

蕎麦とともに歩む日々

～知れば知るほど奥深い



2丁目
渡辺 敬

「45歳を過ぎたら男は10年先が見えてくる。」渡辺さんが現役で働いていた当時の定年は55歳。ふと目にした冊子の誰かの言葉が心に残った。『定年で田舎に戻ったら何をしたら暮らそう...』その答えに蕎麦打ちを選んだ。きっかけは転勤先長野での戸隠蕎麦との出会い。蕎麦打ち教室に参加したこと。その後本屋で見つけた蕎麦の教本を読み込み、のめりこんだかと思うようにいかず「やはり素人には難しい。」と途中で諦めた。もう一度向き合おうと決心した。つたのはやはり転勤先、会津の十割蕎麦。『戸隠蕎麦は二八蕎麦と言って、小麦粉を二割混ぜたもので小麦粉のでんぷん質がツナギの役目をする。十割蕎麦は全部そば粉だから普通はボロボロになると思っています。でも、会津の蕎麦屋の方が『絶対そば粉だけでつながる！』と言い切る。それならと打っている所を見せてもらった。『実際にそれを見て、「こりゃあ参った！もう一度やり直した！」と再挑戦を決意。二八蕎麦より更に

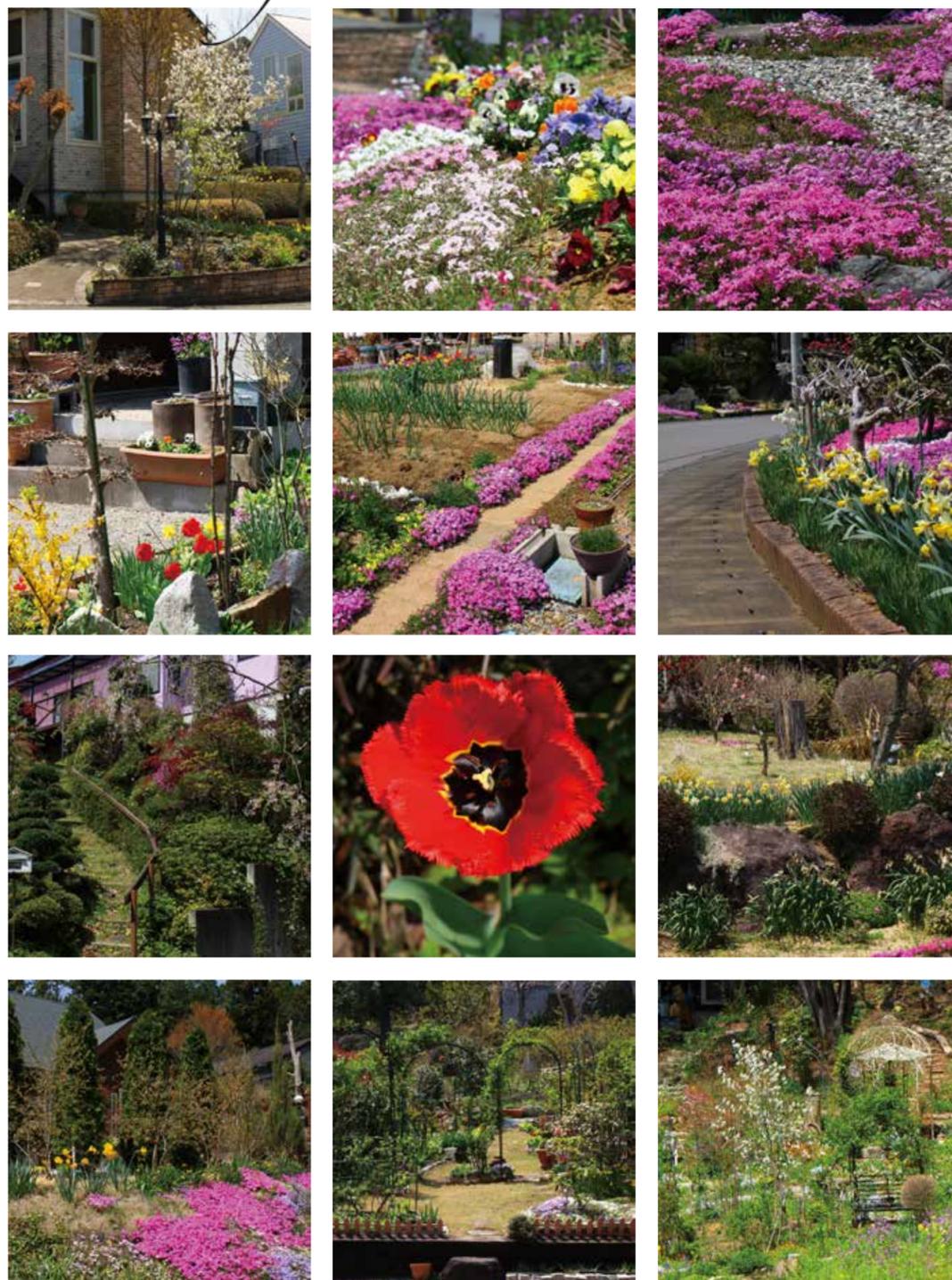
ボロボロになりやすい十割蕎麦への成功が自信となり、どんな技術をつけていった。友人にも振る舞い、「おいしい」と喜んでもらうも「もっと多くの人に食べてもらいたい」という想いが募った。「そこで道の駅が気になってね。自分の蕎麦を売せなかつた。自らの蕎麦を売りに込んだ。最初は道の駅の方に心配された。というのも十割蕎麦は栃木ではあまり馴染みがなかったみたい。」そこで関係者全員に試食してもらった。「まずかつたら断って欲しい。でも、うまかつたら売らせてください！」大きな賭けに出る。結果、見事販売にこぎつけ今年で三年目。蕎麦打ちと出会って約十年。今、自身を振り返る。「勤め人は会社という枠にはめられ、何をやるにも社の方針や理念に合わせなきゃならない。自由にやれる世界に憧れていたからそれができれば何でも良かった。でもおかげ様で退屈していないし、蕎麦を選んで良かった。」自身の蕎麦で多くの人の反応が見られ、それが自分

の成長として実感できる。何より喜んでくれる人がいる。遠くからわざわざ買いに来たり、予約をする人も増えた。「そついつ人がいる限り続けたい。実際、蕎麦打ちは長くマイペースでできる。自分が高齢になつて、そのせいで誰かの足を引っ張ることがないから。」だから思う存分没頭できる。「日々研究」渡辺さんが語るように経験の中で今できる最高を突き詰められる。少しの温度変化や気候でも出来が変わる程繊細で、出汁や薬味でも味が変わる蕎麦は、シンプルなのに難しく奥が深い。白米同様飽きがこないのも、子どもからお年寄りまで食べてもらえらる。作り手にも、食べる方にも長く愛される。無限の要素を含んだ蕎麦と日々の暮らしの中でじっくり向き合っていく。その歩みは人生と似ている。渡辺さんと蕎麦、今後どんな展開を見せるのか...。更においしくなるであろう蕎麦の味とともに楽しみだ。

記事：大河原千晶

città del fiore

季節の贅沢



散歩が気持ちいい季節になった。
フィオーレではどの通りを歩いても花でいっぱいの庭に出会える。