

子供達が古民家の囲炉裏を囲んで美味しそうにお蕎麦を食べている。世田谷区の施設、次大夫堀公園民家園（略して民家園）の「子供のためのそば打ち教室」での光景だ。

私はこの教室の運営ボランティアを6年程続けている。他に「大人のためのそば打ち教室」、「育てて食べようそば教室」のお手伝いもしている。

## ●子供の蕎麦打ち

子供がこれらの教室に参加する動機は、面白そうだから何となく、親に勧められてというのがほとんどだろう。大人は蕎麦が好きだからとか、趣味の手始めにという動機で教室に参加しているようだ。

蕎麦の見本打ちを始めると大人は当然熱心に見る事になる。しかし子供達は水回しだけで、長くかかるなーという顔を始める。ここら辺りで笑いを取る面白い話でもしておかないと欠伸が出そう。「丸のし」に至っては、「真ん丸じゃない。でこぼこしている」と痛い所を突いてくる。「本のし」が終わった頃にはもう限界！名人のように早く打って驚かせたいと思うが、自分の技術では所詮無理な事。

いざ体験となると、かなりの手助けが必要となる。かろうじて「切り」の作業だけは、こちらが、はらはらするのを横目に子供達はどんどん切りたがる。駒板をおくるコツも意外に早く覚えてくれて、ほっとする事もある。

そして試食となった時、子供ってこんなに蕎麦好きだった？と思う程、喜んで平らげてしまうのだ。

## ●何のために

終わり良ければ全て良し。包丁使いも楽しそうだったし。めでたしめでたしと思いたいところだが、妙に腑に落ちないものがある。蕎麦打ちは、子供達にとってどんな意味があるのだろう。大人と違って、これを契機に蕎麦を打つようになるとは到底思えない。

これが常々率直に感じていたことだった。

## ●子供達に伝えたいこと

そんな折、江戸ソバリエの認定講習を受けることになった。蕎麦に関して多くの事を学ぶ機会を得た。蕎麦の伝来、足利時代の包丁人の技が切り面に繋がった話、蕎麦の粹な食べ方味わい方、江戸蕎麦の打ち方等々。

そうか！私は気が付いた。蕎麦打ちを技術として捉えるのではなく、蕎麦文化として捉えれば良いのだ。日本独自の食文化を子供達に伝えることを目的にしよう。

実際、蕎麦を打ちながら言葉で説明するのは難しい。私の聞きかじりの知識のたどたどしい説明では、なおさらだ。でも、例えば、日本刀を作る技術→包丁料理の発達→蕎麦切りの誕生という流れを語るだけでもよいと思う。それが、日本の歴史や文化に興味を広がっていききっかけになるかもしれない。日本人を誇りに思ってくれるだけでも良い。こちらがそういう意識を持って語ることに意味がある。「大人のためのそば打ち教室」とは違う「子供のためのそば打ち教室」の意義はそこにある。漠然としていたものが、はっきりと確信できるようになった。

どうせなら、蕎麦粥（玄蕎麦の丸抜きを煮る）や、蕎麦がきも食べさせたい。粒食と粉食の違いもわかるだろう。蕎麦の食べ方の話もしたい。蕎麦つゆの話も大切だ。和食のだし、旨味の話に繋がっていく。私の「妄想子供そば教室」の構想がどんどん膨らんでいくのだった。

## ●子供の食事情

小学校の先生をしている友人から給食の話聞いた事がある。最近の子供は白米が好き

で、混ぜご飯やお赤飯が出ると食べ残しが多くなってしまいうそうだ。統計を取ったわけではないので地域的な現象かもしれないが、それにしてもなぜだろう。

子供は食べ慣れた物を好むらしい。という事は家庭であまり混ぜご飯やお赤飯を食べないのではないか。

混ぜご飯はタケノコ、キノコ、栗といった季節の食材を味わう場合が多い。そのような四季の変化を家庭で感じる楽しみがなくなって来たのだろうか。寂しいことである。

#### ●親子で楽しむ絶好のチャンス

「子供のためのそば打ち教室」では、親子で一緒に打ち立てのお蕎麦を食べ、美味しいという感動を親子で共有する事ができる。この教室は、食を通して心を育てる絶好のチャンスを提供しているのだ。これも教室の意義の一つだ。

「タケノコ掘りとタケノコご飯教室」、「栗拾いと栗ご飯教室」も体験させてあげたいものだ。

民家園の「育てて食べようそば教室」の素晴らしきにも改めて気付く。蕎麦打ちだけでなく、種播きから収穫、脱穀、石臼挽きも含め全6日間に亘り親子で体験できるのだ。このような貴重な体験のできる教室は他にはないだろう。

風土が育んだ食に係る文化を親子で楽しむ思い出の積み重ねが豊かな人生に繋がっていくに違いない。

#### ●今後の活動に向けて

蕎麦に関して学んだ知識や技術を子供達に伝えることが社会貢献となる。このことを自覚して今後の活動を実践していきたい。そして子供達の幸せ体験のお手伝いを楽しもうと思う。