

第14回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテスト講評

審査委員 石田大三(江戸ソバリエ・ルシック)評

<600人前の手打ち蕎麦を贈る醍醐味賞> 我が家の年越しそば 廣木和美様(江戸ソバリエ)

手学にてそばを打った江戸ソバリエ諸氏には、想像できようかと思うが、筆者が年越しそばを打つ量は、蕎麦粉だけでなんと46kg。1.5kgの蕎麦粉の玉を38回打つのである。4日間かけて打ち続けられるその量は600人前に至る。むろん、自身で食べるためではない。年越しそばは「一般の人に」手打ちの美味しさを知ってもらえる絶好のチャンスと捉え、毎年年末の恒例行事として続けておられるのである。しかも単に大量のそばを打っているのではないことは、添えられた写真を見れば一目瞭然。「延し」や「切り幅」の均一さ、「たたみ」の丁寧さ、打ち粉を振る量に至るまで非の打ちどころのない素晴らしい仕事なのである。さらに一人で1人前140gを包装してパック詰めし、北海道から石垣島まで発送しておられる。筆者にとっての年越しそばは「手打ちそば」の食体験を通じた啓蒙活動なのである。物事の本当の価値を伝えるには、手間も時間もそして何より思いが欠かせないことを教えられる。そばが到着した方や、召し上がった方から、続々とお礼のメールや茹でたそばの画像が届き、4日間の疲れはどこかに消え去るとのこと。まさにそば打ちの醍醐味ですね。それにしても、自宅の庭に蕎麦打ち専用の工房をお持ちで、いつでもそばが打てるとは、そば好きとして羨ましいかぎりです。

<郷土蕎麦探訪から見つけた年越蕎麦賞> うちの年越しそば(2024) 相原喜代治様(江戸ソバリエ)

筆者は郷土そばの歴史文化を探求し、各地に出向き郷土料理の食べ歩き、協会のホームページにも「郷土そば探訪の旅レポート」を多く投稿されている。昨年6月には、自ら立ち上げた「郷土そば伝承協議会」の活動で、出雲そばのルーツの調査に出向かれた。その折、割子そばの華やかな器と薬味の数々に魅せられ、今年の年越しそばは「出雲そば」の「割子そば」と「釜揚げそば」に決めていたとのこと。実際に作られたその年越しそばの写真を見つけた。割子そば専用の丸い重箱「割子」10枚に、そばと、薬味のおせち料理が盛り付けられている。併せて、釜揚げそばもセットされており、実に豪華な年越しそばである。割子に盛られた冷たいそばは、様々な薬味と組み合わせて楽しみ、釜から揚げたままの温かい釜揚げそばは、熱い蕎麦湯とつゆをかけ、薬味をのせて楽しむ。そば好きにはたまらない年越しそばの御前となっている。筆者の推察である、信州高遠のそば打ち技術が、信濃松本藩を経て出雲地方に伝播したことを裏付けている、今に残る「出雲そばの丸延し文化」にも説得力を感じる。もしや打たれた年越しそばも「丸延し」で打たれたのでは？ そんなことまで想像させます。

<うどん県ならではの新・年越蕎麦賞> うどん県香川県の年越し蕎麦「讃岐しっぽく蕎麦」 岸本直子様(江戸ソバリエ)

香川県のうどん店の店舗数は出所により異なり、また製麺所の中でうどんが食べられるいわゆる「製麺所タイプ」のうどん店が「製造業」に分類されることもあることから、正確な数は把握できないが、一般的には700軒以上とされている。(コンビニの店舗数は402店舗) 香川県は正に「うどん県」なのである。そして今では、うどん店で秋冬季節限定で提供される「しっぽくうどん」が香川県の郷土料理となっているとのこと。そんな香川県や四国に、蕎麦愛好家を増すべく日夜努力を続けておられる「讃岐蕎麦道場」の主宰である筆者は、郷土の年越しそばとして「讃岐しっぽく蕎麦」を開発された。うどんに馴染みとこだわりを持つ地域性が考慮され、薄口醤油の返し、讃岐伊吹島いわしの混合節、地元の豊富な野菜、そしてそばは、粗挽きの玄蕎麦を使った太めの二八である。盛り付けられた「讃岐しっぽく蕎麦」の写真を拝見すると、澄んだ汁に蕎麦は見えないほどたっぷりの具材がのっけていて、食欲がそそられます。また、その高い完成度にこれからの郷土の年越しそばとなりうるポテンシャルが感じられます。「讃岐しっぽく蕎麦」香川県のこれからの年越しそばとして普及しそうです。

審査委員 林幸子(江戸ソバリエ講師)評

★うちの年越しそば (相原喜代治様)

出雲蕎麦に魅せられ、年越し蕎麦をそれと決めてからの準備は、器から揃えて出雲に浸れる食卓演出をする本格派。釜揚げ蕎麦も加わり冷と温が楽しめ、お正月用に用意しているお料理まで加わる年越し蕎麦は、満漢全席と言って良いぐらいの賑やかで豪華で、皆さん幸せに満ちあふれて年を越せたことでしょう。次は何処にしようか、そんなことを考える楽しみも膨らみますね。

★讃岐しっぽく蕎麦 (岸本直子様)

四国の蕎麦と言えは一番に挙げられる祖谷ですが、香川をはじめとして四国と言えは何より「うどん」。そんな中で蕎麦ファンを増やそうという努力は並大抵ではないでしょう。郷土のうどんである「しっぽく」を蕎麦に換えることは、馴染みある身近な料理に蕎麦を浸透させる素晴らしいアイデアです。金時人参をハート形にする女性ならではの細やかな心遣いは、これからの普及を加速させることでしょう。

★我が家の年越しそば (廣木和美様)

そんじょそこらの蕎麦屋に太刀打ちできないようなそば小屋の設え、打たれる蕎麦の量。これはもう、嫉妬する蕎麦屋があるに違いありません。お送りする600人の方達に喜んでもらえてその笑顔を想像することがパワーの源で、返ってくるお礼のメッセージや写真が何よりの癒し。多くの人を幸せにする年越し蕎麦打ちはご自身をも幸せにする値千金の蕎麦打ちと思います。ますますのパワーアップ、期待しています。