

# スロベニア紀行

江戸ソバリエ・ルシック 赤尾吉一 佐藤悦子 菊地佳重子

—2019 ジャパン・デーに参加して—

中欧の国、スロベニア共和国では6月25日の独立記念日に合わせ、在スロベニア日本国大使館が日本文化の紹介イベントとして「ジャパン・デー」を開催しています。2012年から始まり今回8回目となるジャパン・デーに「轟そばの会」松本行雄氏が「そば打ちのデモンストレーション・そばの試食」で参加することになり、江戸ソバリエ3名 菊地佳重子・佐藤悦子・赤尾吉一が参加させていただくことになりました。松本氏は昨年が続いての参加で、ジャパン・デー以外にも天皇誕生日を記念してスロベニアで行われるイベントにも参加されているため、大使館との交渉・調整、航空券・ホテルの手配などを一手に引き受けてくれました。



スロベニア共和国はほぼ樺太の緯度にあり、四国ほどの面積で人口は207万人。アドリア海をはさみ対岸はイタリア・ベネツィア、西はイタリア、北はオーストリア、東はハンガリー、南はクロアチアに接し首都はリュブリャーナ市です。そばの生産量は2017年に世界17位ですが、一人当たりの消費量は日本人の1.3から1.5倍です。スロベニアのそば料理は、そば粥、そばがき、餃子のほかスープの具、デザートがあり、そば粉を練りこんだパスタ、パンも食べられています。

1980年に当時リュブリャーナ大学教授だったイワン・クレフト教授(江戸ソバリエ講師)によって、ユーゴスラビア(スロベニア)リュブリャーナ市(スロベニアの首都)で第1回「そばシンポジウム」が開催され、「国際そば研究協会 I B R A」が設立されました。2013年には33年ぶりにスロベニアのラシュコ市で第12回「国際そばシンポジウム」が開催されている、日本同様のそば「アイダ (ajda)」文化の国です。

我々は成田を夜9時に立ち、イスタンブールでスロベニア行に乗り継ぎ、翌日朝8時30分にリュブリャーナ空港に到着しました。時差は7時間 約18時間30分のフライトでした。

到着した日の夕刻、日本大使館・大使公邸での夕食会に招待され大使よりスロベニア、ジャパン・デーについての情報を頂きました。夕食会の後、ホテルにイワン・クレフト教授の来訪があり、松本氏は新著の贈呈を受けました。



【大使公邸で記念撮影】



【イワン・クレフト教授 (中央)】

「ジャパン・デー」当日、朝9時半に会場メテルコヴァ博物館前広場に到着しそば打ち台の設営をしました。ところが打ち始める予定の10時頃から雨が降り出し、急遽室内に移動し順番にそば打ちを開始しました。雨にもかかわらずメイン会場では、メインステージで上方舞小川流の舞踏・書道パフォーマンス・琴演奏・日本ポップ音楽ショー、博物館では茶道のお点前・生け花・村上春樹講義・瀬戸内海写真展が行われ、別会場では柔道・剣道・空手・忍術が披露されました。会場内では屋台でお好み焼きなどの食事、ゆかた・雑貨の販売



が行われ大賑わいでした。フランス・パリからドイツ・ポーランドと回ってきた神輿・明日嚳の練り歩きは地元大学生も参加し会場を盛り上げました。

我々は12時半過ぎからそば食の提供をはじめました。雨が上がってからは外でそば打ちのデモンストレーションをし、観客にも「切り」などで参加してもらいました。大雨の中そばを待っていた方の中には、昨年売り切れで食べられなくて1年越しで食べることができたという蕎麦好き親子もいました。

そば打ちの披露・そばの提供を通じ、スロベニアの人々に日本文化の一端を紹介できたことはとても良い経験になりました。今後もジャパン・デーが続くことを願っています。



【開会セレモニー左松本氏 中央は大使】



【通訳付きでそば打ち】



【覗き込む観客（そば切りには特に注目）】



【飛び入り参加】



【裏でそば打ち中】



【一年越しのそば好き家族】





【日本大使館職員の方と記念撮影】



【広場全景】



【雨でも屋台には人だかり】



【書道パフォーマンス】



【神輿・明日嚳】



## — 知りたかったスロベニア版そばがき —

ソバ、植物としてのソバを専門とする信州大学名誉教授俣野敏子先生が、世界を歩きソバの栽培のみならず世界のそば食文化を紹介する「そば学大全」にはスロベニアも紹介されている。その中で ajdovi zganci アイドヴィ・ジガンツィ（スロベニア版のそばがき）は日本の作り方とはだいぶ違っていた。訪問にあたってこれだけは見てくるぞと心に誓っていた私達にとって、スロベニア入国3日目になっても“そば料理”が食卓に出ない！これは参った！何とかしなければ・・・団長松本さんや日本語の話せるガイドのミトカさんに「最低でも3種、できれば何種類でも歓迎、そば料理を食べさせて下さい」と懇願。

