



経営の散歩道

川中経営所長 川中清司

▼そば好きの人は以外に多い。
おろしそばの食べ方も、ダシ

を全部ぶっかけてしまう人もあれば、ダシの入ったそば猪口に少しずつつけながら食べる人もある。全然ダシをつけないで、むしろむしろでそばの香りを楽しみながら食う人などさまざまだ。

▼落語にこんなハナシがある。

「ダシはほんのちよつとつけりゃ良い。噛まないで飲みこむようにするすると食べる。これが本当の食べかただ」

と、そば通を自慢していた男がいた。その男の死に際に思い残すことがないか、と尋ねると「ダシをたっぷりつけて、ゆっ

くり噛んで食べてえ」

▼そば粉に熱湯をそそぎながらかきまぜると、葛のように固まってくる。それにねぎと鰹節をのせ醬油だしをかけて食うのが「そばがき」だ。細い打ちそばと違った食べごたえと香りが楽しめる。

浪人そばというのもある。

大根を干本におろしてゆでる。ねぎと鰹節、七味とだしをかけて頂く。あっさりして消化も良

い。そばを買う金もなかった浪人暮らしをもじて面白。

▼浪人といえは赤穂浪士。年の瀬が近づくとそのだし物がはやる。四十七士がそば屋の二階で勢揃いする。凛々しい討入り姿で槍をしごく。そばを持って上がったおやじがそれを見てひっくりかえる、という一幕がある。

吉良を討果した義士一行が訪



れた泉岳寺では、幕府のとがめを恐れて受け入れるべきかどうかで大いに迷う。その時「万一の時は拙僧が責を負い申そう」と、迎え入れを断行させ厚くもてなしたのが、承天和尚だ。後の永平寺三九世の撫国禅師で、鯖江市にある萬慶寺の住職となつたのは有名な話だ。

▼鯖江、武生にはそば屋が多い。鯖江の聴琴亭は越前海岸でとれた魚をとり合せた「刺身そば」が人気だ。むかし藩主が好んで

訪れた大庄屋の屋敷跡にあり、観光バスで食べに来る客も多い。今立町の森六は、単品・おろしそばしかださないが、県外からも食べに来る。冬と夏とでは粉の混ぜ合せの分量や水分などのアンバイを微妙に変える。おもわずおかわりをしてしまう程うまい。

そばは熱を嫌う。こねた時点からわく、つまり発酵してくる。だから客の顔をみてからこねて打つ。ゆでたてのそばを出すのがうまいそばの基本という。

▼宮崎村の通称・陶芸村にある点心庵のそばは、ダシをかける

第七十回

おろしそば

その2

のが惜しいくらい香りが良い。主人の服部義雄さんはこの道三十年のベテラン。うまいコツを聞くと、

「県産のそば粉しか使いません。自分でひいて自分で打つ。それにいい水を使う。この三つを堅く守るんです」という。

てんぶらを頼むと、フキノトウ、アザミ、セリなど近くの野山でとってきた四季の山菜を揚げてくれる。実にさっぱりとしてさわやかな味だ。

▼このあたりの風習では、結納が済んだ帰りぎわには「お立ちそば」をだして、幾久しくお側にといい願いをこめた。

引越して来たときは、ご近所に寄せて頂きましたという挨拶にそばをふるまった。

夏はざるそば、冬は熱いかけそば、大晦日には年越しそばなど日本人の生活の随所にそばがあった。

▼「御殿とおれば祭りぢやないか三味や太鼓の音がする」

大正時代に作られた鯖江音頭にこんな一節がある。

三味線を聞きながら、そばや越前がは肴に地酒をちびり。むかしは風流だった。

鯖江や武生の街にはもう三味線のひける芸妓はいなくなった。お座敷の爪びきなんぞは、コンパニオンとカラオケで絶滅した。▼むかしの武生の街は、松並木の中を小川が流れ、いかにも城下町らしい風情があった。旧松原通りを流れる「清水川」は決して不浄にしてはならぬという掟があった。

江戸時代の末頃、とりあげ婆さん(助産婦)がこの川で「おしめ」を洗い、打首となった。この婆さん、処刑の前に好きなそばをたべたいといい、腹いっぱい食べたのち、「へい、よろしい」と首をさしのべた、と武生風土記にてでてる。