

雪花山房紀行

小笠原 孝祐

昨年（平成二十六年）五月の連休を利用し、広島県山県郡北広島町（旧豊平町）にある手打蕎麦名人 高橋邦弘氏の雪花山房を訪れ、二八蕎麦の究極ともいえる食感と風味を楽しんできました。高橋邦弘氏は昨年限りで雪花山房から完全に離れ、今年からは大分県に移住するとのこととで、私にとつては昨年の最後のチャンスでした。念願が叶い本当に嬉しく思っています。氏は何度もテレビで紹介されていますが、一昨年のNHKでの放送がさらに氏の人気に拍車をかけ、まさに滋味なる蕎麦を求めて全国各地から開店日（土・日・祝日）にお客さんが押し寄せて来ます。

予定としては、五月三日に仙台空港から広島空港に飛び、広島市内に一泊した後、レンタカーにて雪花山房に向かうつもりでしたが、色々な方から情報を伺い、目的地まではカーナビが効かない場所も通らなければならぬことを知りました。そのため、広島交通の方を紹介して頂き、半日観光料金のタクシーにてホテルを朝八時に出発し、九時十五分に雪花山房に無事到着しました。

当日（五月四日）は広島市内にてフラワーフェスティバ

ルが催されておりましたが、帰路も渋滞に巻き込まれることもなく安堵しました。運が良いことに運転手さんが蕎麦好きとのことで、朝五時三十分にあらかじめ雪花山房に赴き、予約表にご自分の名前で小生夫婦を含めた予約者三名として記入してくれておりました。そのお陰で通常であれば二時間ほど待たなければならぬところをほとんど待ち時間なく入店することが出来ました。以前は十一時開店だったようですが、徐々に待つ方が増えたため十時前には店を開けることになったようです。ちなみに午後二時までに受け付けをされた方には蕎麦を振る舞うとのことですが、一日に約三百人分を打つとして、一升（一・八kg）の蕎麦粉で作った玉が最低六十個は必要ということになり驚いた次第です。ざる一枚が百二十g程度ですので、一人で二枚の蕎麦を注文する方が多いようです。

氏は常にどのような場合でも妥協することなく工程をきつちりと繰り返し、全てのお客様に分け隔てなく喜んでもらえる蕎麦を打つことを信条とし、そのために自分の精魂を蕎麦に込めて打つ姿勢には感動せざるを得ません。また、どんな方にも気さくに接し、自分の技量を隠すことなく教えるという理念が蕎麦道場（月々金までは一般の方には開放せず指導を行い、前述したように土・日・祝日のみ開店）でもある雪花山房を開くことに至った

根底と知り、蕎麦打ちの世界における神童と言われる所以であることを認識致しました。

ところで、氏は平成十九年（八年前）の九月九日に旧滝沢村（現滝沢市）の岩井沢家という旧家で蕎麦を振る舞ったことがあります。これは氏が北海道の早生品種の蕎麦を入手し、四トントラックを自ら運転し、製粉から茹でまでを行なえる装置まで備え付けた”蕎麦バン”にて全国各地を回る活動をしておりましたが、縁あつて岩井沢家に立ち寄つたとのこと。その折、幸運にも実際に氏の蕎麦打ちの場面を拝見し、食す機会を得ることが出来ました。氏が執筆した蕎麦大全という現在の蕎麦打ち書籍の中ではバイブル的な本を購入し、そこにサインを頂いたことは私の誇りであり、一生の思い出となりました。

雪花山房での蕎麦は味わうというより、感激のあまり一瞬のうちにもその席に座つた時間は過ぎてしまいました。が、氏の打つた蕎麦の喉越しの良さと蕎麦の香り、また、かえし（だし）との絶妙な調和は一生忘れることが出来なと思います。今回の経験を通じ、やはり物事をきわめるには全て術ではなく道であることを再認識致しました。職業柄現在もまとまつた休みをとることが難しい毎日をお過ごししておりますが、昨年のゴールデンウィークには雪花山房だけではなく、広島原爆ドーム関連施設の見学や厳島神社まで足を延ばすことができました。大変思い

出深い、充実した旅を通して、その後の英気を養うことが出来たことを思い出し、文章にさせて頂きました。

最後になりますが、浩然の前号に記させて頂いた、高橋力先生に書をお願いした「清風庵」という岩泉純木製看板は三年前に完成し、不定期ながら医院内で手打ち蕎麦屋を開店しております。しかし、未だに力先生をお招きできていないことを紙面をお借りしてお詫び申し上げます。