

## 『そばの街秩父』で子供達と年越しそばを打つ！

江戸ソバリエ 15 期 村越啓子

転勤族の私達が秩父に引っ越して五年、素晴らしい出会いに恵まれ、12月26日にこの「そばの街秩父」で子供達にそば打ちを指導することになりました。

「秩父で育つ子供達と秩父で育った若者たちを未来に繋げるプロジェクト」そんな思いに賛同し、“大役じゃないか!”と慌てふためきながら引き受けました。さすがそばの街、そば大好きだと手を挙げた子は32人中全員の32人。そば屋に行ったことのある子は32人中31人でした。今回のそば打ち体験にあたり長瀬町の「そば処味里」さんから、秩父在来種のそば粉を提供していただき、若者と子供たちが一緒に楽しく素晴らしいそばを打ちました。この秩父在来種、とても香り高く美味しいお粉です。ほしひかる先生にお聞きすると、昔は大滝村の山間部で傾斜地に焼き畑式で栽培されていたとのこと。今回のお粉は横瀬町で栽培されたお粉だそうです。

灯台下暗し!こんな身近にこんなおいしいお粉があるなんて!びっくりです。

秩父在来種を味わってみたい方は長瀬町の「そば処味里」さんへ是非行ってみてください。

そばについても子供に伝えてほしいとのことでソバリエの私なりに伝えてきました。2016年秩父夜祭がユネスコ無形文化遺産に認定されたましたが、その前の2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に認定されたこと。

この登録のポイントは子供たちの住む秩父にとっても合っていることを伝えました。

自然を大切にする精神、年中行事との結びつき、だし文化による素材の味の尊重、地域ごとの多様性を認め合う文化、家族、地域で受け継がれてきた知恵(そば打ちなど、秩父は五割蕎麦)、秩父は365日中360日祭りがある土地、その中で受け継がれる「食」はそばだけでなく、おなめ等の発酵食品、たらし焼きや、つとっこなど軽食もあります。

蕎麦は中国生まれの江戸育ち。江戸から来た蕎麦がこの秩父で子供に受け継がれていくことをソバリエとして見守っていただけたら幸せです。子供たちにも私にも忘れられない暮れのそば打ちになりました。

以上



村越啓子さんと秩父のお子さんたち