

世界につなぐ日本の麺

日本橋そばの會 マダム節子 (江戸ソバリエ講師)



「これでもか！」と渾身の力を延し棒に伝えて延してもツツウーと戻ってしまううどん生地、何度練習しても満足のいくうどん打ちができず、難しい。

昨年、仏料理学校「ル・コルドン・ブルー」からの依頼で日本料理教室のそば打ち講座の話を頂き、良い経験をしましたが、今年も嬉しいことにご案内を頂きました。でも内容を見て気分が一瞬で曇りました。今回は11月にそば打ち講座、12月にうどん打ち講座がセットになっています。

さあ困った、うどんは自信がない。一人悩んで周りに相談すると「うどんは簡単じゃない？」と笑いながら皆さんは言い放つのです。

確かに簡単そうではありました。以前うどん打ちの達人から2度ほど習いましたが、その時は楽しく、達人のサポートの下に美味しいうどんを作りましたが、技術の習得はおろか何も覚えておりません。

今回は講座ですからまず受講生の前でデモをして、質問に答えて、最後は教える…。と一連の流れを講師らしくこなさなければなりません。

どうしようか悩んだ末、まずうどん教室に通いました。教室は、大阪万博以来人気が出たという「讃岐うどん」にしましたが、習う目的は講師がどのように教えるかをしっかり覚えるつもりでした。でも数回しか通えず、中途半端な習得でした。あとは自己練習のみ。資料については、幸い一緒に行ってくれるスタッフが本を貸してくれたり、文献をコピーしてくれたりしてたくさん集まりました。うどんの歴史、文化、科学的な事など、資料を読んでいくうちにうどんについてうすぼんやりしていた知識が少しずつはっきりしてきました。

「土三寒六常五杯」— 最初に印象に残った言葉です。これは塩水を作る加減を言い表した言葉で、塩1に対して土用(夏)は水3杯、寒(冬)は6杯、常(春秋)5杯を言い表しています。夏は濃い塩水で冬は薄めでという事、現在の塩は塩分が濃いのでこの割合ではないのですが、この言葉のようにうどん打ちは打つことの技術より季節よっての塩と水の割合、寝かし方で出来上がりが違い、その見極め技術が美味しいうどん作りには重要なことが分かってきました。

さて、俄作りの知識を頭に詰めて講座に突入しましたが、延しは苦労しました。他はまあまのできでした。バットに入れる作業をもう少しスムーズに、そしてうどんらしい美しい並べ方を習得するというのも今後の課題の一つと思いました。

興味津々の生徒たちは中国・韓国・台湾・フィリピンなどのアジア系の若い人たちで元気いっぱい、

そば講座でも一回会っているので親しみやすく英語、日本語、中国語が入り混じる楽しい講座になりました。この「土三寒六常五杯」をボードに書いて説明すると皆頷いて聞いていました。この生徒さんたちは半年をかけて日本料理を学んでいるので出汁についても理解が深く、今回私が作った讃岐うどん風の出汁の煮干しも混合削りも、白醤油も全部知っていて「煮干しがいい味ね!」と感想を聞き驚きました。

実習での足踏みは楽しそうに、延しには苦勞して、切りは真剣に挑戦していました。

この講座は 3 時半から始まり 9 時半までと長い時間を使っており、私たちもそれなりに疲れしました。帰り道、代官山駅のプラットホームで私たちは今日の講座の感想を話しましたが「仲良くなったあの生徒さんたちとはもう会えないね」と一人がつぶやくと、「でもあの生徒さんたちは一生今日の事は忘れないよ」と一人が言いました。

私はその言葉を聞いた時、胸の何かがストーン落ちていきました。そうだ、私はこういう形で日本のそば・うどんを世界につないでいるのだなと思いました。