

盛岡版合わせ蕎麦の話

小笠原眼科クリニック

小笠原 孝 祐

今年の夏も昨年同様暑さが厳しく、まさに酷暑が続いています。

暑さに弱いものの一つに蕎麦粉があります。蕎麦には夏蕎麦と秋蕎麦がありますが、現在使用されている蕎麦はほとんどが秋蕎麦であり、秋に収穫した玄蕎麦（殻のついたままの蕎麦の実）を一定の温度と湿度のもとに保管し、使用量をその都度製粉して蕎麦打ちに使用するのが理想です。しかし、6月の梅雨時から7月、8月の暑い時期には酸化による劣化を抑えることが難しいため、風味が落ち、コシの弱い蕎麦になってしまいます。また、一度製粉してしまうと日毎に蕎麦粉（蕎麦の実の胚芽が主成分）の質が低下していきます。特に十割蕎麦の場合には、使用する蕎麦粉の状態により出来上がりが大きく左右されるため、7月、8月は手打ち蕎麦屋さんにとっては蕎麦の質を保つのに大変苦勞する時期となります。

さて、以前にも紹介した緑が丘にある「やま庵」というお店に「合わせ蕎麦」という蕎麦メニューがあります。どのような蕎麦かといいますと、十割蕎麦と蕎麦粉二割、更科粉（蕎麦の実の胚乳が主成分）八割を用いて打った蕎麦（以下、更科の二八蕎麦）を時間差をつけて茹で上げるものです。すなわち、はじめに十割蕎麦を20秒ほど茹でた後、更科の二八蕎麦を入れ20秒間追加して一緒に茹

で、その後すばやく上げて水洗いをし、盛り付けするものです。食感がとても良く、更科粉とのハーモニーならびに十割蕎麦と更科蕎麦のコントラストにより、弱くなった十割蕎麦の風味が引き立つという効果がある蕎麦となります。

初めて「合わせ蕎麦」を食べた時には、夏の時期の蕎麦はこれだ！と感じ、その発想の素晴らしさに興奮しました。しかし、「合わせ蕎麦」が「やま庵」のオリジナルで、大袈裟に言えば特許がとれるかどうか調べてみましたところ、「合わせ蕎麦」という名称は江戸時代から存在しておりました。「蕎麦大全」という全書によりますと、2種類の色の異なった蕎麦生地（更科粉によるいわゆる変わり蕎麦）を重ね合わせて打つことにより、色彩の対照を作ってそれを茹で上げるものであると記載されておりました。そこで「やま庵」の「合わせ蕎麦」は「盛岡版合わせ蕎麦」と呼ぶことに勝手に決めることにしました。夏の暑い日には素麺や冷麦も美味しいですが、「盛岡版合わせ蕎麦」であれば盛夏の時期においても蕎麦の食感を味わうことが出来ると思います。

小生は1回に1kgの蕎麦を打つことを基本にしていますので、現在2人家族の我が家ではたくさん量が余ってしまいます。そこで十割蕎麦と更科の二八蕎麦を1kgずつ打ち、一人分150gずつをラップに包んで冷凍し、2人分を解凍して合わせ蕎麦にして食べてみたところ、最低1ヵ月間は打ちたてとあまり遜色ない状態で味わえることが判りました。これは更科系蕎麦は劣化しにくいことによると考えています。新蕎麦の時期が来るまでの間、「合わせ蕎麦」を楽しみたいと思っています。また、福島原発事故が蕎麦の収穫に影響を及ぼさないことを祈っているところです。

