

我が家の年越しそば

江戸ソバリエ 16期：廣木 和美

自宅の庭にはそば小屋がありますので材料が揃えばいつでもそばが打てる環境です。毎年年末には年越しそばを打つのが恒例行事になり、あの人にもこの人にもと徐々に増えて600人前を4日間かけて打ち終わりました。これだけの数を打つとやはり疲労と眠気、さらに体のあちこちに痛みが生じてきつのが現状ですが、達成感で満たされる魅力があります。1.5kgの粉で玉にして38回分。1人前140gを包装してパック詰め、発送まで1人で作業を行うため大晦日までに打ち終わるには時間との戦いです。準備と計画が重要ですが、なかなか予定通りにならず苦戦しています。



私（打ち手）にとって年越しそばは祭りの様なもので一般の人に手打ちの美味しさを知ってもらえる絶好のイベント（チャンス）だと捉えています。年越しそばの手打ちは限られた時間の中で限られた数だけになり、一般的にみなさんに届かず貴重なものでもあります。そこで1食でも多く打ち届けたいということで続けています。まだまだですが手打ちならではの“良さ”と“美味しさ”を知ってもらえるきっかけになっています。

打つのは主に深夜。静かな住宅地の小屋の中でのそば打ちは、自分の中でとてもいい時間が流れています。いろんなことを考えながら音楽を聴きながら、またはこの出来上がったそばをみなさんがそれぞれの家で食べている風景や美味しいねって喜んで食べていることを勝手に想像しながらひたすら打ち続けているとあっという間に時間が過ぎて夜が明けてくるという感じです。



今回は北海道から南は福岡、石垣島まで全国に無事届けることができました。年に一度この時にだけ会える人、今年も美味しいそばが食べられて幸せですとだけ言っていただけの方、夜になると続々とメールやラインに茹でたそばの画像やお礼のメッセージが届きます。4日間の疲れはどこかへ消え去り、これぞそば打ちの醍醐味です。だから私は打つのです。日本独自の年越しそばという素晴らしい文化を、喜びに繋げて大切にしていきたいと思います。昔、実家では父が毎年大晦日になるとそばを打ち、家族に食べさせてくれました。太く短く切れたもので決して美味しいそばではありませんでしたが、家族揃ってみんなで食べたことが今でもいい思い出になっています。感謝していますね。私のそばも誰かの記憶に残るようなものになることを目指して今後もそば打ちをしていくのさだろうと思います。

使用したそば粉：常陸秋そば益子産 30kg 栃木川俣ファーム有機そば 10kg 北海道産キタワセ 6kg

以上