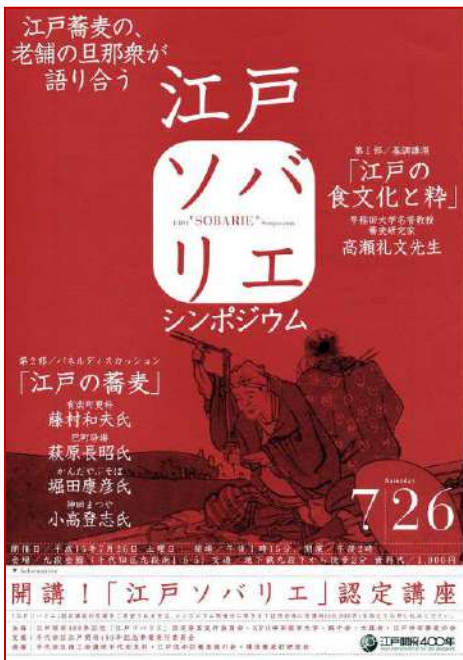


「江戸ソバリエそば打ち会」170回を越えて ～ 手学のススメ ～

江戸ソバリエ・ルシック 小池 晃



平成 15 年(2003)7 月 26 日、九段会館に於いて「江戸ソバリエ認定講座」のシンポジウムが始まりました。江戸開府 400 年の記念事業として始まったこの講座は、蕎麦好きの人にとっては、たまたま魅力のあるもの感じられました。

この初年度には、100 名募集のところ、500 名程の応募があり、急遽、募集人数を応募者数に合わせ、数回に分けて開講されました。

講座の内容としては、講義として、蕎麦に関する事、江戸蕎麦に関する事、食器や蕎麦打ち道具に関する事、世界の蕎麦文化、日本の食文化と蕎麦、そして、実技として、蕎麦打ち体験、また、食べ歩きや江戸蕎麦に関するレポート提出などがありました。

これらの中で、江戸ソバリエに認定いただけた後に、誰でもがなかなか続けてできないものが、蕎麦打ちでした。

講座の中で、高瀬礼文先生が、「蕎麦を知るにはまず蕎麦を打つことである。頭で考えているだけだったり、見たり聞いたりしているだけでは、知識としての蕎麦打ちは理解したつもりになってしまうだけで、その本質はまったくわからない。むしろ間違った知識を本物と思ってしまう、逆効果である。蕎麦を打つということは、蕎麦の栽培・歴史・栄養など、蕎麦のすべてを知ることであり、江戸町民の『粋の世界』をそこに見出すことができる。」と、お話になりました。まさに、我が意を得たり、と感動いたしました。

講座を受講して感じたのが、手学『蕎麦打ち』の弱さでした。たしかに実行委員会の方針である「誰でも家庭でも打てるように」ということも大事ですが、蕎麦を打つということをずっと追及してきた者にとっては、1回だけ体験させた位で良いのだろうか、と考えてしまいました。何もプロの蕎麦職人を育成するわけではないことはわかっておりましたが、それにしても、これでは、蕎麦を打ったことにはならない。もっと何とかならないのだろうか、と考えてしまいました。このことは、同じ時期にソバリエに認定され、お付き合いをさせていただいている多くの皆さんからも、危惧をされている旨のお話をいただきました。

そこで、到達したのが、ソバリエは認定されて終了ではなく、そこがスタートなので、ソバリエに認定された方々を対象とした蕎麦打ち会を作り、認定後にしっかりと学ばないといけないか、ということでした。この意見には、皆さん大賛成で、定期的に一堂に会することができるのは素晴らしい、そして、そば打ちができるのはうれしい、とのことでした。

本格的に蕎麦打ちをするためには、どうしても、その道具が必要です。そのため、会の創設者として私も加入しており、以前から活動している「そばの会」の皆さんに話をしたところ、道具の使用を快く認めていただきました。また会場も、打ち上げた蕎麦を食べられるところがベストなので、料理講習ができるスペースのある、江戸川区立東部フレンドホール料理講習室を使用することといたしました。

ということで、平成 17 年(2005)3 月 13 日 9 時に記念すべき、第 1 回「江戸ソバリエなら誰でも参加できるそば打ち会」(通称「江戸ソバリエそば打ち会」)が開始されました。

初回の参加者は 12 名。男性 8 名、女性 4 名でした。参加者は手学以来、蕎麦打ちはしていない初心者の方から、ベテランの域に達している方までおられました。初心者の方には私が見本打ちをしてから打っていただきました。初めての会ということで、多少の混乱もありましたが、皆さん和気あいあいと楽しんでおられました。

