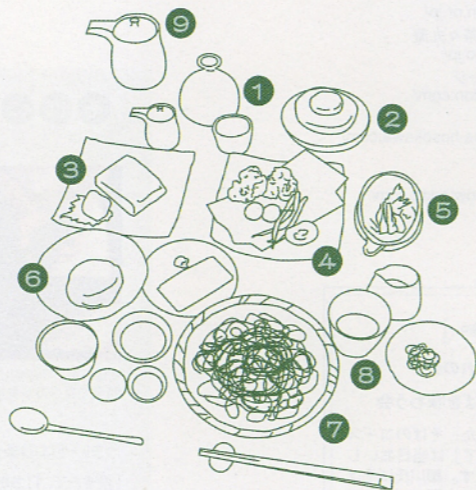


日本の色 ● 白緑(びやくろく): そばがらむいた後のそばの実の色。日本画の顔料である緑青(孔雀石)を細かくすると白っぽくなることからこの色名がつけられた。

そばと酒を楽しむ組み合わせの一例

- 1 そば屋ではそばを食べる前に飲むもの、つまり酒のことを「そば前」と言う。前号で取り上げた「六七」を使った。
- 2 そば前の「あて」(肴)もそば屋ならではのものが供される。これはそばの実が入った「焼き味噌」。
- 3 かけそばのつゆが入った「玉子焼き」。
- 4 季節の魚や野菜を味わう「天ぷら」。穴子の白子やブチマト、きぬさやを。穴子やごぼうもおいしい。そば屋では「天抜き」や「抜き」とも言う。天ぷらそばのそば抜きの意。
- 5 「わさびのしょうゆ漬け」。そばをおいしく味わうための序章として貴重な香り。
- 6 我々が通常食べているそばは、切ってある「そば切り」で、そば粉に湯を加えてかき混ぜて作るのが「そばがき」。実はこれが最もそばの香りを楽しめる食べ方だ。
- 7 真打ちの「せいろ」。昔はそばをせいろで蒸したのでざるに載っていても、せいろという言葉が残っている。本文を参照しそばの香りを楽しみながらリズムカルに、ツツツと食べたい。これぞそばの醍醐味。
- 8 そば猪口につゆは少しだけ入れる。つゆの味を感じるか、そばの香りを感じるか、バランスは自分で決めて楽しむ。
- 9 ほそ川の「そば湯」のおいしさは格別。ポタージュスープのような濃さで、そばの香りをまた感じられる。

そば屋ののれんをくぐり、席に着いたらまず酒を一杯。そして肴をゆっくり味わう。お腹が落ち着いてきた頃にそばを食べ、最後は甘味で締める。これがそば屋の楽しみ方だ。



そば屋の楽しみはそばだけじゃない

そば屋での「もう一品」

せいろだけでなく、ほかのメニューも楽しんでみよう。



青ねぎおろしそば: 12月中旬から2月限定。京野菜の鷹峯葱(たかのみねぎ)や辛味大根はむせかえるほど辛くまい。



穴子煮ごり: 天ぷらだけでなく冷たい穴子も。江戸っ子の粋を感じる。



そばどうぶ: そばの香りとだし汁の味わいを楽しめる「あて」。

Takashi Hosokawa

細川貴志(ほそかわ・たかし)氏「江戸蕎麦 ほそ川」店主。1948年、東京都生まれ。「おいしいそばを人に提供したい」とそば屋を目指す。「ほそ川」には全国からそば通が集まってくる。そばはもちろん、土の温もりを生かした壁、くるみの木を多用したテーブルやいすなど、どこを取ってもこだわりの感じる「新しいそば屋」だ。



世の中にはうまいそばを求めて単独行動するそば好きが多い。うまいそばがあると聞けばどんな辺りな場所へでも出かけていく熱の入れようだ。これは、そばと他の料理との違いだと言えよう。それだけ魅力的な食べ物なのである。「日本かぶれ」の趣旨は決してグルメの勧めではない。だが、食べ物とは、その物語や楽しみ方を知って食べるのとそうでないのには雲泥の差があるものだ。

両国、江戸東京博物館の近くに「江戸蕎麦 ほそ川」が開店したのは1年前。同店はその19年前から「埼玉、吉川にほそ川あり」と名声を轟かせてきた店である。店主細川貴志氏にそばはどのように食べたらおいしか聞いたところ、「まずは早く食べることだね」とのこと。細川氏はそう言い、運ばれてきたそばに間髪入れず箸を向け、たくさんのそばをつかんでツツツとすすり込んだ。そう、おしゃべりをしてる間にもそばはどんどん伸びる。そばをおいしく食べるには秘訣があるのだ。

間髪入れず食べるべし

連載第七回 そばを食す

音も楽しむ日本の食

真の国際化とは自分の国を知ること。連載7回目は、「飲んで、つまんで、そばを食う」という新しい味わい方を学ぶ。

渡辺幸裕(案内人) ◆ 文+寺尾豊 ◆ 写真
text by Yukihiko Watanabe ◆ photographs by YUKIHIRO TERAO



そばかぶれ

さらに深める参考情報…

【書籍】
『蕎麦屋のしきたり』生活人新書
(藤村和夫著、NHK出版)
『日本人は蕎麦のことを何も知らない。』
(山根基与志著、学習研究社)
『蕎麦屋の系図』光文社新書
(岩崎信也著、光文社)

