

私の年越しそば

江戸ソバリエ 16 期 河邊 美季

ここ数年、年末年始と言えは 31 日まで現地作業、年明け 2 日から報告書作成に追われ、正月休みは 1 月 1 日のみという状況。友達からは「お正月はゆっくりできるの？」と言われ、「ん〜。お正月はこないかなあ」と答えることの繰り返しでした。

ところが今年は暑い時期から業務前倒し・担当者との調整が功に奏し、数年ぶりに楽しんだ年末の一部を書かせて頂きます。

川越蕎麦で年越し

数年前から参加している川越蕎麦育成の会。例年 7 月からそば畑の整地（草刈）等が始まり 8 月 19 日に種まき。9 月 9 日土寄せ。9 月 30 日花見・ステビア散布。10 月 28 日刈取り。11 月 11 日脱穀。12 月 9 日の収穫祭とみんなで力を合わせて正真正銘の川越蕎麦を栽培し、年末に頂くという贅沢な蕎麦活。

文頭に記したとおり例年は仕事に追われ収穫祭は不参加。労働提供するばかりで川越で育てた蕎麦を食べることができなかつたのです。ところが今年は収穫祭で新そばを頂き、12 月 30 日には楽しいメンバーと佐さんに打って頂いた二八蕎麦と柚子切を頂くことができました。みんなで栽培した川越蕎麦は香り豊かで、苦勞して蕎麦活をした買いがあったと思える年越し蕎麦となりました。

更科堀井における大晦日体験

『ソバリエにゆうす』の「更科堀井総本店で大晦日を体験しませんか！」を見て、ほし先生にいろいろ調整頂き同期の吉田さんと 31 日の更科堀井の大晦日体験が決まった。

小雨振る大晦日、「足手まといになったらどうしよう。」とドキドキで麻布十番駅を降り、9 時半過ぎに到着した更科堀井の店の前には、既に 30 名程度のお客様の列とテレビカメラがスタンバイしていた。店先では蕎麦販売の準備、店内ではお客様を迎えるための最終準備に追われている一方で、寒い中並んで頂いているお客様に甘酒を配る等の心配りがなされていた。

河合総料理長に挨拶し白衣に着替え、朝礼に参加。朝礼では前日の売上、今日の売上目標の発表の後、従業員全員で「さらしなほりい」の行動指針の復唱し 1 日が始まった。

吉田さんと二人で担当する作業は、厨房で天ぷらとつまみ（牡蛎のオイル漬け・板わさ・大根煮・白菜漬け）盛付けであった。

少し不安になりながら踏み入れた厨房で見たものは、ガンガンに沸いた蕎麦釜と堀井社長が早朝から揚げた井物用の海老天の山（約 500 本らしい）であった。手を休めることなく天ぷらを揚げ続ける堀井社長の脇で河合総料理長から盛付けの説明を受け、頭の中で盛付けをおさらい。「天ぷらは海老天の尻尾を右上向き、シシトウ天は手前」「天種の盛付けは、海老天 2 本をクロスして手前にシシトウ天、シイタケ天」「牡蛎のオイル漬けは、牡蛎 2 個。小っちゃい牡蛎は 3 個、上に青みのネギを」「板わさは、皿の向きに注意。左側に刻みのり」「大根は、隠し包丁が入っている側が上で、柚子味噌をかけ、揚げ蕎麦の実を飾る」

「白菜漬けは鯉節を添える」「料理は中央に盛り、見栄えよく」などなど。

復唱し終わらないうちに厨房に入った連絡は、「お客様の行列がパン屋のところまで伸びた」とのこと。その連絡により定刻よりも早い前倒しの開店となった。

お客様の入りとともに厨房へ蕎麦、つまみの order が入り、アッセアッセと盛付けを熟す傍らで蕎麦釜もフル回転。茹でたて蕎麦とつまみが数分のうちにお客様のもとに運ばれていった。さらに Order の追加と共に天ぷらの山も小さくなり、堀井社長の天ぷらを揚げるスピードもアップしていった。

慌ただしい中でも従業員の方の休憩時間は確保されており、それぞれが休憩に入るたびに釜（茹で）、コンロ（井もの）、フライヤー（揚げ）の担当も交代となるが、途切れることなく続く Order を捌いていく様子は見事なものであった。釜場がフル回転ということは、自ずと配膳、洗い場もフル回転で、お客様から戻ったばかりの桁、ざる、食器等を必死に洗う洗い場担当の作業の様子は素晴らしかった。

そうこうしているうちに店先から「〇〇先生いらっしゃいました」「〇〇会長いらっしゃいました」などの連絡が入り、「えっ。偉い人も並ぶの？」とつぶやくと「うちの店は偉い人も並ぶんだよね。」と社長の言葉に「恐るべし更科」と思うのであった。そんないろいろな驚きが続く中、ほし先生にも顔も出して頂き、頑張る源を頂いた。

「釜どんどん沸かして」「蕎麦〇〇秒（茹で時間）」「ざる追加3」「井蕎麦ある？」「牡蛎2」「板わさ3」「大根1」「天種3」「海老追加」「かしわ（鶏肉）を急いで解凍」「お土産天ぷらはどんな感じ」「牡蛎のオイル漬け残り5人前」など様々な指示・言葉が飛び交う中、従業員の皆さんの邪魔にならないように厨房内を「後ろ通ります」と声を掛けながら洗い場、盛付け場を行ったり来たりする自分であった。一息つく暇もなくアッと言う間に16時。予定のあった吉田さんの上がり時間となった。一方ガテン系自分は、18時まで厨房内をうろうろし、次の盛付け担当に作業を引継ぎ体験終了となった。

厨房から上がる時に「まかない食べてって。」と河合総料理長にお声かけ頂きましたが、Line に友達から「集合の連絡」が入っていたため『まかないそば』を食べずに店を後にしたことと、また「揚げた海老の本数」を聞けなかったことが少し心残りでした。

最後になりましたが、堀井社長、河合総料理長はじめ従業員の皆様、貴重な体験を本当にありがとうございました。なかなか吉田さんほどハキハキ答えないし、動けない自分に対してホロー、優しいお声掛け、更に上がる時には「ありがとう。また来てね。」の言葉を頂けてとても嬉しかったです。

令和5年の年末は美味しい川越蕎麦と更科堀井での貴重な体験ができとても素晴らしい一年のメとなりました。令和6年の元旦は始発の新幹線で4年ぶりの故郷（豊橋）に帰省。車中から見た富士山はとても素晴らしく、気持ちいい一年の始まりでした。

今年は蕎麦活を通していろいろなことを体験し新しい出会いに繋がればいいなあ。と思う「私の年越し蕎麦」となりました。

以上