

おもてなしの心が繋ぐ！栢ノ木区「そば打ち同好会」

御殿場市御厨(みくりや)の地は、美味しいお米で知られている“ごてんばこしひかり”の生産地ですが、“御厨蕎麦”の名でも有名で、蕎麦打ちが非常に盛んに行われている地でもあります。御厨とは、伊勢神宮に供える神饌調理の材料を供給する神宮神領として名づけられた地と伺っています。

その御厨の地 御殿場市栢ノ木地区で、シニアクラブ有志が集まり、「栢ノ木そば打ち同好会」(会長:内藤昌純さん)が、月1回の活動を展開しています。

御厨蕎麦は、蕎麦粉の繋ぎに自然薯または大和芋を使用していますが、栢ノ木蕎麦打ち同好会は一切繋ぎは使わず蕎麦粉と水のみでの十割そばを打っているのが特徴となっています。本来、十割蕎麦の繋ぎは非常に難しいとされていますが、栢ノ木蕎麦打ち同好会は、会員相互の繋ぎの強さで十割蕎麦打ちも繋ぎの良い蕎麦が打たれています。



2-1

同好会は、メンバー25名(内 女性6名)が登録されており、和気あいあいと家族的な雰囲気の中で、蕎麦打ちを行っており神饌調理の食材を供給してきた地とあって、出席している会員の皆さんは「おもてなし」の心を大事にしている方ばかりで、初対面の私がすぐにこの雰囲気の中に入り込めることができました。



3-1

3-2

会の特徴は、作業開始前に全員が集まり内藤会長(写真左緑色前掛け)から本日の役割分担が告げられます。(①買い出し班、②だし作り班、③蕎麦打ち準備班、④お惣菜作り班)



4-1



4-2

蕎麦粉は、新そば「信州蕎麦粉」を本場である長野県から取り寄せ、冷凍庫に保管していたものを使用しています。(写真左)

写真右は、女性会員がそれぞれ持ち寄った手作りデザート・漬物・こんにゃく等、美味しいそうな品が沢山準備されました。

蕎麦打ち開始



5-1



5-2

蕎麦粉500gを計量します。この蕎麦粉は会員が直接長野県へ研修旅行に出かけ腕を磨くと共に、最適な蕎麦粉を選び出して使用しています。

使う打ち水も厳格に計量し、本日の使用量は室内の湿度を考慮し46% (230cc)の水を使い、鎌野晴美さん(写真右)による試行打ちが行われました。(使用する蕎麦粉量に対し、何%の水を加水するかが最も重要)



6-1



6-2

蕎麦出来上がりの良し悪しは、水回し(写真左)に左右されます。こね(写真右)も大切な作業ですが、やはり水回し(写真左)をしっかり行うことが繋ぎのよい蕎麦となるそうです。

さすがに手際よい水回し・こねを行う職人肌の荻野晴美さん！



7-1



7-2

生地をのす(写真左)時点で、水分量(230cc)が多いことが判明、原因は雨天で作業場の湿度が高くなっており、本番は220ccに変更。

施行後に水分量を変え、一斉に皆さんの作業が開始となりました。



8-1



8-2

会員の皆さんは、どの工程においても手慣れた手つきで作業を進め、均一な細さで切り込まれる十割蕎麦は新蕎麦特有の緑がかった色であり、茹で上りが楽しみです。



9-1



9-2

厨房で昆布と鰹節だしに、ここで更に大量の追いがつおを加えていく(写真左)と、そばつゆの完成です。

会員の切り込んだ蕎麦は手際よく内藤会長と、荻野晴美さんによって茹でと冷水洗いが行われテーブルに並べられます。



10-1



10-2

皆さんの苦勞の成果がテーブルの上に並びました。内藤会長のねぎらいの言葉を合図に試食会を兼ね、蕎麦打ち同好会の新年会が始まりました。

本当に和気あいあいとした同好会の根源は、御厨という土地柄もあって、他人をもてなす心がどこよりも高く、御厨の風土が随所に息づいており日本古来の文化の良さがここにありと喜びさえ覚えます。

十割蕎麦も大変美味しかったですが、みなさんの温かい心のおもてなしが、いつまでも心に残る一日でした。

取材： 沼津・北駿地区 生きがい特派員 渡邊英機