そんなこんなで最初に出会ったのはワインの試飲をしたレストラン、壁に掲げ



られたメニュー表の中に ajdovi njoki **そば粉のニョッキ**の文字をミトカさんが見つけた。ニョッキはジャガイモと小麦粉で作るのが一般的だが、小麦粉の代わりにそば粉を使っている訳で色は若干そば粉の色を反映して黒っぽい。そばの味が凄くするか



【vegeta ベゲタ】

### 【ajdovi njoki そば粉のニョッキ】

今回のメンバーの1人が、セルビアから駆け付けた日本人の女性 神庭（かんば）さん、彼女曰くこの地方ではみんなが使っている vegeta ベゲタという調味料で味付けられているとのことでした。ベゲタはクロアチアの科学者が開発した調味料で今や全世界に販売されているとのこと。なかなか優しい味の美味しい調味料です。ところが、帰国後試作してみると、ベゲタを使うと味は近いが、黄色く着色してしまう・・・ニョッキの味付けはベゲタではなく白いソースだということは、コンソメあたりではないかと思われる。（勿論其々家庭によって違っているので正解はないが）しかし、ベゲタ自身が美味しい調味料でもあるのでご紹介しておきたいと思います。

という調味料の味で余り分らなかった。その味付けだが、

さあ、いよいよリュブリャナ市内のレストラン SESTICA での **アイドヴィ・ジガンツィ** との対面です。ミトカさんには「ジガンツィだけは作り方も見たい！」と伝えておきましたから、レストラン厨房に入れていただけるよう交渉してくれていました。①寸胴の鍋にオイルと塩を入れた湯を沸かし、そこにそば粉と小麦粉を半々に混ぜたものをドバっと入れます。乗せた感じですから湯の上に浮くような形になりますが、その中央

にフォークなどで穴をあけ更に



30分ほど沸騰させていきます。穴の開いたところから湯が噴出し粉に火が通っていきます。②茹で上がったら余分な湯を捨て初めて掻き回します。③そこに肉をフライパンでカリカリにする時に出る油を流し込み更に混ぜると④出来上がりです。ajdovi アイドヴィは「蕎麦」の意味、ジガンツィはそば粉だけでなくトウモロコシなどでも作る為ジガンツィの前に ajdovi とつけている。勿論私達が食べたいのは ajdovi zganči、料理の付け合わせにしたり今回のように野菜と子羊の肉のスープを掛けて食べるそうです。スロベニア版ジガンツィは昔から食べられていたスロベニアの家庭料理の代表でした。さすが緯度が樺太と同じスロベニアらしく油を混ぜた高カロリーの寒い地方の食べ方でした。



【ajdovi zganči】



【野菜と子羊の肉のスープをかけて】

一緒に食べたのは中身がカテージチーズの**そば粉の餃子風**と、野菜や肉と一緒に煮た**ソバの実のおかゆ**でした。



【そば粉の餃子風】



【ソバの実のおかゆ】



最後にシュトクリー orehovi struklji。スロベニアで一番食べられている家庭料理。中に入る具材はカテージチーズ・塩水で茹でたクルミ・蜂蜜などで味も塩味や甘いものも様々。今回食べてきたものはくるみと蜂蜜でした。そば粉を練って広げ、クルミのペーストを塗り香りのよい蜂蜜を加えた美味しい甘いデザートでした。

後日、世界のそば料理を研究テーマとするウナンンの会で「ニョッキ」「ジガンツィ」「シュトクリー」を再現してみました。北京の時も同じでしたが、再現に当たり食べた時の食感や材料、調味料を探たり、ジガンツィに至っては厨房にまで押しかけてきたつもりでも、再現することは結構簡単ではありませんでした。

しかし、参加して下さった皆さんに日本での蕎麦がきとは随分異なるジガンツィの調理法を楽しんで頂けたし、「どうしてそんな調理法になったのか？」と議論になったり、クルミとそば粉のなんと合う食材かを認識したり、ニョッキの優しい味を楽しんで頂きました。苦勞した分、一番の喜びは「美味しい！」の言葉と完食でした。



【シュトクリー】