

## 蕎麦打ち会



春に屋久島へ連れて行って下さったHさんが、この秋は椎葉村への一泊旅行を計画して下さいました。翌日は蕎麦打ちの講習会も組み込まれているという周到なものだ。しかも私たち夫婦はHさんの車に同乗させてもらうのだから、持つべきものは友である。

椎葉の家々は山ひだの胸のあたりの日溜まりに、ぽっかりと秋の陽を浴びていた。今年の紅葉は遅れていたの、村よりも山頂辺が美しかった。蕎麦打ち講習会は、納得出来る出来はえで、自賛しつつ厚食にいただいた。ところで私たちは、ご近所の四家族でモ工というのをやっている。モアイともいうらしいが辞典には載っていないから、講(村落の互助組織)を意味する鹿児島語なのだろう。大体は旦那衆のものらしいが、私たちは原則夫婦参加で、二ヶ月に一度の回り持ち。夜七時ころから簡単なおつまみで一杯やりながら

世間話などするのだ。但し政治活動、宗教活動はご法度である。そしてその都度五千円を積み立てて旅行をする事になっている。実際は、それぞれが年寄りを抱えているので、夫婦ともが外泊するわけには行かない。そこで今年は先ず女性陣が行かせてもらうことになり、阿蘇から天草にかけての一泊旅行に行った。それは天候にも恵まれ、トロツコ列車で高森まで晩秋の高原を行き、翌日は天草本渡の見物という、女学生好みの楽しいものとなって、女性一同は亭主たちに大いに感謝したことであった。

先月のモ工で、定年退職後農業を始めたIさんが、そろそろ蕎麦の収穫だと云つ。そこで精米屋のSさんが粉にして、我が亭主が椎葉での講習の腕前を披露して打ち、皆で食べようという話になった。十二月十日昼、わが家の菓子工房に集合と決まった。

さて打つのはいいが、道具がない。夫は日用品店をあちこち探して、大きな延べ板と延べ棒を買って来た。私が鹿児島市内に出るとき、蕎麦切りの包丁を買ってくるように頼まれたが、デパートで一万六千円と聞いて、これはパス。東京で仕入れた木屋の菜切り包丁

で間に合わせることにした。

冬のことだからかけ蕎麦がいろいろと、前口具を仕入れ、当日は朝から下ごしらえである。椎茸と油揚げは気長に煮て、下味をよくしみ込ませ、ほつれん草は色好く茹でて、切りそろえた。蒲鉾も下手ながら扇のような切り込みを入れて切った。柚子の皮をきざむと台中より香りが漂う。

お汁は、鶏のもも肉、だしの素で、みりんと薄口醤油、酒などで作った私好みのものである。長ねぎは出す寸前に入れるので、切りそろえて鍋の横に置いた。

定刻にぼつぼつ集まって、いよいよ夫の蕎麦打ちである。第一のこつは分量を正確に計ること。第二はあせらず気長に、しかも手早くである。

作り方をざつと説明すると、二割の中力粉を混ぜたそば粉に、全体量の二分の一の水が分量で、その水は三回に分けて入れる。手が濡れぬよう粉を持ち上げるように五本の指を動かすのだ。初めは水分などどこにあるかというほどのものだが、じわじわとじつじつとて来る。三回目の終わり頃には、粉は全て地獄岩のような塊になる。この間の二十分あまりの作業をきちん

とすることが、ボソボソにならないこつなのだ。

菜切り包丁では、少し上部が切り遣えたりもしたが、切り終わると素早く母屋の台所に移動して、煮えたぎった湯の鍋に入れた。頃合いを見計らってざるに上げると、まず上々の出来である。

これも前日十個買っておいた黒い丼に、私が蕎麦をさつさと分けて入れる。他の奥さんたちもその上に具を乗せたり、汁を張ったりと大活躍で、最後に柚子をパリりとふって出来上がり。

すでに旦那衆は炬燵でヒールの乾杯をしている。そして食べながら、この蕎麦の美味しさは格別だと口々に褒めて頂いた。

女衆はダイニングテーブルを囲んで、満足して頂いた。そして、お互い残りの人生を楽しく過ごそうねと話合ったことだった。

「近所の方々と楽しい時の持てることは、本当に仕合わせなことだ。こつした刻を大事にしよう。皆の帰った後、夫と顔を見合せて合点したのだった。