

「晦日蕎麦の会」100回を終えて

江戸ソバリエ・ルシック 高島 陽一

「晦日蕎麦って、大晦日の年越し蕎麦だけじゃなくて、毎月あるんですよ」と三鷹駅南口のビアバーの店主に話し、「じゃあ、ここで毎月やりましょうとなったのがきっかけで、「晦日蕎麦の会」が始まります。

それまでも新蕎麦の出たタイミングなど不定期で蕎麦をお出ししてはいましたが、毎月やるんだとなるとそれなりのプレッシャーを感じます。もちろんまだ会社勤めをしていた頃で、晦日とは言いつつ、最終土曜日のことが多かったと思います。晦日蕎麦なのだから晦日に、ということで、休みが取れる場合は、本当の晦日にやったこともあります。開催する曜日が変わると来て頂ける方の顔ぶれもそれなりに変わります。それまでもそれなりの蕎麦営業のチラシはあったと思いますが、「晦日蕎麦の会」としてのチラシを作って頂き、それには第〇〇回という開催回数が入っており、回数カウントが始まります。

そもそもは、地方ミニコミ誌にベルギービールバーのお店の紹介と私の蕎麦打ちの記事が並んで掲載されたのが縁で、お店に度々ベルギービールを飲みに行き、初代店主と話をするうちに、そのお店で蕎麦を出すこととなります。江戸ソバリエの友人で喫茶店で蕎麦を出している方はいましたが、ビアバーで出すというのは稀なのではないでしょうか。

その後、その店主が二代目に、そこでは蕎麦を出す許可が得られませんでした。(それでも私の蕎麦を食べたいと言ってくれる常連さんがいて、その方の自宅に他の常連さんも集まり、みんなで蕎麦を食べたこともあり、これは今でも続いています。)

そして、また店主が交代し三代目、このお店で「晦日蕎麦の会」がスタートすることとなります。その後また店主が代わり四代目、「晦日蕎麦の会」は引き継いで頂けることとなります。場所は同じで、業種もビアバー、店主が変わっても蕎麦屋営業をさせて頂けるというのは有り難いことです。この場をお借りして御礼を申し上げます。

自分の打った蕎麦を人にお出しし、目の前で美味しいと言ってもらえるのは実に楽しいことです。会社の仕事はお客様へ提供するものへの関与が一部分のことがほとんどですが、自分で打った蕎麦を自分で茹でて食べて貰うのは一貫してより達成感を感じます。それもこれも旨い蕎麦粉がないと始まりません。蕎麦の味わいの80パーセントは蕎麦粉が握っていると言っても過言ではないでしょう。埼玉三芳で蕎麦を栽培されていたF氏と江戸ソバリエのご縁で知り合い、その蕎麦粉が非常に美味しかったのです。(この場をお借りして御礼を申し上げます。)これならお客様に自信を持ってお出し出来る、そういう蕎麦粉がないと始まりません。丸抜き工場石臼挽きのせいろ(新蕎麦粉での仕上がりは薄緑色、改めて蕎麦が生鮮食品であることを感じます)、玄蕎麦工場石臼挽きの田舎(外皮も挽きこまれた土の香りのする蕎麦、何ともいえない「えぐ味」があります)、丸抜き自家石臼挽きの手挽き(自分で丸抜きを石臼挽き、これはかなり粗挽き、蕎麦搔きのような蕎麦)、もう1種類は産地違いの蕎麦(大抵は江

戸ソバリエの友人M氏が手に入れてくれる地方の蕎麦粉。彼にもこの場をお借りして御礼を申し上げます。)の4種類と変わり蕎麦(芥子切り、柚子切り、抹茶切り、桜切り、大葉切りの定番に加え、ビール切り、ウキスキー切り、バニラ切りなどなど)をちょこっと、変わり蕎麦も含め全て十割蕎麦、名付けて「ワトロセット」、これが10セット。まず2種類を合盛りで1枚として出し、ちょこっとの変わり蕎麦をお席でサーブ、さて何が練り込んであるのでしょうか、と申し添え、考えてもらうことで蕎麦以外の香りも楽しんで頂きます。(これがほとんどわかってもらえない、淘汰されて残っている定番はやはり凄い。)更に残りの2種類を合盛りにして1枚、そして蕎麦湯、という流れになります。もちろん単品でのオーダーも受け付けますから、クワトロからトリプル、ダブル、シングルもあり、いろんな蕎麦を食べて貰い、産地に因る違い、同じ産地でも挽き方に因る違いを知って貰いたいというのが私の想いです。

第80回を越えた辺りからいつまで続けるのかを考え始めます。蕎麦が打てる限り続けられればいいじゃないかと思われるかもしれませんが、ものには引き時があります。江戸ソバリエ講座の講師であった元有楽町更科の店主F先生は「蕎麦打ちの定年は50歳」と仰っていて、50歳を越えている私の蕎麦打ちはいつ終えてもいいのです。惜しまれつつ止めるのがいいのです。それで100回開催を目標として続け、コロナ禍で蕎麦稲荷、蕎麦チップスでの持ち帰り開催、果ては開催中止を余儀なくされることもありつつ、約九年半、令和4年11月で第100回を迎えました。最終回としてはいつものクワトロセットではなく鴨せいろ、埼玉産の生合鴨を築地で購入、温かい鴨汁を作り、せいろをつけて20名の方に食べて頂きます。1種類の蕎麦を打つことの楽しさ、5種類の蕎麦を打つ難しさを感じます。

定期開催を終えた翌12月、今度は不定期開催として年末最終営業日に年越し蕎麦としておろし蕎麦をイベントフードとしてお出しします。多くの方に食べてもらうのもいいことです。(私の蕎麦を食べてくれたお客さまにもこの場をお借りして御礼を申し上げます。)

最後に、お店で蕎麦を提供するに当たって、家族にも色々と迷惑を掛けたことと思います。特に大晦日は、家族用の蕎麦は置いては行きますが、ずっと家にいないのですから申し訳ないことです。家族の支えなくしてはなし得なかったこと、家族にも御礼を申し上げます。

蕎麦を打つ人、食べる人、そのソバを栽培する人、蕎麦粉にする人、わがまを許してくれる家族、全ては皆様のお陰です。本当にありがとうございます。さて、次回はいつのことになりますやら。

以上