

本間重満君 堀川さんの卓話楽しみです。

米山忠俊君 木宮さんに協力して、又、堀川さん卓話ご苦労様です。

樋口金占君 堀川さん御苦労さま。卓話楽しみに。

木宮隆君 BOXに協力

柄沢憲司君 協力します。

山崎勲君

丸山達夫君

卓 話： 「不幸な仲間」堀川正幸会員



久しぶりの卓話ですが、皆様見ての通り、私はまことに平凡な人間ですので皆様の前で話す事ができません。しかし卓話の依頼を断る訳にもいきませんので、何かしゃべってお茶を濁そうかと思えます。退屈でしょうがあきらめてください。

今から約5年位前の事になりますが、家内が遊びに連れて行けと云いしました。私は二つ返事で「ああいいよ!!」と答えて聞きました。「所でどこへ行きたいんだい」

家内はちょっと考えて「会津へ行きたい!」と言いました。私は会津ネーと答えてクビをひねりましたが、春の花の時期でもなく、秋の紅葉の時期でもなく、面白い処も思い浮かばず困りました。

しばらく思索した末に思いついて、「色々な人から山都のソバがおいしいと聞いたが、一度食べに行ってみないか?」と聞きますと、「いいわよ!」という返事なので山都に決定いたしました。

さて日曜日の朝10時頃家を出て、西会津インターで降り、中郷村を通り山都の入り口で新しい橋を渡りました。段々人家が少なくなり、しまいに田んぼだけになってしま、道を開こうとガソリンスタンドに寄りました。ついでに美味しいソバ屋さんはないですかと聞いたところ一枚のチラシをくれて、「ここがおすすめです!」と親切に道順も教えてくれました。

スタンドの娘さん達にお礼をいって車をUターンさせ走りながらチラシを見ましたが、手書きで黒一色の粗末なコピーで「うわさのソバ処ハセ川」とあり、山都町より約11kmとかなり遠いんです。

しかし地元の人が美味しいと言うのだから間違いはないんじゃないか・・・、疑い半分、期待半分で向かいました。

二人で注意深く道路標識や看板を探しながら走り、とうとう辿りつきました。やれやれやっと着いたと思って見ると、東京ナンバーや新潟ナンバーの、車がありました。しかしソバ好きとは不思議な人達ですね!／

一人前1,000円～1,500円位のソバを食べたくて東京や茨城から来るなんて、考えられないですネー!!

私達も店に上がって、ソバ食べ放題の「ソバセット」を注文しました。山菜やカジカの唐揚げ、さしみコンニャク等々酒の肴が4～5品ついてソバ食べ放題で2,500円です。ビールを飲みながら店の中を見渡して家内とコソコソ話しをしておりました。

民家を改築しただけの粗末なお店ですが、大変はやっておりまして。ほぼ満席に近く、繁盛ぶりから見ても味に期待が持てそうに思いました。さて頃合いを見てソバが出てきました。会津塗りらしいお椀に入っています。色はかなり白く、少々平べったくやや太めです。

一口食べてみました。／

ぷりぷりと弾力がありとても美味しく感じられました。思わず家内に向かって云いました。「へーこれがソバだったんだ・・・、今まで食べていたのは一体なんだったんだろう？」更に一口二口食べてふと思いました。

「こんなに美味しいソバを知ってしまったと云うことは大変不幸なことなんじゃないだろうか？」
「考えてごらん、これから色々な所で食べるソバは皆これよりまずいんだよ、知らなければ何ともないのに、知ってしまったがゆえにかえって不孝なんじゃないだろうか？」それ以来大勢の人にその店を教えまくりました。殆どの人が一度行くとハマってしまうようです。

そしてどんどん“不孝な仲間”が増えました。／最近是我的食べる分が無くなりそうなので仲間を増やすのは止めました。

でも“不孝な仲間”の輪はこれからも人から人へと広がってゆくのではないかと思います・・・。

「不孝な仲間」の話はここまでですが、少し続きがあります。

大変美味しいソバに出会ってしまったので時々通いました。しかし片道2時間半はちょっと遠すぎます、せめて1時間位なら月1～2回は行けるんじゃないかと思うんですが・・・。

そこで県内のソバの有名店を集めた本を買ってきました。美味しそうなソバ店を訪ねて、同じくらい美味しいソバ屋は近くにないものかと食べ歩きました。

二八ソバ、十割ソバ、会津ソバ、戸隠ソバ、色々食べ歩きましたが、なかなか「うわさのソバ処ハセ川」と肩を並べられる程の処は見つかりません。時々マズイソバに当たりガッカリするやら腹が立つやら・・・。とうとう家内が云い出しました。

「近くには美味しいソバ屋はないみたいだから、自分で打ったら？」でも自分で打つ自信はありません、そばつゆの問題もあります。「ソバが良くてもつゆがなー、つゆが悪けりゃぶち壊しなんだよなー」すると家内が「つゆは私が作るわ」。私は内心シメタと思いましたが平然とした顔で「じゃ自分で打ってみるか。／」

そんな会話があり、色々道具を調達して、更に本屋で「手打ちソバ」の本を3冊ほど買い、丹念に読んで研究しました。

水回し、ねり、伸ばし、切、ゆで、更につゆはプロお勤めの簡単な方法等々、慣れるまではちょっと苦労しましたが、最初から何とか食べられる程のレベルのソバが打てました。

それから3年近くたちましたが、ソバ打ちの腕はあまり上達しません。それでも時々うまく打てる事があり、知り合いにあげてきましたが、皆さん評価は高く“ハセ川”よりも美味しいとの言葉をいただいております。ただ自分ではまだまだ遠く及ばないと感じております。

こだわってプロ並みの高い鰹節や醤油を手に入れて作るつゆですから“美味しくて当然だ。／”と云いたい所ですが事はそんなに簡単ではありません。十割ソバは大変乾燥に弱く、すぐ乾いてくるもの