

手編みの箆に手打ち蕎麦

江戸ソバリエ 豊受の会
代表 齋藤利恵

お蕎麦が大好きなので、前々から自分で蕎麦箆を作って、それに盛ってみたいと思っていました。そんな折、あけび(蔓性落葉低木)の蔓を使った蕎麦箆作りのワークショップを見つけ、思い切って参加してみました。

あけびは、果実は甘味として、新芽や果皮は山菜として食べられますが、竹が日本に入ってくる以前の縄文時代にはあけびの蔓籠が利用されていたそうです。

ワークショップの日です。あけびの蔓は長さ、太さがちゃんと整えてありました。それをしばらくお水に浸けて柔らかくします。そして蔓を手にとって、一つひとつ編み始めますと、いつの間にか無我夢中に。手を動かしているうちに少しずつ形が見えてきます。その過程がなんとも楽しく、時間が経つのも忘れてしまいました。途中では、蕎麦箆というより籠になりそうになって(笑)、果たしてちゃんと完成するのかしらと心配になったりもしました。それでも、編み進めるうちに少しずつ箆らしい姿になり、およそ3時間で完成しました。

自分の手で作った箆に十割蕎麦・・・、これをやって見たかったのですが、^{はらん}葉蘭を敷いてお蕎麦を盛ってみますと、いつものお蕎麦が特別なものに感じられました。編む楽しさ、形になっていく喜び、そして完成した箆で蕎麦を味わう充実感。とても贅沢なひとときでした。

今度は、本格的な竹の蕎麦箆作りにも挑戦してみたいと思います。



以上