

# 脳学レポート

## 「良いそば・良い人・良い器」

受講番号 25020 内木雅子

タイトルの「良いそば・良い人・良い器」は、グラフィックデザイナーであり、居酒屋探訪家の太田和彦氏が提言する良い居酒屋の条件「良い酒・良い人・良い肴」に敬意を表しつつ、もじったものです。今回の江戸ソバリエロ座の受講に際し、舌学ノートの作成のため十件以上の蕎麦店を訪問しました。今まで漫然とそばをすすりお酒を楽しんでいましたが、確認するポイントを押さえながら飲食することによって気づいたのは良いそば（今回の対象物）だけでは佳い時間を過ごすことは出来ないといった、ある意味当然のことの確認でした。

私の生業は和食器の販売です。今回舌学ノートの作成のために訪れたのは、神田まつやさんを除きお取引がある飲食店さんです。もともと知っている間柄ですので、主観がかなり入っていることを記しておきます。

### 【良いそば】

打ちにくいとされる十割そばがもてはやされる気がしますが、十割という割合だけでは決して良いそばとは言えなさそうです。食べものである以上、物理的にも味としても食べやすいことが「おいしい」の条件の一つだと私は考えます。つなぎを使う理由に生地をまとめやすく切れにくくするだけではなく、つるつるとしたのど越しとコシを与えるためというのは耳学で教わった通り。

蕎麦店である以上蕎麦に力を入れていないはずがなく、それぞれのお店がそのお店の営業形態に一番ふさわしい粉の割合や製麺方法を取り入れていると再確認しました。ランチタイムに大量の注文が入る大型店と、昼下がりがりや夕刻にお酒と共にすする小規模店の考えが異なるのは当然のこと。今回私の目を引いたのは、蕎麦は鎌倉北橋さん。つゆは蕎庵三たてさん。総合では花園町 大木戸 矢部さんでした。

鎌倉北橋さんの三種食べ比べ・玄挽(長野県山形村)・生粉打ち(群馬県赤城村)・もり(北海道鹿追町)はテーブルに供された時点で青っぽい蕎麦の香りが広がる素晴らしいものでした。蕎麦の長さがすべて異なるのも打ちやすさと共に口当たりを考慮したものと想像します。

また東京のそばつゆは濃くて、そばには少しだけつけて食するものというのがセオリーとと思っていましたが、蕎庵三たてさんのつゆは濃くないのに薄くもない。特に熱いもりそばは、飲めるけれどもお吸い物ではなく、蕎麦と共にずるずると口中に吸い込まれていく絶妙なバランスで嬉しい驚きでした。

蕎麦とつゆをトータルでみた時に、ああおいしかった、と声が出るバランスの良さは矢部さん。これはベテランのなせる業なのかもしれませんが、日々ブラッシュアップされているとお聞きする柔軟な心持ちにも秘訣があるのかもしれません。

## 【良い人】

サービスは受ける側もそれぞれ好みがあるので、料理の味以上に評価が分かれる部分だと思えます。私は人見知りのくせにお店の人とお話したいわがままで、特に食材や料理法については自慢話でも聞きたい。ただお蕎麦専門店ですとなかなかそうもいきません。料理人は厨房に入った

ままで、サービスはフロア係の方に任せたままなのはお店の形態上致し方ないこと。

室町砂場さん、神田まつやさんは女性のフロアスタッフがきびきびと客をさばき、見ていて気持ちの良いものでした。親切ではあるが常連と思われる客にも馴れ馴れしくせず、慇懃無礼になる寸前の接客。なかなか出来ることではありません。感心しました。

### 【良い器】

良い器についても定義するのは難しく思いますが、飲食店においては主人が客のことを思って選び抜いた器だと思います。価格が高いもの、有名作家が作った器が必ずしも良いものとは言えません。

手に持ち、また口をつけて食べるのが習慣となっている日本の器は世界でも珍しい使われ方です。

手に持つからには掌に収まり具合が良い、熱いものを入れた場合は熱くなく持てる、口をつけた時のカーブやざらつき。また箸と箸置も主人の考えが表れやすい部分だと思っています。

器については自身の仕事であるため外食の際には敢えてあまり気にしないようにしていますが、素晴らしい器(≠高級な器)でなおかつ素敵な使われ方をされていると嬉しくなります。

今回訪問したのは10軒ちゅう9軒がお取引のあるお客様。伺ったこともあるのでどんな器をお使いなのかある程度知っている、いわば下駄をはかせてもらった状態で伺いました。

そんな目を見た時にいい器をお使いだなあ、と唸ったのは大木戸矢部さんと玉笑さん。

どちらも店主がそこその年齢のオーナーシェフですので、積み上げてきた時間と経験によって圧倒的なアドバンテージがあることは確か。ただそこに感じられるのは強い「器が好き」という心だと受け取りました。

お蕎麦屋さんの店主やスタッフさんは蕎麦や料理が好き、お酒が好き、おいしいものを食べたお客様の顔が見たいからお蕎麦屋さんになった方がほとんどだと思います。

一つだけが秀でていてもお客様には響かない。

人の心が通った楽しい総合芸術だと感じたのが私の結論です。