【ウェブサイト】
そばの散歩道
<http://www.nichimen.or.jp/>
おそばミュージアム 茶々丸庵
<http://www.osoba.co.jp/>
おそばうどんのページ
<http://www.soba-udon.com/>
ほそ川
<http://www.zarusoba-hosokawa.com/>
会員制有料サイト
ジャパンナレッジ
<http://www.japanknowledge.com/>

【告知】

日本かぶれの会

「ほそ川」のそばを味わう会

130ページで紹介した、そばのコースを味わいます。「あて」は当日おいしいもので組み立てます。細川氏にそばに関してどんなことでも聞いていただけます。せっかくの機会です。お気軽にご参加ください。

日時：2月25日(金)19:00～21:00
会場：ほそ川 東京都墨田区亀沢
1-6-5 Tel 03-3626-1125

募集人数：8人
参加実費：6000円(酒代は別途各自で)
締め切り：12月31日(金)
応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato7/>で必要事項をご入力ください。
発表：参加者に直接ご連絡します。
問い合わせ先：info-nba@nikkeibp.co.jp

— そばを食べに行く、初冬の装い —



麺類を食べる時はつゆを飛ばさぬよう要注意。胸元にハンカチを挟むのも一法。万一のことを考えて比較的汚れが目立たない黒系の大島紬の着物と角帯を。(渡辺幸裕)



カジュアルな大きな格子の大島紬の着物に、織りの名古屋帯。着物と帯を、グレーや紺、黒など同系色の濃淡で統一するのは現代的な組み合わせだ。

(飯笹由布子さん＝読者、自動車会社勤務)

着物撮影協力／銀座もとじ 女性撮影／都築雅人

案内人・文

渡辺幸裕(わたなべ・ゆきひろ)
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者向けの会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

そば屋のデザート そば寒天

最近そばの後に甘い物を食べたいというお客さんが増えているそうだ。デザートなど作ったことのないそば屋にとっては大問題。この「そば寒天」はホテルニューオータニの中島眞介パティシエがアドバイスし、細川氏が作った傑作。水出しそばの実に砂糖を加えた餡が入っている。上品な甘さが特徴だ。そば粉を炒り、すり鉢でおろした粉をかけるとその香ばしさは最高！ ついてくる黒蜜をかけなくてもよいほどだ。



そばにまつわる「ギモン」あれこれ



そばの実。「そば切り」の開発で食べ方が発展

そばの歴史は古いの？

中国、朝鮮半島を経て日本に伝わった。「続日本紀」(722年)に記載があるほど古い。だが、麺の形状が「そば切り」になったのは意外と最近で、江戸時代中期からだと言われている。5世紀頃から1000年以上はそばの実を丸のまま食べる「そば米」や「そばがき」を食べていたようだ。

写真左/Getty Images



昔は「覆せた土地の貴重な食物」だった

うまいそばの条件「三たて」とは？

「挽きたて、打ちたて、ゆでたて」。製粉してすぐの粉を使い、打ったばかりの生地を包丁で切り、ゆで上げ、素早く水切りして出す。少しでも時間がかかると、香りも味もどんどんと逃げていくのがそばの特徴だ。野菜や果物と同様、収穫したてのそばは風味も格別。

「新そば」とは？

秋まきのそばで9月から11月に取れたものを年内に食べる「秋新」と呼ばれるそばのことだ。収穫されたばかりの新そばは香りが高く、その味わいには何とも言い難いうまさがある。新そばの時期には「取れたて」の「四たて」がうまいともいう。

写真上/© NORIYUKI KATAYAMA / amana images

引越越しそばを振る舞うわけは？

引越しの挨拶にそばを配るようになったのは江戸時代中期から。「おそばに末長く」「細く長いおつき合いをお願いします」といった意味合いは後づけで、安くてうまく喜ばれるというのが本音だったという。

大晦日にそばを食べるのはなぜ？

細く長いそばの形から、「次の年へと家運や寿命が長く延びることを願ったなど諸説ある。年越しそばを食べながら、今年一年の出来事を振り返り、来年の計画を立ててはいかがだろうか？

「音」は香りの序奏である

そばを食べる時には音が出る。この音を気にしてしまふ読者もいるだろう。実際に、「欧米人の前では恥ずかしい」などと言う人もいる。

でもこのように考えてほしい。そばは香りを楽しむものだ。昔から江戸では「そばを手繰る」と言う。手繰るとは右手と左手を交互に使うという意味である。つまり右手に持った箸でそばを挟み、それを左手のそば猪口につゆにちよつとつけ、また右手で口に運ぶというのが正しい食べ方なのだ。だからリズミカルに、小気味よい音がするのである。これが日本の伝

承りである。これが日本の伝

統的なそばの食べ方で、恥じる必要は全くない。

音は香りを感じるために空気と一緒にそばを口に含む時の音で、ワインのテイスティングで派手に音を立てると同様の大切な行為だ。単にうるさいだけの音であれば出さない方がよいし、香りもしないようなそばなら音を立てなくても同じである。おいしいそばはそのうまさを感じるためにしっかりと音を立てて食べるべきだ。

江戸4大グルメはそば、寿司、天ぷら、鰻だが、中でもそばは値段を見ても特に親しみやすい食べ物だと言える。そばの物語を知ったうえで、そばを味わい、日本文化を気軽に噛みしめてほしい。