

## 蕎麦の味を知るために

写真と文

片山虎之介

「蕎麦鑑定士」認定制度運営委員会 委員長

### 蕎麦を知るには、まず食べてみることに

私たちの「蕎麦のことを知りたい」という思いは、どこからやって来るのでしょうか。蕎麦には、何かわからない不思議な魅力があり、一度、その魅力に引き込まれたら、夢中になってしまう人が少なくありません。

一枚の笊(ざる)に薄く盛られた、飾り気もない蕎麦。たったこれだけの料理が、なぜ、こんなにも多くの人を惹き付けるのでしょうか。

まずはこの、最初の「なぜ」を解明することから始めましょう。「蕎麦鑑定士」養成講座を受講する方の、蕎麦の頂を目指す長い旅が、ここから始まります。

蕎麦は「食べるもの」です。その個性を味わうもの。町の蕎麦屋さんには、本当に多彩な蕎麦があります。蕎麦というものを知るには、できるだけ沢山の種類の蕎麦を「食べてみる」ことが重要です。机上の学問だけでは、蕎麦を本当に理解することはできません。まず食べてみて、その味を舌で「感じる」。これが大切なのです。



岐阜県下呂市「仲佐」の「手挽きざる」

蕎麦をひとつの名峰に例えるならば、ふもとから頂上まで確実にたどり着くことのできる登山道は、「食べてみる」という、この道しかありません。迷ったら「食べてみる」という原点に戻りましょう。そこで得た答えが、次の分岐で進むべき道を教えてくれるはずです。

蕎麦というものは、非常に食味が不安定な食べ物です。同じ人が打った蕎麦でも、打つたびに味が変わってしまうほど、難しいものです。

材料となるソバを、どこの産地で栽培したか、どの生産者が栽培したか。

それによって味は大きく変わります。畑のある場所の地質、地形、その年の気候や播種時期、肥料の状態、収穫時期などによっても違ってきます。

また、収穫の方法や乾燥の仕方、その後の保管の温度や保存期間によっても変化します。

もちろん製粉方法の違いによる味の相違は大きなもので、最終的にそれを打って仕上げる職人の技量や考え方で、蕎麦という食品の味は、まったく違ったものになります。

蕎麦の味は、栽培から始まって、蕎麦店でお客さんの口に入るまでの間の出来事がすべて関与して決まるのです。

そういうところが蕎麦の難しさであり、同時に面白さでもあります。

この、とらえどころのなさが、蕎麦が奥が深いといわれる理由のひとつ。それを少しでも理解していただくというのが、この「蕎麦鑑定士」養成講座の目的なのです。



京都「有喜屋」、三嶋吉晴さんの蕎麦打ち

基本的に蕎麦粉と水だけで作るシンプルな料理でありながら、日本には数えきれないほど多様な個性を持った蕎麦が存在します。

この講座を受講したあとに、希望者が受験できる「蕎麦鑑定士」の資格認定試験では、伝統の作り方で基本となる48種類の蕎麦を味わっていただきます。48種類の蕎麦というものが、どのように違うものなのか。同時に、どのように判別するのが難しいものなのか。同じような蕎麦粉と水だけで作るものなのに、作り方によって、どれほど大きく変化するのか。そのバリエーションの豊かさを体験していただきたいのです。

受講生の皆さんには、それ以外にも講座の一環として、いろいろなお店で供している蕎麦の味を、「食べ歩き」という形で体験していただき、舌による知識、情報を増やしていただきます。

豊かな蕎麦の食味体験をして、同時に、なぜその蕎麦は、こういう味になるのかという知識を身につければ、蕎麦についての理解は一層深まるに違いありません。

## おいしく食べるにはコツがある

「蕎麦は、どんなふうにも食べてもいいんです」と、蕎麦屋さんなどがよく言われます。確かにそれは、食べる人の自由に違いありませんが、蕎麦屋さんの言葉は、いろいろな好みのお客さんがいることを前提にした、懐の深いコメントなのです。

