えた苦肉の策で、これもそれなりに好評です。でも2号店の店長はどうしても蕎麦稲荷をやりたいたなら三鷹でどうぞ、こっちは鴨せいろで譲りません。結局1日ずらして、両方で生ビールを飲み干す会があり、鴨せいろをお出ししすることになります。そして、同じく4月に三鷹駅北方から吉祥寺駅南口、駅から徒歩4分の所に移転したベルギービールバーで定例の年越し蕎麦会と3ヶ所で蕎麦を出すことになります。

えへ、実はもう1ヶ所、江戸ソバリエのご縁で四ツ谷荒木町の割烹でお節を作る会があり、2015年で3回目、お重に詰め終えた後、その場で蕎麦を打ち、参加者で頂きます。という訳で2015年の年の暮れは4ヶ所で蕎麦を茹でて、お出ししてしまいました。

蕎麦を打つ人、食べる人、その蕎麦粉を作る人、はたまた場所を提供してくれる人、それらがあっての私たちの年越し蕎麦なのです。