

桃の節供に雛そばを

江戸ソバリエ7期 手打ちそば小倉庵 安藤 誠

◎雛そば

江戸中期の江戸では、三月三日の雛祭りの翌四日に雛飾りを仕舞うとき、おそばを供え、それから主客とともにそれをいただいでいました。

そばは当初《二八そば》でしたが、《更科そば》の技術の進展とともに次第に《三色そば》になってきたと思われます。三色は、菱餅が下から、緑、白、桃色の順に重ねられていますので、それにならった三色の《変わりそば》を供するようになりました。

このように本来なら《雛そば》は三月四日にいただくものですが、当店では女の子のお客さまに食べていただきたいと思って、その年の三月三日前後の土曜日・日曜日にお出しするようにしています。

毎年「わあーっ」と歓声を上げていただいているお客さまの声が厨房に届くのが楽しみです。

◎三色そばの作り方

三色は、赤：桜海老切り、白：更科そば、緑：茶そばの《変わりそば》です。一色ずつ打つのが理想的ですが、更科そばを作り、それを三等分にして、一色ずつ食材を練り込む方が時間を短縮できます。



材料：約5人前

更科粉：400g

小麦粉：100g

桜海老：10g

抹茶：5g

熱湯：適宜



桜海老は、電子レンジで乾燥させ、すり鉢であたります。色が淡いので、食紅を耳かき程加えます。

桜海老と抹茶は、生地水分を吸ってしまうため、生地をお椀型にして、水を加えペースト状にして、練りこみます。こうする事によって、後からのひび割れを防ぎます。



おまけ：三色そばを使って、《飾りそば寿司》を作ってみました。



令和6年3月2日：記

《参考》

新島繁・薩摩卯一 『蕎麦の世界』 (柴田書店)
『日本料理 伝統文化大事典』 (プロスター)
『日本料理 行事・仕来り大事典』 (プロスター)