

休日の達人

● そば打ち / 上

青みがかった粉に水を加え、円を描くように手早く混ぜる。少し乾いた青草のような、そばの香りが立ちのぼる。

埼玉県県土整備部次長、阿部成男さん(56)は、週末には欠かさず、そばを打つ。そば打ちの命は、粉と水をなじませる「水回し」。粉の一粒一粒にまで均等に水が行き渡らないと、ゆでた時にそばがぶつぶつと切れてしまう。指先に全神経を集中させ、粉と「対話」しながらの作業。「日」の雄事は一切忘れ、真に無心になります。そうでないとい、いそばは打てません。

阿部さんは、地元の素人そば打ち愛好会「分岐流・彩国蕎麦蔵書の会」の幹事長。そば打ち歴は長いが、本格的に打ち始めたのは、会が発足した八年前からだ。

二十代前半からうどん打ちを始め、腕に自信をつけたころ、試しにそばを打ってみた。「簡単だな」。ところが、ゆでてみると、ボロボロ崩れて長さ数センチの破片ばかりに。家族に笑われながら、スプーンですくって食べた。

独学で、間もなくそばを「つなげる」ことができた。いっばしのそば打ちのつもりで「分岐流」の発足にも素人に加わったが、先鋒格にあたる東京の

指先に全神経 粉と“対話”

愛好会の実演に接し、衝撃を受けたそばのつやも、のどごしも、まるで違う。以来「うまいそば」の追求に熱中し、年間百五十キロの粉を打ってきた。

今では、素人そば打ち段位で最高の三段を持つ。素人の大会で数々の賞もとった。それでも、「そばの出来は、その日の気候はもちろん、自分の体調や気分にも左右されます。今でも本当にうまく打てたと思えるのは、年に数回あるかないか」と言う。

「分岐流」の会員は四十代から七十代までの男性ばかり四十一人。月一回の例会と二回の「そば打ち道場」で研さんを積む。

同様の愛好会は全国各地に広がっており、交流も盛ん。「そばを打っていて、何よりうれしいのは、家族や近所の人においしい」と喜んでもらえること」と、会長の加藤寛さん(65)もつとんと喜んでもらいたい。その思いが、極め尽くせぬそばの世界に、明なちを引き込んでゆく。

会では、ボランティア活動にも熱心だ。年に数回、福祉施設を訪ねてそばを振る舞い、各地で「そば打ち教室」を開く目標は、「そば打ちを通して、

伝統食文化の良さを、食の大切さを再認識してもらうこと。効率至上主義の世の中で、日本人が忘れてしまった大

切なもの。「それを取り戻す力が、そばにはある」と、阿部さんたちは信じている。(林 真奈美)



「おいしくなれ」と念じながら、そばを打つ。一番大切な要領は「愛」だとか(「分岐流・彩国蕎麦蔵書の会」の例会で。左が阿部さん)

●分岐流・彩国蕎麦蔵書の会のホームページ <http://www1.ocn.ne.jp/~umitoku/> 会が実施するそば打ち教室や参加イベントの情報も。ただし、新規会員の募集は行っていない。