皆さんが打ち終わったところで、「江戸ソバリエ」の蕎麦打ち会ですから、まずは、蕎麦前を楽しみました。酒菜は、蕎麦焼き味噌、刺身コンニャク、だし巻き卵などを、皆さんで和気あいあいと作り、最後は当然、ご自分で打った蕎麦を、ご自分で茹で上げて食べるという、江戸蕎麦のフルコースです。お互いの打った蕎麦を食べ比べてみることで、美味しい蕎麦とはどんなものか、どんな茹で具合が良いのかを、常に勉強できるのも、この会ならではのことだと思いました。

そして皆さんが、蕎麦打ちの難しさ・大変さの一端を垣間見て、その先の楽しさすばらしさを、まずはほんのちょっと体験できたと感じました。



【大江戸麺まつり ソバリエ座談会】

平成 17 年は、江戸ソバリエにとって、記念すべき年でもありました。6 月には、本来は麺類を職業としている人たちを対象とした、産業展示会である「大江戸麺祭り」が、東京ビッグサイトで行われ、特設ステージで私を含めた江戸ソバリエの仲間 4 名が出席し、藤村先生の司会で蕎麦の美味しい食べ方や蘊蓄、蕎麦打ちに関する事などの座談会が行われ、ステージ下の客席は満席となるほどの盛況でした。

そして、その会場で、江戸ソバリエ有志の方々が食べ歩き、蕎麦屋さんを紹介した『江戸ソバリエ四百人が通っている 至福の蕎麦屋』という本が完成し、販売されたのです。この本は、蕎麦屋さんの紹介だけではなく、江戸ソバリエの皆さんの、蕎麦にかける情熱を語り合った座談会や、蕎麦用語解説など、蕎麦を楽しむための多くの情報が載せられております。平成 15 年に始まったばかりの江戸ソバリエという事業が、早くも動き出したのです。

11月に行われた「第4回そば打ち会」には、かねてから、この「江戸ソバリエなら誰でも参加できるそば打ち会」に大変興味を持っており、いつか参加したいとおっしゃっておられた、江戸ソバリエ認定実行委員会のほしひかるさんがお見えになって下さいました。新蕎麦の時期で美味しい生粉打ち蕎麦と、秋上がりした「ひやおろし」を楽しんでいただきました。参加者の皆さんの、打っている時は超真剣で無駄な言葉一つ無く、蕎麦を打つ音だけが聞こえるような雰囲気、いざ終わってしまうと、ほっとした安心感からか、一気に和気あいあいとした雰囲気になることに、ほしさんの目元もゆるみっぱなしで、「このような会が存在することは素晴らしいことなので、ずっと続けてほしい」とおっしゃっておられました。参加していた皆さんも大いに力づけられました。



【第4回そば打ち会 ほしひかるさんと】

さらに、第3回目の蕎麦打ち会の時の「変わり蕎麦」をもっとよく理解し、しっかりと江戸そば独特の「変わり蕎麦」を打ちたいと考え、藤村先生にお願いをいたしましたら、それならば、執筆中の『さらしなの暖簾に伝わる変わり蕎麦』という本の撮影を手伝ってほしいとお話がありました。平成18年(2006)4月15日に、新木場の石森製粉において、「江戸ソバリエそば打ち会」に参加している方々を中心に8名で、一日中かかり、『卵切り』、『茶蕎麦』などから始まり、普段まずお目にかかれないような、『鯛切り』や『ウニ切り』など、数種類の変わり蕎麦を打たせていただきました。驚きの連続で、あっという間の一日が終わりました。



【第6回そば打ち会にて 藤村和夫先生に学ぶ】

そして、翌16日には、藤村先生が「第6回そば打ち会」にお越し下さり、伝統的な変わり蕎麦の打ち方を教えていただきました。まだ「そば打ち会」が始まって6回目だということに、こんな特別教室を開くことができるとは思ってもおりませんでした。この会には、見るだけでもいいので参加したいという方もおられました。この日は、7種類の変わり蕎麦に二八蕎麦の計8種類のそばを楽しみました。

ということで、2か月に1回の割合で開催しておりましたが、知れ渡るにつれ、参加者の方々も増え、20名を超えることもありました。そして、皆さんの希望で、月に1度の開催にすることとなりました。

蕎麦の打ち方というものは、こうしなければならない、というようなことはありません。要は、粉に水を均等に含ませ、均等な厚さに延ばし、均等な幅に切る、ということが基本で、その3つの均等ができていれば、まずは打てるということです。もちろん、粉の持っている含水量、そしてそれに合わせた加水量や時間、その時の湿度等など、考えなければならない問題はまだまだありますので、それですべてよしというわけではありません。

私が見本打ちをする場合でも、その3つの均等はどうのようにすればできるのかを、見ていただいている方にしっかりとわかるように打ちます。と同時に、一つの作業には「なぜそうするのか」ということを理解していただくための、裏付けされた理論が必要になります。ただやみくもに「こうやりにいいんだよ」等と言っても、なかなか理解できません。「江戸ソバリエそば打ち会」では、なるべくわかりやすく、蕎麦打ちをしていて納得のいく打ち方を、常に追い求めております。何事も技術の進歩がなければなりません。伝統も、昔から全く変わらないなどということはありません。常に進歩しているからこそ、その時代に合った生き方をし、後世に伝統が繋がっていくのだと考えます。経験の浅い方は、ベテランの方の打ち方などをじっくり見ることができ、さらにベテランの方がさりげなくアドバイスをします。ベテラン同士はお互いに研鑽しあうことができる、などという相乗効果が図れることは実に素敵なお事だと思います。

