

私はあなたのそばが良い

小笠原 孝祐

△はじめに▽

そばはそばでも手打ち蕎麦の話です。『蕎麦は健康食でポリフェノールの一種であるルチンを含むため、成人病予防に効果がある』ということなどは蕎麦好きの人にはどうでも良いことかもしれない。蕎麦の風味と蕎麦湯の香、そして何よりも旨い蕎麦が食べたい。それが手打ち蕎麦に興味を持った始まりである。

△出会い▽

私が初めて手打ち蕎麦を体験したのは、平成七年十月に「いわて男子厨房に入ろう会」が企画した手打ち蕎麦の会に参加したときであった。講師は小笠原ハナさんという方で、毎年アネックスカワトクの二戸フェアで手打ち蕎麦の実演をしているということであった。その日は夢中で蕎麦粉をこねた記憶しかないまま帰宅した。初めてでも何とか食べられるものが出来たので、蕎麦粉を寺町通の赤喜さんで入手し、こね鉢はステンレス製のボール、のし板の代用品としては1m四方の単板をホームマッ

クで買い求め、初心者用の蕎麦切り包丁とこま板（蕎麦を切るときに添える板）、打ち棒は橋市で購入し、早速自宅で蕎麦打ちを行ってみた。その結果は『下手な頃から我慢して食べてくれる家族』の限界を超えていた。このままでは家長としての権威失墜ということで、書店で「手打ちそばの技術」なる本を入手し、長〜い蕎麦を打ちたいと何度か再挑戦したが、結果は大差ない代物であり、せつかく購入した道具はお蔵入りとなった。

しかし、その後に転機が訪れた。平成十年十月のNHKテレビ『この人に聞く』で、現代手打ち蕎麦の元祖故片倉康雄氏が紹介され、その一番弟子である高橋邦弘氏の妙技を目の当たりにして『チヨウのように舞う蕎麦切り』は出来なくても何とか人に食べてもらえろ蕎麦を打てるようになりたいと決心した。そんな矢先、前述した小笠原ハナさんが自院を再来した。軽い白内障と結膜炎で治療中であつたが、膝が弱くなつて二戸からの通院もままならないとのことであつた。ということは、蕎麦打ちを盛岡で教えて頂くことができなくなると考え、思いきつて二戸の自宅へ出向くので弟子として扱ってほしいと申し入れた。ハナさんは驚いたが快諾してくれた。ハナさんは女手一つで二人の子供さんを育て上げた方で、昭和五十年代までは二戸駅前『小華食堂』を営み、

鈴木善幸元首相にも蕎麦を振舞ったことがあるとのことであった。十年前の十一月、二戸市足沢の御自宅へ向かった。ところがカーナビも役に立たず、なかなか目的地に着くことが出来なかったが、何度か道を聞きながら妻が車から降りてみたところ、「そばつゆのにおいがする」とのことですと自宅にたどり着くことができた。ハナさんは自院に通うのにバス停まで徒歩四十分、バスで二戸駅まで四十分、そして東北本線で盛岡まで来ていた。私は三分診療を心から申し訳なく思った。翌年の春には二度目の指導を頂いたが、このような状況から指南料は『目薬』を希望されたのは当然かもしれない。蕎麦打ちの基本は 木鉢（こね）→延し→包丁→茹でであるが、最もポイントとなる過程は木鉢の作業で粉に水を含ませる『水まわし』とそれを一つにする『くくり（まとめ）』である。手打ち蕎麦にくじけるのはまさにこの工程がうまくいかないからであろう。ハナさんの打ち方（勝手に小華流と命名）は蕎麦粉9に小麦粉1を半量ずつ熱湯と水でくくりを行い、それを合体させるものであった。詳細は省略するが、ハナさんの指導のお陰でその後は何とか家族の前には出せる蕎麦が打てるようになった。この時点で次のステップを目指し、一本彫のこね鉢と合板ののし板、刃高の高い蕎麦切り包丁その他を購

入した。現在では知人から譲り受けた津軽塗りのこね鉢、寒山拾得特撰鋼の包丁と1m20cm四方ののし板、蕎麦粉の量と種類に応じて三種の長さ太さののし棒を使用している。ちなみに、現在、同窓の田村元君（人間国宝大隅俊平氏に師事した刀工で、現在滝沢村の産業文化センターに工房を構えている）に蕎麦切り包丁の製作を依頼している。出来上がりを楽しみにしている。

△十割蕎麦と更科蕎麦▽

基本的に蕎麦粉にはグルテンがほとんど含まれていないため、つなぎ（小麦粉）を入れないとまとめることは困難である。従って、手打ち十割蕎麦は蕎麦打ちを始めたものにとつての最初の夢である。五年前に自院の近所の緑が丘に十割手打ち蕎麦のお店がオープンした。何度か食べに行っているうちに話のはずみから蕎麦打ちの指導をして頂く許可を得た。その打ち方は名人高橋邦弘氏を彷彿させる程の技であった。何度かコツを教えて頂き、私も1kgの十割蕎麦を打てるようになった。

さて、私のもう一人の師を紹介する必要がある。その方は、岩手大学工学部裏にお店を構えているご主人である。更科蕎麦は絶品であり、その出来にはただただ驚くばかりであった。聞くところによると六十四歳で三田農

林を定年退職され東京の駒方にある『蕎麦上人』の平沼孝之氏のもとに一カ月間弟子入りし、店を開店したとのことであつた。更科蕎麦を作ることは十割蕎麦よりも更に難しい。私は早速、学会で東京に上京した折に蕎麦上人の平沼孝之氏を訪ね、そのお弟子さんの技を拝見するとともにコツを教えて頂いた。

△夢▽

蕎麦粉は生き物と同じであり、湿度や温度の違いにより加水率を変える必要がある。製粉技術が大切であるのはそのためである。自分が納得できる蕎麦が打てた時は手術が成功した時と同じような喜びを味わうことができる。メスを蕎麦切り包丁に持ち替える年齢になったら「蕎麦は滋味なり」と言われるような手打ち蕎麦を打ちたいと願っている。また、これは夢であるが拙宅の隣に庵を作り蕎麦好きの人に自家製粉したそば粉で五色蕎麦（二八蕎麦、挽きぐるみの十割蕎麦、更科の茶そば、ケシ切り、柚子切り等）を振舞えたら嬉しいと思う。庵の名前は「清風庵」と決めているが、看板の文字は卒業後もお世話になり尊敬する恩師である高橋力先生に書いて頂くお願いをしたいと思います。

△おわりに▽

我々も盛岡一高を卒業して早や四十年が過ぎ来年は還暦を迎える歳になった。子供達は独立し、私も家内と二人だけの生活が始まっている。蕎麦を打った時に「私はあなたのそばがよい」と言われる繋がり大切にしたいと思う今日この頃である。（平成二十二年五月記）

岩手県立盛岡第一高等学校 昭和四十五年卒業生同期会文集
『浩然』第二号 平成二十二年八月十四日発行