

私にとっての「年越蕎麦」

江戸ソバリエ・ルシック 前浜佳代子

○ 小学生時代の「年越蕎麦」

警察官だった父のおかげで、引越11回、事件のたびに呼び出しがある。

更に、年子の兄2人姉1人がいるので、いつも空腹を満たすだけの食事は奪い合いだった。なので、年越しそばを味わうという習慣はなかった。

ただ、広島県尾道市に転勤した頃、父は、気に入ったラーメン屋に日参し、その味を再現して振る舞ってくれたのが、年越しそばならぬ年越し尾道ラーメンだった。

しかし、当時の私は、肉々しい味が苦手で、食べられなかった。

○ 新婚時代の「年越蕎麦」

結婚後、夫の両親と同居だった。義母から「年越しそば」を催促されたものの、上手く作れなかったので、地元の名店のうどん屋さんから「袋麺、汁付き」のパックを買い求めて、温めて食卓に出すだけ。

味気のない年越しそば、感動もなかった。

○ 現在の「年越蕎麦」

退職後に、夫婦で「そば打ち体験講座」に参加した。

その時に、講師が打った蕎麦をいただいた。夫婦で顔を見合わせて「お、おいし〜い！」と感動した。ぽそぽそではなく、黒くもなく、細く長く長い蕎麦、私の蕎麦に対するイメージが、がらりと変わった瞬間だった。

これは、是非習得しなければと道具を揃えて習いはじめて10年余り。

最近では、私たちの蕎麦を食べたいという方が増え、年越蕎麦を夜通し打って提供させていただいている。

そのため、私たちは、年が明けてゆっくりと「年明け蕎麦」をいただいている。

○ 最後に

この年になって、日本の伝統食の蕎麦の美味しさに気づき、その技術を広める活動もしている。その際、ソバリエ講座でのうんちくも情報として提供している。

これからも、日本の伝統食である「手打ちそば」の良さを伝えていきたい。