また、私たちの「そば打ち会」は、蕎麦打ちをするだけではなく、いろいろな地方などを訪れて、その地方に根差した独特の蕎麦打ち技法などを見学したり、実際に教えて頂いたりということも、積極的に行ってまいりました。

例えば、平成19年(2007)10月には、「そば打ち会」に参加しておられるソバリエ6名で、「まぼろしの」と付くほど少なくなってしまう、北信濃の「富倉そば」を学びに行っていました。江戸蕎麦とのあまりの違いに衝撃を受けたことは、今でも昨日のここのようによみがえります。お訪ねした「はしば食堂」のお母さんが、嫌な顔一つせずにおもしろ、遠くから勉強に来てくれてありがとうございますと歓迎され、じっくりと教えて頂き、「手駒」での切り方も体験させていただきました。帰りには「オヤマボクチ」を頂くことができ、帰ってから早速挑戦をいたしました。



↑【はしば食堂にて 富倉そばを学ぶ】

←【小川村高山寺の石白の供養塔】



【『蕎麦春秋』編集長四方洋様に励まされる】

また、この年の12月9日に行われた「第15回目のそば打ち会」には、『蕎麦春秋』編集長の四方洋さんが、どんなことをやっているのかと、わざわざ足を運んでくださいました。そして、「そば打ちを皆さんで楽しむことは素晴らしいことです。打つことで、もっとより深く蕎麦を理解できます。これからもずっと頑張ってください」と、言われました。この回は、出席者が20名を超え、皆さんも四方さんの言葉に励まされておりました。



【素人そば打ち名人の寺西恭子様学ぶ】

平成20年(2008)8月2日の「第19回そば打ち会」には、素人そば打ち名人の寺西恭子さんをお招きして、蕎麦打ち技術のさらなる向上を目指して、特別講習会を行いました。23名のやる気満々の江戸ソバリエさんが参加し、熱気むんむんの中、蕎麦打ちの楽しさ、難しさ、奥の深さを学びました。



【第50会記念研修会】

平成24年(2012)には、50回目を迎え、記念イベントを行いました。江戸ソバリエ講座の蕎麦打ち講師をなさっている、池田史郎さんと寺西恭子さんをお願いいたしまして、実際の蕎麦打ち講座を行い、終了後、蕎麦打ちの理論研修会を行いました。私が司会をし、まずお二人に、蕎麦打ちの理論をお話いただき、その後、参加者の皆さんが普段蕎麦打ちを行う上での疑問や、ご自分の考え方などを、質疑応答形式でお二人にお答えいただきました。なかなかこのような機会はありませんので、終了後参加された皆さんは、ロクに、「得るところが沢山あった。実に素晴らしい企画です。ありがとう」と言っていました。ちなみに、この会の参加者は43名でした。

というようなことで、それから、さらに内容の濃い蕎麦打ちを続けており、その時々合った、例えば変わり蕎麦であったら、春には『草切り』や『桜切り』、冬には『柚子切り』などを楽しんだり、また、新蕎麦の時期ならば、挽き立てを『生粉打ち』してみたり、『粗挽き』に挑

戦してみたり、さらに、各地にある『在来種』を取り寄せて、違った味や香りを楽しんだり、それらの合間合間には、蕎麦打ちから離れて、地方の蕎麦の歴史等の勉強をしてみたり、蕎麦と日本酒の程よい関係を実践的理論的に体験したりと、いろいろな蕎麦を深く楽しんでおります。

どこまで行っても、到達点が見えない蕎麦打ちだからこそ、まだまだ、十分に楽しめる余地があるということだと思います。

「江戸ソバリエなら誰でも参加できるそば打ち会」は、すでに170回を数え、述べ参加者数は2100名を越えております。

江戸蕎麦をみんなと楽しく打って、美味しく頂く。「頂いて、食べていただく」、蕎麦打ちはそのためにあるのです。何期生とかは全く関係なく、第1期から最新17期までの江戸ソバリエの方々が、一堂に会して蕎麦打ちをしながら、知らず知らずのうちに、蕎麦の奥深さを勉強しているって、素晴らしいことです。一緒にいかがですか。

以上

《参考》

*江戸ソバリエ・グループ『江戸ソバリエ
四百人が通っている 至福の蕎麦屋』(ブ
ックマン社:2005年刊)

*藤村和夫・金子栄一・石森栄三郎『さ
らしなの暖簾に伝わる 変わり蕎麦』(家
の光協会:2007年刊)