蕎麦をおいしく味わうには、やはり食べ方のコツというものがあります。

蕎麦は前述したように、食味が不安定な食べ物です。お客さんの前に蕎麦が運ばれてきたときと、それから5分経過したあとでは、別の食べ物になってしまうと言っても過言ではありません。

蕎麦を作った職人が、「こういう状態で食べてもらえると、いちばんおいしいんだけどなあ」と考える、そのおいしさを、きちんと受け止めて味わうのが、蕎麦の醍醐味です。そのためには、守っていただきたい、いくつかの約束事があります。

実際に食べ歩きをする前に、それをお伝えしておきましょう。

## 冷たい蕎麦の食べ方

蕎麦店の基本の味は「もり蕎麦」にあります。これは店によって呼び方は様々で、「せいろう」と言ったり、「ざる蕎麦」と呼ぶ店もあります。要するに器に盛られた、冷たい蕎麦だけのメニューです。この一枚に蕎麦職人は、持てる力のすべてを注ぎ込みます。

初めて訪れた店では、ほかにお目当てのメニューがあるなら別ですが、「もり蕎麦」を味わってみることをおすすめします。

蕎麦が運ばれてきたら、まずその盛り付けを目で楽しみましょう。季節により、製粉方法により、打ち方により、様々な色や形の蕎麦があります。見た目の姿と、それを食べたときの味は、かなり密接に結びついています。

黒っぽい蕎麦の味。透き通るような白い蕎麦の味。ちょっと緑色を帯びた細切りの蕎麦。ブツブツと蕎麦粉の粒子が細い麺からはみ出して、こぼれ落ちそうな粗挽きの蕎麦。どれも魅力的です。

蕎麦の姿に見とれるのは一瞬だけ。時間を置かず、即座に味わいましょう。



東京「上野藪そば」の「せいろう」

特につなぎを使わずに蕎麦粉だけで打った「生粉打ち(きこうち)」の蕎麦、いわゆる十割蕎麦は、秒単位で味が変わりますから、すぐに食べましょう。

同行者がいて、その人にはまだ蕎麦が来ないからと、遠慮して食べずに待っていると、のびてしまいます。「蕎麦がのびないうちに、お先にいただきます」と断って食べるのは、蕎麦の世界では、失礼にはあたりません。

また、同行者に先に蕎麦が運ばれてきたときは、「のびないうちに、お先にどうぞ」と言葉をかけると良いでしょう。

さて、ここでひとつ、お願いがあります。

本講座では、「食味体験レポート」と名付けて、「食べ歩き」をして味わった蕎麦の感想を、レポートとして提出していただくことになっています。それには可能であれば、写真も添付していただきたいのです。

ですから、蕎麦の盛り付けを目で楽しむ一瞬の間に、パシャッと写真も撮っていたいただかなければなりません。

蕎麦を食べる忙しいときに、そんなことをお願いするのは心苦しいのですが、ご自分の記録としても写真を撮っておくと、あとでどんな蕎麦だったかを思い出すときに、とても役に立ちます。何軒もの蕎麦屋さんを食べ歩いていると、どこの店の蕎麦が、どういう姿で、どういう味だったのか、記憶が交錯して、わからなくなってしまうのです。ですから、なんとか写真を撮っておいていただきたいのですが、蕎麦がのびないうちに、素早く写真を撮るには、少々コツがあります。

ここで撮り方のコツを説明していると、蕎麦の食べ方の話の流れが変わってしまいますので、撮影については、あとで説明いたします。

話は戻って、運ばれてきた蕎麦を目で楽しんだら、最初は、蕎麦つゆは使わずに、麺だけを味わってください。蕎麦の味は繊細なものですから、最初からつゆをつけると、麺の香りや味がわかりにくくなってしまいます。

