

2001

さいたま

人

風景

⑦

りん、砂糖を容器に入れ、常温で最低1週間は寝かせろ。まろやかな味になる。そはも打ちたてなら、煮立った熱湯でさつと40秒ほどであげるのが一番おいしいと教えてくれた。

10月に収穫。年寄りや子供たちに食べてもらう。蕎麦蕎麦の会はリストラの時代の異業種間交流の人脈づくりとボランティアを目的に結成された。

かつて新聞記者仲間だった友人が、JR北浦和駅東口近くにそはの手打ち道場を開いた。「分岐流・彩の国蕎麦蕎麦の会」という看板を掲げ、

その頭領になったのだ。

会員は県庁・県警職員や民間のサラリーマンら約30人。月2回の

技術研修のほか、腕前披露をかねて老人・児童の義設を慰問して回っている。

アパートの2階にある道場をのぞいた。大きな朱塗りのくり鉢、何本ものめん棒がある。

桜流というのは江戸に伝わるそはの打ち方で、3本

手打ち道場

のめん棒を使う。普通はそば粉を丸くこね、1本のめん棒で延ばし、たたみ、包丁で細く切る。3本の方が無駄なく、きれいに四角に

ば。食べた後、元気になった気がした。

安西広頭領は自称「露之介」。打つことよりもつゆにこだわる。しょうゆ、み

これまで都幾川村に畑を借りてソバを栽培してきたが、今年から北鴻巣の国道17号バイパス近くの畑に替えた。8月に種まきし、

先日、わが孫が「パパが料理つくってくれたの。おいしかった」と電話してきた。会社人間が家庭生活にも目を向けるようになった。

会社人間も家庭に目向く

（佐藤 国雄
「地方ジャーナリスト」）

仕上がる。江戸伝統の技術の流れを継ぐから「分岐」なのだという。

「二八そば」は江戸時代の値段「二八文」からきたという説と、粉の割合が小麦2、そば8だからという説がある。

道場のベテラン、県職員の阿部成男さんに打ってもらったのは薄緑色の「笹きり」だった。小麦粉の代わりにクマザサの葉の粉末を入れたそばだ。笹には殺菌力があり、まさに薬膳そ



自分たちで打ったそばを試食する人たち＝さいたま市で