

# 外国人そば打ち体験

江戸ソバリエ13期 十三蕎会 飯田 誠司

今年は外国人へのそば打ち通訳、協力の貴重な体験を3回行った。年初の筑波大留学生、茨城県土浦市姉妹都市米国カリフォルニア州パロアルト市の市民そして11月27日に埼玉県久喜市の姉妹都市米国オレゴン州ローズバーグ市の一行。今年で21回となる親善訪問団の受入れは久喜市ローズバーグ協会が企画したもの。平成5年に合併前の旧菖蒲町とローズバーグ市との姉妹都市提携は、その後市町村合併を経て今回の親善訪問と発展している。この度の受入れはこの提携のもと行われ、様々なイベントを通じて両市民の友情と理解を深め友好関係をさらに推進するもの。滞在9日間の中からタイトな日程を割いてそば打ち体験が企画された。ここではこのオレゴン州の皆さんのそば打ち体験につき報告する。協会より久喜市に活動拠点を持つ全蕎協会員である彩蕎一門会（樽見二三男会長）が一行を引受けた。私が会長と知己の間柄にて通訳の要請あり体験のサポートを行った



彩蕎一門会がホールで出迎える。  
和装姿は筆者の妻で通訳支援

午前10時にホームステイ関係者を含め40名余を会場の久喜市栗橋コミュニティーセンター（くぶる）で出迎えた。体験に参加されたのはローズバーグ市の皆さん19名で勿論そば打ちは初めてである。関係者の協力を得て準備した“How to make soba noodle”のパンフレットを配布し、進め方を説明した。衛生第一と怪我をしないよう説明し、腕時計、指輪を外し手洗いの後3～4名ずつ5台の麺台に分れた。指導者の下で水回しから切りに至るまで感動のそば打ち体験をした



エプロン、被りを着けて先ず身繕い



しっかり腰を入れて両手で篩を廻す

先ずはそば粉とつなぎ粉を篩にて木鉢作業スタート。鉢の外に粉が飛び散らぬよう丁寧な廻しながら行う。指導者よりこの作業は単なる異物除去だけでなく粉粒子を空気に触れさせるのが目的でワインのデキャンタと同じかなとの説明をする（写真右上）

そば打ちは水回しが重要でこの作業がそばの味を決める。特に第1回目の加水が大事であり粉の一粒ずつに水を浸透させるよう丁寧に且つ素早く行うことの説明をした。湿ったパン粉のような状態になったら2回目の加水を行う。段々粒の塊が大きく変化するのを見て指導員が決め水を入れてこの作業は終了。耳朶程度の堅さで良いと言われ各自触れて確認した。括ったところで次は練り作業に入るが、腕の力でなく体重をかけて行うようにと説明をする。しかしこれがなかなか難しい。菊練り、へそ出しは指導員が仕上た。手際の良さにブラボー！



熊の手のように5本の指を立てる。そして数字の8を横にした形を描くよう攪拌するのだと説明



体重をかけてと言うがどうしても手先で捏ねてしまう。一寸難しいが初めてなのでやむを得ないかな



初めてとは思えない地のし作業。均一な厚さの円盤形が良いと説明。見事な出来具合！指導員の出番はない



丸出しで初めて麺棒を使う。猫の手のように丸め麺棒を回転させるというが麺棒が逃げてしまう。後で指導員が形、厚みを補正した（写真左）

四つ出しの後、指導員が肉分けを行う。延し作業に入るが麺棒の使い方が大分慣れてきたようだ。同僚も真剣に見守り上手だと褒める（右写真）



主催者が最も注意を払うのが切り作業である。この異様な形の重いそば包丁に戸惑う。刃が直線、片刃そして柄の下にも刃がありどうしても刃の先端部分のみで切ってしまう。指導者より先ず安全第一であること、左手の押さえ方、包丁の持ち方を教わり試しに1本切るが4～6mmの太さになってしまう。馴れてくると細く切ることが出来たが緊張の連続だ。指導者が江戸時代より伝わる切りべら23本、即ち1.3mmの太さの匠の技を見せる。このショータイムで拍手喝采となる。「Oh, wonderful!



左腕が直線にのび包丁の持ち方、駒板の押さえも上手である。初めてとは思えない



前屈み過ぎだがリズムも良い。その調子で行こうと指導者が後から声援する



上手に箸を使い美味しい連発。中央の人は「Soba soup healthy!」とそば湯をお代りする



展示の石臼挽きに興味津々。実際に粉挽きを体験する



お世話になった彩蕎一門会の皆さんとの記念写真

伝統の和食文化、そばに感動し「happy soba!」「cool!」と連呼し満足の表情にて一行は次の訪問地に向かった。滞在4時間の制限の中で手際良く主催された彩蕎一門会の皆様に感銘を受けました。私もサポートを通して少なからず国際親善に貢献出来たことは光栄です(了)