遠い産地のソバ畑からここまで、生産者や製粉をする人たちがずっと続けてきた、蕎麦の風味を守る努力が、この麺に凝縮されているのです。

食べる際に注目すべき点は、香り、味、コシ、噛んだときの食感と味の変化、飲み込むときの「のどごし」などです。

意識を集中して、感じてください。蕎麦を作った人たちから届けられたメッセージが、そこにあります。

以下に、蕎麦を食べたときの、口中の感覚の基本的なものを、一通り書いてみます。

蕎麦を口に入れて、舌や唇、頬の内側に麺が触れたときの冷たさは、清涼

感につながります。口中に広がる蕎麦の香りは、この蕎麦が、どれだけ大切にされて、ここまで運ばれてきたかを物語るものです。蕎麦の香りは失われやすいものです。香り高い蕎麦に出会えたら、幸運だと思ってください。そして、十分にそれを楽しんでください。

蕎麦に歯を当てて軽く噛むと、わずかに押し返す歯応えがあります。この歯応えが強過ぎるのは、硬い蕎麦ということになります。軽く歯を当てると、かすかな歯応えを感じた直後に、あっけなく切れるぐらいが、蕎麦の本来の食感なのです。

しかし作る人により、いろいろな蕎麦がありますので、多少の硬さ、軟らかさは、蕎麦の個性と受け止めてください。せっかく食べるのですから、その蕎麦の良いところを探して楽しむのが、本当の蕎麦通というものです。

麺が切れるときに歯ぬかりせず、気持ち良くスッパリ切れるのが、一般的には良い蕎麦と言われています。「歯ぬかりする」とは、粘り気があって歯に付着する感じをいいます。

この判断も難しいところです。在来種の個性の強い蕎麦には、餅のように粘り気の強いものもあるのです。粘り気は、その蕎麦が持っている味や香りと、一体になっている場合があります。歯ぬかり、イコール、悪いということではなく、総合的に見て評価してください。

太い蕎麦は、噛まずに飲み込むわけにはいきません。そういう蕎麦は、噛んで楽しむものなのです。噛んだときに、麺の中から溢れ出す、味や香りを堪能してください。おいしくて、もっともっと噛みたくなる、そういう蕎麦もあるのです。



蕎麦を飲み込んだときの「のどごし」の感覚は、麺を食べるときの大きな楽しみです。東京では「蕎麦は噛むものじゃない」などと言う人もいますが、噛まずに飲み込めるかどうかは、福井県「森六」越前おろし蕎麦個人差があります。噛んで食べてもいいのです。もちろん好きな方は、噛まずに蕎麦ならではの「のどごし」を楽しんでください。

のどを通り過ぎたあとに、かすかに残る香りや味の余韻。この感じも、記憶に刻み付けてください。中には、食べ終わった後、店を出ても、ずっと舌の上に、蕎麦の味が染み付いたように残っている蕎麦もあります。これも、

蕎麦職人からのメッセージです。

太さ、長さ、色などの麺の特徴は、蕎麦店により様々です。太い蕎麦だからだめとか、細い蕎麦なら良いなどと、簡単には言えません。

太い蕎麦には、太い蕎麦の良さがあります。細い蕎麦もまた、同じです。

そして蕎麦は打った人により味が異なるものですから、同じ「太い蕎麦」であっても、昨日のA店で食べた太い蕎麦と、今日のB店で食べる太い蕎麦とは、味が違って当然なのです。

また「十割蕎麦は、黒くて太くて硬いもの」と思っている方がおられますが、それは細くて軟らかい十割蕎麦を食べたことがないからです。蕎麦の個性は、打ち手により、材料により、まったく違ったものになります。「十割蕎麦は」と、ひとくくりにはできません。十割蕎麦にも、いろいろあるのです。

さて、麺の味をみたあとは、蕎麦つゆを使って食べてみましょう。

もちろん、麺だけでおいしければ、そのまま食べ続けるのも良いでしょう。でも、どんなにおいしい蕎麦でも全部食べ切らないで、最後の一口ぐらひは、蕎麦つゆをつけて、麺とのバランスを確かめてください。蕎麦職人は、この蕎麦つゆにも、渾身の力を注いでいるのですから。

