

筑波大学では 100 ヶ国から約 2,500 人の留学生が来日して学んでいるという。

そうした彼らに、江戸ソバリエ講師もお願いしている林久喜教授が、日本を食文化から感じてほしいということで、日本蕎麦を知ってもらう実習を企画された。

講座は、一日目が林先生の「十割蕎麦を作る」、二日目は小生の「蕎麦の作法」、三日目が手打蕎麦体験というプログラムになっている。

「外国人は蕎麦をどうやって食べた方がいいか？ 日本式か、それとも各々の国にアレンジか？」みたいなことに関心をもっている小生は、喜んでその役をお引受けさせていただいた。

受講生は、中国、タイ、カンボジア、フランス、ロシア、**USA**(カルフォルニア)、フィジーの国からの留学生だった。

その日、教室で顔を見回してみても、面白いことに気がついた。

A. 麺文化のない欧米の粉文化の中に蕎麦があり、B. 麺文化のあるアジアには蕎麦麺がさほど一般的でないということだった。

そもそも、①麺類は古代中国において工夫され、②ソバは中国大陸の四川・雲南が源泉地である。

だから、①アジアで麺文化圏が形成されていったが、それは欧米までは及ばなかった。②その代わり、ソバという穀物はヨーロッパ大陸へ伝わり、それがアメリカ大陸まで飛んで行ったようだ。

中国の麺(蕎麦)文化は周辺の国々に影響を及ぼし、タイも、カンボジアも、ライスヌードルの【クイティアオ】【クイティウ】を食している。

ヨーロッパでは、フランスに【ガレット】と、ロシアに【カーシャ】がある。

そしてアメリカであるが、フォスターの有名な曲「Oh Susanna」の歌詞には【蕎麦粉のパンケーキ】が出てきたりしている。

De buckwheat cake was in her mouf, de tear was in her eye♪

(彼女は【蕎麦粉のパンケーキ】を銜えて、目には涙が溜まっていた♪)

この歌は 1848 年ごろゴールドラッシュに沸くカルフォルニア辺りで歌われたというから、蕎麦粉を食べていたことが分かる。

残るフィジーには蕎麦文化も、麺文化もない。主食はタロイモ、サツマイモ、ジャガイモ、ヤムイモなどのイモ類であると。

余談だが、イモ文化の追及も興味深いテーマである。何しろ世界のイモはコメやコムギと同じ程度かそれ以上の生産量を誇るものであって、ソバの比ではない。

しかし、それはまた別の機会に譲るとして、先の **A. ヨーロッパの粉文化**と **B. アジアの麺文化**への疑問は、おそらくそのこと自体に解答があるのだろう。

つまり、**粉文化とはどの穀物でも粉にして焼いて食す**ということであり、**麺文化とはどの穀物でも麺にしてツルツルと食す**ということではないだろうか。ということは、彼らにとっては**料理**自体が主役であり、**食材**は脇役的だといえれば言い過ぎであろうか。



ところが、日本人の麺文化というのは、ソーメン、饅頭、蕎麦、ラーメンと麺の種類にこだわっている。つまり食材が主役だということに特色があると思う。

その極付が、最近現れた「きき蕎麦」である。蕎麦を産地別に食べ比べ、その違いを味わってみようというわけだ。こういう手法はワインの影響だろうか？

そんな日本の、本日の「蕎麦の食べ方」はどうだったかいうと、箸はもう世界に認められた道具だから、皆さん上手に使われる。ただ日本の場合、「箸を付ける」とか、「箸がすすまない」とか、食事の気持を表現するくらい「箸」に対して敬愛心をもっているが、ナイフ・フォーク・スプーンはそこまではいたってないようだ。

だから、食事の初めと終わりには「頂きます」「ご馳走さま」を言うことと、使った箸はきちっと揃えて置くことと、食べ物は残さずきれいに食べることを申し上げたところ、興味をもってきっちり守っていただいた。

ところが、食事の姿勢の、①脚を組まない、②肘を着かない、と言ったところ、「なぜ？」という質問を頂いた。

これは座敷、銘々膳、和服などの和風文化に因るものだから、なかなか説明は難しいが、少しだけ話したところ何となく関心をもっていただいたようだ。

それから【江戸蕎麦】につきものの、というより日本人なら当たり前の“コシ”と“喉越し”については伝えることが難解だから、話さないことにしている。というのは、これまで外国人に“アルデンテ”などと言っても、あんがい通用しないことが多かったからである。ほんとうは“コシ”は「かん水」を使うことを知った中国人の発見なんだろうが、まだテクスチャーとしては十分理解されないようだ。

最後の、麺は空気と一緒に吸い込んで食べることを言ったら、皆さん笑っていた。啜るということは、もう知れ渡った話のようだ。

ともあれ、「日本の食文化は世界でも特異な存在だ」ということを蕎麦を通して思うことがある。それがまた NIPPON の特色でもあるようだ。

参考：韓国 KBS 制作「Noodle Road」、大西近江教授江戸ソバリエ講演、第 16 回ソバ研究会(筑波大)