

## 第15回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテスト講評

審査委員長 林幸子(江戸ソバリエ協会 理事)評

<家族の笑顔を紡ぐ“年取り膳と年越蕎麦”賞>

「年越蕎麦レポート」武石真澄様(江戸ソバリエ)

自分で打ちたいという思いから始まって七年。

気持ちが「美味しい蕎麦を打ちたい」にステップアップすると、今年は注文を受けるまでになっ  
ついに100食を打つことに。

写真を拝見すると蕎麦愛とそのお仕事の丁寧さが伝わってきます。

元日からではなく大晦日から食べ始めるおせちの準備だけでも大変な中で、注文の蕎麦を打  
ち、除夜の鐘と共にいただく蕎麦を打ち。

そして年越蕎麦のバリエーションに至っては、お料理好きの本領発揮ですね。

それら全てに無償の家族愛を感じます。

<十割蕎麦が結ぶ“人の輪”功労賞>

「大晦日、夫婦水入らず」齋藤利恵様(江戸ソバリエ)

始めたころは太さがバラバラで途切れ途切れだったのが、美味しい十割に出会って拍車がかか  
り、ついにはそば道五段位の認定を受けるに至る。

蕎麦への向上心と熱い思いの賜が、年代を問わない人達を魅了していますね。

そんなファン達への十割蕎麦を打った後のご夫婦だけの年越蕎麦は役者揃いの、《かけ》に  
《せいろ》に《天麩羅》の王道達。

静かに迎えるにふさわしい時を演出してくれています。

来年もいつもと同じ時が流れることを願っています。

<秩父在来を未来へつなぐ“食文化継承”賞>

「蕎麦の街秩父で子供達と年越蕎麦を打つ！」村越啓子様(江戸ソバリエ)

蕎麦を打つにとどまらず歴史や文化に至る蕎麦の世界を多くの子供や若者に大晦日を前にして  
指導する、すばらしい活動です。

この活動のおかげで地元秩父の蕎麦粉の美味しさを知る事が出来、得るものの多い機会になり  
ましたね。

参加された子供達が我が家の年越し蕎麦を打つようになり、気がつけば秩父の蕎麦が広がって  
いた。 そうなりますよう、継続的活動に期待します。

## 審査委員 石田大三(江戸ソバリエ・ルシック)評

### <家族の笑顔を紡ぐ“年取り膳と年越蕎麦”賞>

#### 「年越蕎麦レポート」武石眞澄様(江戸ソバリエ)

七年の研鑽を重ねた蕎麦打ちが、今年は100食を超える大仕事へと広がり、しかも一杯一杯に静かな慈しみが宿っていることに胸を打たれました。

北海道の「年取り膳」の文化をそのまま東京の食卓に息づかせ、ご馳走の山のあとでも「蕎麦は別腹」と家族が笑顔で手繰る光景が目には浮かびます。

蕎麦前から三種の蕎麦、さらには更科の冷麺風まで、料理への愛情と創意が見事に調和し、年越蕎麦の本来の役目——一年の厄を断ち切り、新しい気持を手渡す——を体現した一篇でした。

来年もまた、ご家族の温かな団欒の中心に、あなたの蕎麦があることでしょう。

### <十割蕎麦が結ぶ“人の輪”功労賞>

#### 「大晦日、夫婦水入らず」齋藤利恵様(江戸ソバリエ)

細打ち十割を心待ちにするお孫さん、毎年欠かさず訪れるご夫婦、そして“外では食べない”と言う子どもたち——あなたの蕎麦が、どれほど多くの人の楽しみになっているかが行間から溢れています。

生粉打ち会で受けた衝撃から、そば道五段位取得に至るまでの歩みは、まさに蕎麦が導いたご縁そのもの。大晦日には結局ご夫婦二人で、《かけ》と《せいろ》を静かに味わう“にわか蕎麦屋”のひとつときも微笑ましく、蕎麦が生活の中心に息づいていることが伝わります。

これからも、あなたの十割蕎麦が多くの人の一年を締めくくる“ご褒美の一杯”であり続けることを願っています。

### <秩父在来を未来へつなぐ“食文化継承”賞>

#### 「蕎麦の街秩父で子供達と年越蕎麦を打つ！」村越啓子様(江戸ソバリエ)

蕎麦の街・秩父で、子どもたちと若者を結ぶ蕎麦打ち指導という大役を担い、その背景にある文化や歴史まで丁寧に伝えた姿勢に深い敬意を覚えます。

秩父在来種の香りの高さに驚き、地域の食文化——祭り、発酵食、軽食、そして五割蕎麦——を未来へつなぐ意義を子どもたちに語るあなたの姿は、まさに“蕎麦文化の語り部”。

江戸育ちの蕎麦が秩父で根つき、次世代へ受け継がれていく。その瞬間に立ち会った喜びが鮮やかに伝わり、読後に温かな余韻が残る作品でした。

子どもたちにとっても忘れられない年越しとなったことでしょう。