蕎麦つゆを、麺の先に少しだけつけるのか。それとも、どっぷりとつゆに沈めてから食べるのか。これは蕎麦の状態、つゆの状態、さらに、その土地の食文化によっても異なります。どれだけ蕎麦つゆをつけるかの加減は、実際に食べてみて、自分の好みで判断するのが良いでしょう。

蕎麦とつゆとの相性のよしあしをどう見るかは、個人の好みが大きく影響します。どういう蕎麦とつゆが、合っているのか、いないのか。最初はわからなくても、いろいろな蕎麦を食べて経験を重ねると、だんだんわかってきます。自分の中に、蕎麦とつゆの味のデータが蓄積されていないと、なかなかわかりにくいものなのです。

蕎麦つゆが、ちょっと甘過ぎると感じることもあります。そんなときは、もしも大根おろしが薬味に付いていたら、それをつゆに入れて食べましょう。味が変化するはずです。

薬味の使い方も食べる人の自由なのですが、基本的には山葵は、麺にちょこっと付けて食べることをおすすめします。こうすると香りと辛さが楽しめます。山葵を蕎麦つゆに溶かすと、山葵の効



きも悪くなりますし、つゆの味も変わってしまうのです。

蕎麦の味をどう評価するかという問題は、お客さんにしてみれば、自分の好みですべてです。「私はこれが好き」という答えでいいのです。

これが蕎麦屋さんの立場になると、話は違います。「大多数のお客さんは、このぐらいの味を好むだろう」という判断も加わって、蕎麦とつゆの味を決めることが多いでしょう。中にはお客さんの好みは無視して、自分の好みだけで押し通す蕎麦屋さんもありますが、そういう店は、主人と客の好みピッタリ合えば、主人も客も幸福になれることでしょう。

するっと食べることができて、味も、香りも、食感も好みであった場合は、問題ありません。ああ、おいしかった、と満足できます。こういう店を出たあとは、どういうところがおいしかったのかを考えてみてください。そうすれば、その店の蕎麦の個性がわかるのと同時に、自分はどのような蕎麦が好みなのかも認識できるでしょう。

「なぜ他の店と比べて、この店の蕎麦はおいしいのか」、それを考えてみるのは大切なことです。そこに蕎麦の秘密を解くヒントが隠されているのです。

もしも、食べた蕎麦の味が、自分の好みでなかった場合、これも勉強のチャンスです。なぜ、そういう蕎麦になるのかを、考えてみましょう。

ポキポキと折れるぐらい硬くて、味があまりしないのは、なぜなのか。香りがほとんどなくて、コシもなくて、べちゃっとしているのは、どういう理由によるものなのか。

それがわかれば、その反対の、しなやかで香り高い蕎麦は、どのようにしたらできるのかがわかるでしょう。おいしくないね、で終わるのではなくて、なぜ、おいしくないのかを考えてみるのです。

しかし、これらのことは、最初のうちはわからなくて当たり前です。講座の受講と食べ歩きを続け、知識と経験を積み重ねて行くうちに、自然にわかるようになってきます。

## 温かい蕎麦の食べ方

温かい蕎麦も、おいしいものです。

「温かい蕎麦」と言った場合、普通は丼に汁と一緒に入った「かけそば」のような蕎麦を思い浮かべますが、水を切った「もりそば」の形で温かい、「あつもり」などの蕎麦もあるのです。

しかし、ここでは一般的な、汁と一緒に丼に入った温かい蕎麦のお話をし

ましょう。

汁に入った温かい蕎麦のうち「かけ蕎麦」などは、茹でた麺を釜からあげたあと水で洗い、それを再び湯に浸して温め、井に移したところに熱い甘汁(かけ蕎麦用の汁)をかけて作ります。

