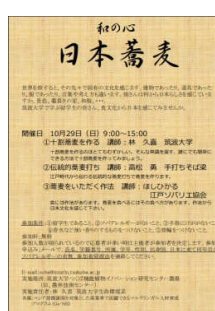


和の世界 — 日本蕎麦 ～ 第3回 筑波大留学生実習 ～

ほしひかる (江戸ソバリエ協会 理事長)



【留学生の皆さん・林先生
・筑波大のスタッフ
・「梁」の皆さん・筆者】

【「第3回 筑波大留学生実習」のポスター】

筑波大学の留学生への講座も今年で第3回目になる。コーディネーターはソバ界では広く知られる林久喜先生。

今回は12ヶ国(China・Vietnam・Bangladesh・Kyrgyzstan・Uzbekistan・Kazakhstan・Armenia・Russia・Mexico・Columbia・Peru・Brazil)からの留学生28名が受講してくれた。

蕎麦打ちは茨城の蕎麦打ち教室「梁」の皆さんが指導される。

事前に蕎麦打ちの手順書「Let's Try making Soba noodle」を用意されていたが、実際の作業中には資料を見るタイミングが難しい。だから、一般的には作業をしながら日本語と英単語を織り交ぜて指導するが、ここ筑波大では通訳してくれる学生さんがいるから心強い。それに対して、手元はちょっとおぼつかないが、それでもなんとか蕎麦麺が完成した。

その蕎麦をみんなで食べることになっているが、茹でるのはスタッフが担当、つゆも薬味も前もって準備されていた。

食べ方のレッスンは、私の担当になっている。

初めにビデオ『Trad Japan Soba』を見てから、江戸ソバリエ協会で作成した「How to Enjoy Soba」を説明するわけだが、今度はちゃんと卓について座ってくれているから、とりあえずは資料にそって説明できた。

さあ、配膳完了。そして「頂きます」。

それを云ってから、蕎麦猪口をテーブルに置いたまま、蕎麦麺を入れて食べようとする人がいる。あわてて「蕎麦猪口を手を持って食べるように」と言うと、「Why?」という質問がきた。

そういえば、前回のときも脚を組んで座る人がいたので指摘したら、やはり「Why?」と訊かれた。そうした経験から「How to Enjoy Soba」に姿勢のことを入れたのだが、蕎麦猪口を持ちなさいということは思い至らなくて「How to Enjoy Soba」には書いていなかった。

しかし、留学生たちのこの「Why?」という疑問こそとても大事であると思う。

Q: なぜ、脚を組んで座ってはいけないか?

A: 昔の日本は椅子を利用することがなかったから…。

Q: なぜ、食器を手にするのか?

A: 碗は手に持つが、皿は持たない。

着物の長い袖が汚れないために、主食と一汁碗は手に持つようになったから…。

こんな風に日本の生活習慣を説明すればいい。

もっと他にも「Why?」はあるだろう。

Q: なぜ、アジア人は麺が好きなのか?

Q: なぜ、日本人はお蕎麦が好きなのか?

Q: なぜ、わざわざ庖丁で細く切るの?

Q: 旨味って何?

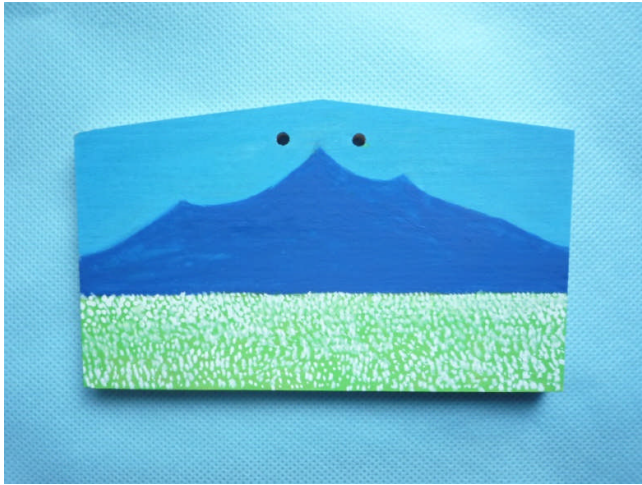
外国の人は日本のことを「サムライ、着物」の国のようなイメージをもっているところがある。先

日もある会で来日しているアメリカ人のご夫婦とお会いした。ご夫婦は、写真館で並んで撮った着物の写真を見せてくれたが、「ショーゲン(将軍)のようだろう！」と自慢していたくらいだ。

とすれば、彼らがいただいているサムライ時代と和食のことを上手くつないでいけば、和の世界を理解してもらえるかもしれない。

人は自国の料理が一番だろうが、縁あってやって来た日本についても和食を通して理解し、好きになっていただければ幸いである。

《おまけ：筑波紹介》



【筑波山麓のソバ畠 ☆ 挿絵 ほし】



【筑波産「福来みかん」と七味唐辛子】
*福来みかんの大きさは直径 3~4cm

以上