

《大晦日、夫婦水入らず》

齊藤利恵 江戸ソバリエ 14 期

我家の年越し蕎麦は十割で打っています。

近くに居る長男家族が、打ち終わる頃合いを見て、取りに来ることになっています。

特に孫が楽しみにしてくれていて、しかも細い十割蕎麦が好きだと言うので、その注文にこたえて打っています。

また友人のお子さんが私の打った蕎麦が美味しいと外では食べず、年越し蕎麦を心待ちにしてくれているそうです。子供の率直な意見は嬉しくて蕎麦打ちはやめられません。

もう 10 年以上毎年欠かさず、晦日に自作の年越し蕎麦を食べたいというご夫婦が自宅に来ます。年々上達して、今年は最高に美味しかったです。

他にも、大晦日に家族親戚が集まって私の打った蕎麦で年を越すのが楽しみと言ってくれる友人は、自宅に取りに来てくれます。

そんなこんなで、12 月下旬は、蕎麦の事しか頭になく、大掃除やお正月の準備は二の次になってしまいます。

もう何年も毎年打っている事になりますが、最初の頃は、麺が太い細いとバラバラで、端切れが沢山出てしまい、それはそれで油で揚げて、おやつやお酒のあてにもなり、美味しいです。

蕎麦打ちに興味が出たのは、生粉打ち会という会に見学に行ったことからでした。

食べる事が大好きな私は、蕎麦より持ち寄った美味しい料理の数々とお酒に釘付けに。しばらく料理を楽しんだ後に自分達が打った蕎麦を自らが茹で、皆さんで批評します。

私は十割蕎麦がこんなに美味しいとは思いませんでした。細くて喉ごしも良く、今まで思っていた十割蕎麦とのギャップにショックを受けたほどでした。

お蕎麦が好きで、料理が好きで集まった様々な職業の方たち。プロのお蕎麦屋さんだった方もいます。

結局、月に一度お邪魔するようになり、色々と話が出来るようになると、蕎麦打ち四段の方、ソバリエの方、なんだろうと？興味津々で、図々しく紹介して頂き、ソバリエ講座を受け、そして全麵協認定の団体の会にも入会し、認定試験を初段から毎年挑戦し、コロナ禍を乗り越えて先日、2025 年 11 月に五段の認定を頂きました。

蕎麦は人と人を繋ぐ。沢山の方にお世話になりました。

今年の年越し蕎麦は、色々な産地の粉を取り寄せ、更に、蕎麦つゆにもこだわったり。結局大晦日は、いつも二人に落ちつき主人はかけそば、私はせいろ。

蕎麦粉の天ぶらを揚げて、にわか蕎麦屋で、楽しみました。

以上