茹であがった蕎麦を、一度、洗って冷やすのは、蕎麦のぬめりを取るためと、蕎麦にコシを与えることなどが目的です。

「かけ蕎麦」に良く似たメニューに「釜揚げ(かまあげ)」があります。どちらも井の中に蕎麦と汁が入った温かい蕎麦です。いったい、どこが違うのでしょうか。

「釜揚げ」は、茹でた蕎麦を釜からあげ、冷やさずにそのまま、釜の茹で湯と共に井に移して供するものです。高温の湯に入り続けているため、麺のアルファ化が進行して、軟らかい蕎麦になりますが、「釜揚げ」ならではのおいしさが楽しめる、魅力的なメニューです。

井に入れた温かい蕎麦、いわゆる「かけ蕎麦」に、いろいろな具をのせたものが「種物(たねもの)」です。天ぷら蕎麦とか、月見蕎麦などが、これに当たります。

これら定番の種物の、味わうべきポイントを、少し書いておきましょう。

まず、人気の高い天ぷら蕎麦です。

昔ながらの蕎麦店の場合、「花を咲かせる」といって、海老などの天ぷらを揚げている最中に、天ぷらの衣に、さらに衣の小さなかたまりを付けて揚げる場合があります。出来上がった天ぷらは、衣が厚く、普段、私たちが日本料理として食べている天ぷらとは、ちょっと違った姿をしています。

しかし、この厚い衣こそが、天ぷら蕎麦の醍醐味なのです。天ぷら蕎麦を食べるときは、温かい蕎麦の汁「甘汁」をたっぷり吸い込んで、とろけそうに軟らかくなった



「神田まつや」の天ぷらそば

衣のうまさにも注目してください。

もう一種類、伝統的な種物で、おすすめしたいのが「花まき」です。かけ蕎麦に、浅草海苔の「もみ海苔」をかけて供する蕎麦。繊細な蕎麦の香りと、浅草海苔の香りが混然となり、なんともいえない風情を生み出しています。汁に溶けた海苔の味わいも、すばらしいものです。江戸の蕎麦を代表する種物のひとつといえるでしょう。



「並木藪蕎麦」の花まき

温かい蕎麦の基本に戻ってみましょう。冷たい蕎麦の基本が「もり蕎麦」なら、温かい蕎麦の基本は「かけ蕎麦」です。井に入った甘汁に、蕎麦が入っているだけの、飾り気のないメニューです。

かけ蕎麦の楽しみは、さっぱりした食味にあります。シンプルでありながら、出汁の深い味わいを備えた甘汁の中で、食べているうちに、蕎麦は次第に軟らかく優しく変化していきます。

かけ蕎麦には、派手さはないけれど心ひかれる、水墨画のような魅力があります。出汁と醤油に親しんでいる日本人だからこそわかる、温度とは違う意味での「あたたかさ」を感じる蕎麦のひとつだといえるでしょう。

この文の冒頭で、『最初の「なぜ」を説明することから始めましょう』と、書きました。最初の「なぜ」とは、「一枚の笹(ざる)に薄く盛られた、飾り気もない蕎麦。たったこれだけの料理が、なぜ、こんなにも多くの人を惹き付けるのでしょうか」という問いかけでした。

この答えについてですが、本テキストの中で答えが提示されると思っておられる方は、申し訳ありませんが、期待なさないでください。残念ながらというか、嬉しいことというか、蕎麦の魅力の秘密は、そんなに簡単にわかるものではないのです。

講座を通して、いろいろな知識を吸収していく中で、ひとまず、ご自分で考えてみてください。そして、いつか自分なりに解釈された答えを、レポートの中で示していただけたら、こんなうれしいことはありません。

