

バンクーバーでのそば打ち記

阿部成水

平成16年7月、バンクーバーでそば打ちを披露しました。

私の長男が英語の勉強でバンクーバーに滞在しており、様子伺いに行くことになりましたが、長男が英語の教師や友人に「親父はそば打ち家だ」と話しており、「親父が来るならそば打ちが見たい」とのことで、現地で蕎麦パーティを開催することになりました。

そのときの様子を紹介します。



どうせやるなら本格的にと、麺打ち台以外はすべて持参しました。

麺棒も切り板もトランクの大きさに合わせてカットしました。

そば粉は北海道清里町産の常陸秋そばを持参。麺汁は冷凍したものを小さなクーラーに入れてトランクに収納、そば味噌と大葉も持参しました。



場所は長男が借りているアパートです。応接テーブルを打ち台にしたので膝立ちで打ちました。

水はバンクーバーの天然水で飲んでも美味しくて非常に打ちやすく感じました。

当日は気温が20度程度と陽気も絶好でした。

膝立ちでの木鉢作業は結構疲れるものです。



メンバーは英会話学校講師のカナダ人と英会話学校の友人の韓国人の5人です。

皆さん、手打ち蕎麦の実演は初めてで、粉からそばになる過程を真剣に見入っていました。

左から英会話学校の教師のクリス、コリンとそのフィアンセ



全て生粉打ちで、揚げそばを出すこともあり、お客さんが見える前に800gの玉を打っておき、デモは700g玉です。

また、応接テーブルはニスが塗ってあり、麺体が密着しやすいので、打ち粉(更科)を多めに敷きました。

左から英語学校教師でアメリカ人のタイラ、長男の友人で韓国人のジューです。



妻も浴衣を着て日本ムードを出すのに一役買っています。

また、妻は、現地の食材(インゲン豆、サツマイモや海老など)を使っててんぷらを揚げ大好評を得ました。



今日のメニューは、蕎麦味噌の大葉巻き、揚げそば、てんぷら(インゲン豆、サツマイモ、アスパラと海老)、そば粉のお好み焼きで、デザートは蕎麦ゼリーでした。



皆さん、箸の使い方もお上手でそばをツルツルと食べ、お代わりもできるなど和気藹々のそばパーティでした。



タイラは、そばの味が良く分かるという、麺汁をつけずにもりもりと食べていました。



どうなることかと思ったそば打ちも皆さんに喜んでいただけて満足です。

しかし、一番感激したのは、山の清水のように水道水が冷たく美味しくて、氷で締める必要もなく日本で食べるより美味しいそばになったことでした。

茹で上げたそばは水分が7割近くなりますので、やはり水は重要だということを経験で改めて認識しました。