

# 年越し蕎麦と思い出

江戸ソバリエ・ルシック

佐藤悦子

2022年も押し詰まり、今年も年越し蕎麦を打つ。29日娘夫婦がやってきた。娘は私たち夫婦が蕎麦を打つようになってから時々一緒に蕎麦を打っていた。高校生の頃の娘は、私の注意も聞かずにシューズソックスを学校に履いていった。そんな娘が結婚後私たち家族の「いろんな技術」を伝承して欲しいと時々我が家にやってきた。「家庭料理」（これは月一回一年間の教室を開講）・「野菜の栽培」・「薔薇の育て方」etc と何だかんだとやってくる。「蕎麦打ち」も然り、去年は自分たちの分と友人の分でしたが、まだまだ大した蕎麦も打てないのに「美味しかった」の声に勢いづいて、今年は彼女の夫の親戚数軒にまで送るといふ始末。ましてや身重の8か月、やる気満々、彼女の夫とどっちが上手だなどと言いながら打っていました。

30日は「我孫子そばの会」で育てた“千葉在来の新蕎麦”を私が2回と隣に住む私の妹が2回の50人分強を打って、親戚・友人宅にお届けしました。大晦日は、私たちの昔の職場の友人から毎年贈って頂くヤマトイモと用意したニシンの掛け蕎麦で長生きと新しい年の家内安全を祈りつつ年越し蕎麦を頂きました。食べながら、はて？子供の頃の「年越し蕎麦」には何があったのか考えたが、思い出せない…。

私の家は米屋（精米所）でした。幼かった当時は成田や印西の農家の方が、家の前の「木下街道」（松尾芭蕉が鹿島に行く時に通った道）を通り、宿を取ってお米を預け父が朝までに精米すると、東京まで行商に行ったそうです。そんな夜なべ仕事に父は「蕎麦がき」を食べるのです。丼に蕎麦粉を入れ熱々の湯をかけ箸でぐりぐりっと掻き回す。あっという間に出来る熱々の蕎麦がきは醤油をつけ海苔を巻いて食べます。幼かった私は、夜なべ仕事らしいと察すると目を擦ってでも起きていて父の蕎麦がきを食べたものです。

そんな米屋は暮ともなると客の注文を受けて“賃餅”を作る。前の晩にもち米を水に浸し、朝早くから庭に置かれたかまどにもみ殻をくべてもち米を蒸す。火の担当は兄貴と私、くべられたもみ殻がはじけてポン菓子みたいに白いお米のお菓子が出来るのが、ちっちゃかった弟と私たちの楽しみでした。さあ蒸籠から湯気が上がってきました。電動の餅つき機に蒸しあがったもち米を入れ、にゆるにゆると餅が出来上がってくると、大人たちが大きな板の前に陣取り、淵に板がついて囲われた四角い箱に餅を流し込んで平らにした「のし餅」、昨日私と父で船橋にある青のりや胡麻、炒った黒豆等を乾物問屋で買ってきたものを練り込んだ「かき餅」、「鏡餅」は手作業で大きいの中くらの、台所や倉庫などに飾る小さいのを注文に応じて作っていく。何でもやってみたかった私は鏡餅作りに大人の中に混じって作ってみたものです。早く纏めないとだらっと垂れ下がった形になってしまう、下はやや平らに、上はしっかり山形に作り冷まして重さねた姿は美しかった。楽しかった。疲れた。大忙しの日です。

これが終わっても米屋の大みそかは忙しい。賃餅の配達や今年最後のお米の配達、大事なことは「つけの集金」、要は借金取りです。大みそか！今年のつけをここでしっかり集金しないとかなかなかつけを集めるチャンスを失う。大みそかの深夜まで父と従業員は集金に走った。だから年越し蕎麦は子供と大人は別々の時間に食べた。野菜やちっちゃいエビの天ぷらだった気がするが、賃餅の思い出ほど、あんまり覚えていない。正月は船橋ヘルスセンターに一泊、湯につかって疲れを取る。

以上