あるいは、百人の人がいたら百通りの「正解」があるかもしれません。そのことに気付くのもまた、蕎麦の秘密の一端をかいま見たことになると思います。

食味レポート、お待ちしております。具体的な書き方については、メールでお知らせします。

次は、蕎麦の写真の撮り方について、説明いたします。

## 【写真の撮り方】

### 他のお客さんの迷惑にならないよう気をつける

蕎麦屋での撮影については、技術的な問題と、もうひとつマナーの問題があります。どちらも難しく、習熟するには時間がかかります。

まず、マナーの問題からお話ししましょう。

このごろは、料理店で写真を撮ることの是非が取りざたされています。

店が撮影禁止と明記しているような場合は、撮影をひかえるべきでしょう。しかし、そうでない店の場合、他の人に迷惑をかけない範囲で行うならば、写真を撮る自由も認められていいのではないのでしょうか。

できれば、店の主人に、「蕎麦鑑定士のサイトにアップしたいのですが、写真を撮っていいですか?」と尋ねてください。「いけません」と言われたら、仕方がないですから、その店は蕎麦の写真はなくても結構です。しかし、せめて店の外観だけでも撮って、味の感想と共に提出してください。

「撮ってもいいですよ」と答えてくれた店でも、まわりのお客さんが、うるさいと感じることがないように、気を遣って撮影してください。

そのコツは、まず、事前に自分のカメラの取り扱い説明書を良く読み、使い方を理解しておくことです。特にカメラの「カシャ!」という、シャッター音を真似た音は、必ず消しておいてください。携帯電話に内臓されているカメラは音が出ないようにすることができませんので、蕎麦屋さんでの撮影は、音を消す事のできるコンパクト・デジタルカメラなどで行ってください。

蕎麦が運ばれてきたら、さっとカメラを取り出して、ぱっと撮り、さっさとしまってください。あっちから撮ってみて、こっちから構えてみてというふうなことは、やめましょう。

蕎麦が運ばれてきたら、すかさず撮って、すぐに食べる。こういうことが自然の流れとしてできるようになるために最も大切なことは、家で練習を重ねることです。自宅のテーブルに器を置いて、それをカメラで、何度も撮影してみてください。

西部劇の早撃ちガンマンのように、カメラをすっと出して、ぱっと撮り、

さっとしまう。この流れがよどみなくできるようになるまで、練習してください。

蕎麦を、この距離から、この角度で撮ったら、どんなふうに写るのか。それを自分のカメラで把握しておいてください。

そして、もうひとつ大切なこと。カメラのストロボは使わないでください。まわりの人は、食事の最中にピカッと光ることを、意外に気にするものです。現場にある光だけで撮影してください。

そのためには、スローシャッターでもカメラブレしないように、シャッターボタンをそっと押す練習を積み重ねてください。

どうぞ、蕎麦の写真の達人になって、おいしそうな写真を付けたレポートを送ってください。

蕎麦を「おいしそう」に撮るコツは、なるべくアップにすることです。練習の段階から、アップで撮るように心がけてください。

アップにすると、麺のみずみずしさや艶が見えてきて、いかにもおいしそうな写真が撮れます。

これからカメラを購入する方は、コンパクトで使いやすく、なおかつアップに強いカメラを選んでください。



東京「蕎楽亭」の「ざるそば」

食べ終わってからで結構ですので、店内の様子も撮っておいてください。その際、他のお客さんは、なるべく写さないようにしてください。どうしても入ってしまう場合でも、顔は撮らないほうが良いでしょう。

箸置きなど、テーブルまわりの小物が魅力的だったら、それも撮ってください。そして、蕎麦の打ち場があったりしたら、それも忘れずに撮ってください。

でも、あくまでも控えめに。他のお客さんや店の関係者に、不愉快な思いをさせることがないように、くれぐれも気をつけてください。

余裕があったら店のメニューも撮っておくと、あとでメニュー名などの確認ができます。メニュー名は「ざるそば」なのか「ざる蕎麦」なのか、あるいは「笹蕎麦」なのか。レポートには、正確に表記してください。

