

## 蕎麦打ち談義

小河俊紀

蕎麦打ちを始めて5年。その奥深さを語るにはまだ早いですが、最近、「全国麺類文化地域間交流推進協議会（全麺協）」の2段に合格し蕎麦打ちの面白さにのめり込んできたので、OB会の皆様にも是非お勧めしたいと、僭越ながらペンを取りました。

### 段位認定

職業ではない蕎麦打ちは、趣味・素人の世界だが、その認定試験ともなると、緊張感の極みだ。左記写真は、実際の試験会場の模様である。代議士や大学教授など大勢の人前に出ることが本職の方でも、初めてプロの審査員の前で蕎麦打ち試験に挑戦した時、顔が青ざめ、足がガタつくという。



ましてや、私は普通のサラリーマンで生きてきたから、昨年1月の初段認定試験直前の3ヶ月は生きた心地がしなかった。

蕎麦打ちは、大きく分類して「水回し」

「こね」「のし」「切り」の4

段階の工程を経るが、最初の水

回しが一番難しい（下写真）。蕎

麦の出来具合は、ほとんど水回

しで決まると言っても過言ではな

い。なぜなら、蕎麦粉自体は、水に溶けにく

い性質をもち、それに“つなぎ（中力粉）”を

2割混ぜ、短時間に適度な加水をすることで

初めて、粘り気のある喉ごしのよい蕎麦に出

来上がる。

### 武道との類似点

以前の寄稿でも触れたことがあるが、私は

学生時代に空手を4年間修行したことがある

その時学んだ世界が「勝負は、一期一会」。

江戸時代に、薩摩藩から武器を奪われた沖繩

島民が中国唐手を進化させたものが空手だ。

非常時の自己防衛のため、自らの手足を、真

剣と同等以上の武器に磨き上げたのだ。

では、闘技でもない蕎麦打ちが武道とどこ



が似ているのか？自身の個人的体験にもとづき解釈してみたい。

① 一期一会

手打ち蕎麦は、二度と同じ結果（風味）を出せない。蕎麦粉自体はもちろん、水質、当日の天候、体調、道具の状態などが微妙に相乗するからだ。まさに、武道のようだ。

② 真剣との戦い

蕎麦打ちに使う包丁は、初級品は別にして、中級から日本刀のような鋭利な鍛造刀を使う。初級の時に使うと、包



丁に振り回され指を切る。多少上達しても、切り終えるまで気を抜けない。もちろん、早く、均等に切り、しかも、いかに切りくずを出さないかを問われる。（下記は、最近の作品）



一番の醍醐味

しかし、この歳して奥義を極めたいとか、

何かのコンテストに出ることを目指しているわけではない。では、何がために、のめり込むのだろうか？

多分、ズバリ「お・も・て・な・し」に尽きる。自分の手で打った蕎麦を「美味しい！」と感動して食べてもらえる爽快感だ。

実際、最近、ある蕎麦生産農家の方に贈呈して食べてもらったら、「いつも通っている蕎麦屋ではもう食べない」とまで褒めていただいた。（社交辞令とは思いつつ）天にも昇る気持だった。

### 副産物

蕎麦打ちに打ち込んで、思わぬ副産物があった。40分という制限時間のうち、後片付けまで採点対象になるため、麺台から包丁、こね鉢、麺棒等すべての道具をピカピカにして片付けする癖が身に付いたのだ。おかげで普段の食器洗いも苦にならなくなった。和食が世界遺産になったから、蕎麦打ちも今後どんどん普及していくに違いない。