

我が家の年越蕎麦

伊佐 邦子

多くの「初めて」と共に暮れようとしている 2021 年大晦日の夕刻。

すっかり簡素化してしまった伝来のお節の仕上げをしながら、これから三人分の年越蕎麦の準備に取りかかります。迷うことなく鴨蕎麦という事になっていたものの、温かいのと冷たいのと、各々譲れない。時差を考慮して手際が大事です。



ここで名人が打ったお蕎麦が登場！「こ、今年が生ではないの?!」

ここでも「初めて」が出てきます。そうです、乾麺です！蕎麦打ちの神様、高橋国弘名人の「翁達磨 二八蕎麦」です。

「名人のお蕎麦をふるまう」のひと言で駆けつけて来た蕎麦好きの友人。「やっとそこまで…しかし大丈夫か？」と疑心暗鬼の家人。私が打つものと勘違いしているこの二人に硬い麺の一片を噛んで馥郁たる香りを確かめてもらいながら、この特別なお蕎麦が目の前にあるタネあかしをしました。

それは、都内ホテルでのイベントで打ちたてを堪能した後にお分け頂いたものでした。そこからは、上へ下へ…手抜かりがあるといけないという事で、蕎麦前も後回し…一抹の緊張感もありながら首尾よく、本当に美味しく出来ました！お蔭で、愉快的な蕎麦好きと共に忘れ難い年越しとなりました。



これからは、手元にあるメモを見る度に、美味しかったお蕎麦のあの少し甘い香りと喉ごしを、そしてお弟子さんを見つめていた時のハチマキ姿の名人の背中を思い出すに違いありません。

〈ノートより〉

* 乾麺: お店で使用している手打ちものと同じ国産蕎麦粉使用 / 玄そばから石臼挽き製粉

* 蕎麦つゆ: 本枯節/昆布/干し椎茸でとった「出汁」+ 伝統的「本返し」

* ポイント: 茹でる前に水に浸す(茹で時間の2倍) → 食感が良くなる
: 表示の時間より 30 秒短めにゆでる



以上