店の屋号の表記も、間違えないよう注意してください。「藪蕎麦」なのか「藪そば」なのか「やぶそば」なのか。

電話番号、営業時間、定休日、席数などは、忘れずに写真に撮っておくか、メモしておいてください。これらはとても重要なデータです。

受講される方の中には、どうしても写真を撮るのは難しいとおっしゃる方もおられると思います。そういう方は、写真なしでも結構です。レポートの文章の方に、その分、力を注いでください。

### 【食味レポートの書き方】

#### 自分の中に、味の基準を設ける

蕎麦の味を判断するためには、まず自分の中に基準となる味を設定することが大切です。その味と比べることで、次に食べたものが、どういう位置にあるのかが、判断できるようになります。

できれば、きちんとした蕎麦を、基準値として自分の中に設定したいものです。

基準とする蕎麦は、日本一の最高の蕎麦である必要はありません。

しかし、食べてみて、「これはおいしい」と、自分で納得できる蕎麦であってほしいものです。最初は、行きつけの、お気に入りの蕎麦屋さんの蕎麦を基準に設定するのが良いでしょう。

そこから食味体験はスタートします。

そして、よりおいしい蕎麦に巡り会ったなら、こんどはその蕎麦を基準に考えるようにすれば良いのです。

#### 感じた味を言葉にする

食べた感想を言葉に置き換える。これが最初は、少し難しく思えるかもしれませんが。

しかし、感じたことを言葉にして定着させることで、自分の認識を、はっきりと形にして残すことができるのです。自分がその蕎麦の味を、どのように評価したのか確認できるという利点があります。そのためにもレポートを書いていただきたいのです。

「食べた感想を言葉に置き換える」という作業を上手に行うには、コツがあります。それは「食べているときに思ったことを、そのまま文字にしてしまう」ということです。名文を書こうとか、こんなことを書いたら笑われるん

じゃないかなどと思う必要はありません。蕎麦を口に運んで、最初に感じた印象を、走り書きでいいですから即座にメモする。これが最も大切なデータとなります。

「嚙んだら、ふにふにっとして軟らか過ぎる感じだったけれど、蕎麦の中からおいしさが、ぶわっと爆発するような勢いで出て来た」などと、心に浮かんだ言葉を、そのまま書いてください。ふにふにとか、ぶわっとか、ぐずぐずとか、きりっとか。感じたままの、ストレートで飾り気のない言葉が、最も正確な表現なのです。

自分の感覚を信じるのが大切です。あなたは、そう感じたのだから、それでいいのです。

嚙んでいるうちに変化した様子も、飲み込んだときの感じ、飲み込んだあとの感じも、即座にメモしてください。このメモが宝物です。メモした文を、そのまま使うかはどうかは、あとで考えればいいのです。現場にいるときは、その瞬間の思いをストレートに文字にしてください。

蕎麦を食べたときにメモした生の言葉を、あとで読んで、味を思い出しながら文の中に組み込んでいきましょう。あなたでなければ書けない、すばらしいレポートができるはずです。ひとに読んでもらうためというよりも、おいしい蕎麦を食べた自分自身のおぼえ書きとしてレポートを書いてください。

## 気に入った店があったら徹底的にフォローする

訪ねる蕎麦店の選び方ですが、雑誌などに掲載されている有名店である必要は、まったくありません。むしろ、あまり知られていない、いわゆる無名の蕎麦屋さんの中から、頑張っているおいしい店を探し出していただくほうが、食べ歩き楽しみも増えることでしょう。

食べ歩きといっても無理をして、わざわざ遠方まで出かける必要はありません。普段は、行きつけの店のレポートをしていただければ良いのです。旅行などで遠くに行かれたときに、その土地の蕎麦屋さんのレポートも送ってください。



福井県「森六」

自分の好みの店に出会ったならば、何度もそこに通って、すべてのメニューを味わってください。「もり蕎麦」などの代表的な蕎麦は、行くたびに何度も食べてください。

そうしていると、「おや、味が変わってきたな」とか「来るたびにブレていた味が、段々、落ち着いてきたな」とか、以前は気付かなかったことがわかるようになってきます。こうなればしめたもの。あなたの味の基準は、さらにしっかり固まってきたということができます。

