

私の年越蕎麦体験記

江戸ソバリエ 16 期 吉田 奈美



2023 年の大晦日、更科堀井総本店に行って年越蕎麦を間近に体験する機会を頂きました。

年末の大変バタバタしている時期に、ど素人の私がお手伝いして少しでもお役に立てるのかしらとも思いましたが、どのようなものか怖いもの見たさもあり、手を挙げました。

丁度、江戸ソバリエ同期(16 期)の河邊様とご一緒になり、二人で一人前以下ではありましたが、何とか一日働きました。

先ず到着して凄と思ったのは 10 時にお店についた時から、まだお店がオープンする前だというのに既にお客様が長蛇の列、お店の開店を待ってのお土産を購入される方、飲食をされるなされる方が並ばれていたことです。

さすが老舗の蕎麦屋さんだけあり、人気ぶりがよくわかりました。

今回は厨房をお手伝いということで、綺麗にクリーニングされた仕事着を貸していただき、着替えてスタンバイでした。



最初に朝礼にも出させていただいたのですが、目標を掲げられて一日を始めることでスタッフ皆様の士気を高められていることを感じました。年末最後のお仕事をお互い気持ちよく出来る、そんな雰囲気醸し出されていました。

さて、その後厨房でどのような作業をするかを教えていただき、実際のお仕事スタートでした。私たちのお手伝いのお仕事は、一品料理の盛り付け、揚げたての天ぷらや、事前に用意されたかまぼこ、イカの塩辛、お新香等の品々を単純に皿に並べて、配膳の方に渡す役です。

最初は盛付の要領よくわからないこともあり、不出来な仕上がりでしたが要領よく出来なくて、いろいろアドバイスを受けながら作業をしました。

次から次へと来る注文に応じて、隣に立たれていらっしゃる社長が揚げる天婦羅に椎茸としし唐の量に圧倒されるばかり、既に朝 3 時からお土産用に仕込まれていた 5、600 本以上の海老天婦羅、それに加えてのこの量を難なくさばいている動きに尊敬の念がいっぱいになりました。

やはり蕎麦に天婦羅は相性が良いと今更ながらに思いました。



お客様が外で年末の蕎麦を召し上げるために並ばれて2時間近く待たれているという話を耳にしてお昼時でもあり、注文が絶え間なく入ってきては小気味よくお蕎麦が茹でられ配膳されるのを見るにつけ、本当に年末の喧騒さの中でお仕事が休むことなく、連携よく恙無くこなされていることに感心されるばかりでした。

だんだんコツを得てからは、私たちの作業にも少し余裕という時間もありましたが、何をお手伝いしたらよいか、どうしたら皆様のお役に立てるかを河邊さんが積極的に考えてくださり、細かい作業も少しだけさせて頂きました。

今回は実際の年末のお蕎麦屋さんの厨房に立つということが、どれほど大変なのかということを実感した一日でした。昼間の時間だけでしたが、年末の駆け込み年越し蕎麦を求めて、夜までこの調子で来客されることだったのでしょう。お店の方々のご苦勞と達成感が身近にみられて、大変勉強になりました。

ぜひ、今度は店内でゆっくりお蕎麦を頂きたいと思いました。

お世話になりました。改めまして、貴重な体験を有難うございました。

以上