「この店のことなら、誰よりも私が詳しく知っている」と言えるくらい、徹底的にその店をフォローしてレポートを書いてください。そして、その店で一番のおすすめメニューを、レポートで紹介してください。

『蕎麦 Web』や『そばログ』に掲載された、あなたの推薦を参考にしてこの店を訪ね、蕎麦を食べてみる人もいることでしょう。この蕎麦は何月ごろがおいしいとか、どうやって食べたら、さらにおいしさが引き出せるのかなど、誰よりも、その店を知っているあなたが、その情報を、日本中の蕎麦好きの皆さんに知らせてあげてください。

意識を集中させて味わうことにより、あなたの味覚は、だんだん研ぎ澄まされていきます。

店で供している、おいしいお酒の情報や、甘味の様子もレポートしてください。こういうところに意外な面白さ、店の個性があったりするものです。

このようにして蕎麦を味わう時間を積み重ねているうちに、あなたはいつのまにか、蕎麦を楽しむ達人になっていることでしょう。

## レポートは正確さが命

レポートに提出する店の屋号、住所、電話番号、定休日、営業時間などのデータは、確認をして正確に書くようにしてください。こうした基本情報が間違っていると、減点の対象になります。インターネットの食べ歩きサイトのデータは、間違っていることがありますので、基本データは他の食べ歩きサイトで調べるのではなく、必ずお店で聞くか、お店のホームページで確認してください。

レポートを書くということは、あなた自身の知識と感性を磨く作業なのです。ひとつひとつ、正確に、ていねいに作業することを、心がけてください。その積み重ねが、最終的にはあなたの蕎麦鑑定士としての力になるのです。

店のご主人や従業員の方とお話しできる時間があれば、材料の玄蕎麦は、どういうものを使っているかとか、製粉はどのようにしているかなどを聞いてレポートしてください。玄蕎麦は時期によって産地が変わることがありますので、仕事の邪魔をしない範囲で、突っ込んで聞いてみてください。

また、種物に使われている食材(エビとか野菜など)についても、情報が集

められれば、充実したレポートになります。地元の特産品を生かしている話は、特に良いと思います。

ご主人の蕎麦打ちの経歴や、どこで修行したのかなど、店の歴史も聞いてください。

同じ店に、何度も通ってフォローすればするほど、完成度の高いレポートができることでしょう。そうやって店をまるごと理解することで、蕎麦全般の知識が豊かになっていきます。

ご主人から聞いた話は、できるだけ裏付けをとって、正確さを確保すると、さらに良いレポートになります。

そして、これはいわば当たり前のことですが、他人が書いた文や撮影した写真を無断で使うことは、絶対にやめてください。ご自分のオリジナルの文、写真だけでまとめてください。どこかの資料から数字や事例を引用するときには、出典を明記するようにしてください。

レポートをインターネットのサイトにアップするときに、本名で発表するのか、あるいはハンドルネームを作るのか。それも考えておいてください。レポート提出のときに、記入していただきます。

少々長くなりましたが、第一回目のテキストは、これで終わります。

次のテキストまでに、皆さんは何種類ぐらいの蕎麦の味を体験なさっていることでしょうか。楽しみです。

レポートの提出方法については、メールでお知らせしますので、食べ歩いた写真とデータをストックしておいてください。

なお、レポートを書く場合は、先輩の受講生が書いた『蕎麦 Web』や『そばログ』を参考にしてください。

蕎麦 Web <http://sobaweb.com>

そばログ <http://soba-log.com>

協力(敬称略)

「サライ」(小学館)

蕎麦 Web

●このテキストの文と写真は著作権法により保護されています。無断使用をお断りします。

全国麺類生活衛生同業組合連合会/一般社団法人 日本麺類業団体連合会