

ほどよく究める

松田紀之

システム情報工学研究科教授
計量ファイナンス・マネジメント専攻長

めざめ

友人の友禅作家とは、もうかれこれ十数年にわたって付き合っている。この彼が、那珂湊にある旧民家を改造した教室でそばをふるまってくれた。それも手打ちで。

もともと器用だとは見抜いていたものの、つゆの鯉にまでこだわる彼の蕎麦は、結構いけた。いろりのそばで打つ姿を、框に腰掛けながら眺めていたという舞台設定があったとはいえ、なかなかの味わいであった。

友情は、厚きにしくはなし。とはいえ、那珂湊にまで毎回脚を運ぶのも、どうしたものだろうと、ふと自立心が頭をもたげたのが、切掛けであった。

しかし、麺といえぼうどんが主体の浪速の町で育った私が、本当に美味しい蕎麦があるんだと納得したのは、それより数年前に奥鬼怒の民宿でとった昼食であった。長いというよりは切れ切れ、それに初めて見る黒っぽい蕎麦。なんでこんなところに釣り仲

間達が嬉々として連れてきてくれたんだろう、なんて正直なところ期待のかけらも抱いていなかった。

それがどうしたことだろう、口当たりはともかく、喉を通過したあたりから、ほのかに美味しさが溶け出すような感覚。でも、素人が昨日今日真似して出せる味ではないと決め込んでしまっていた。それなのに、那珂湊で火がついてしまった。

手ほどき

くだんの友禅師は当時まだ初心者のもので、習うには心持ち頼りなげに見える。しからば左様、気安くしかも丁寧に教えてもらえる師匠はと探しているうちに、本学の某支援室長が名人級であることが判った。

私が広報室長をしていた時代に知己を得ていたのを幸いに指導をお願いしたところ、職員の歩く会が筑波山ふれあいの里で教室をやりますからといわれ、急遽入会した次

第。

本部棟から歩き続けて到着した頃には、既に途中を車ではしよった会員が作業を始めていた。何しろ人数が多いので、塗りの鉢ではなく、簡易法が採られていた。

ポリ袋に蕎粉、打ち粉に水を加え、掌でぼんぼんと紙風船を突く要領で中味を混ぜ合わせるだけであるが、初心者にはこれで十分。

頃合いを見計らってのし板に移して、後はもう陶芸家の気持ちになって、ひたすらこねる。これでもか、これでもかこねて少し疲れた頃に、打ち粉をふってのばしにかかる。この段階での気分は、プロそのもの。

けれども、初心者の悲しさ。どうのせばああ薄く均一に広がるのか分からない。九州や四国の地図のような怪しい形になりかけるのを何とか持ちこたえて、ともかく斬る―違った―切るところまで来た。

細め細めには心がけているのに、どうしても覗き込みがちになるから、きしめんようになってしまった。独特の形状をした包丁がいけないんだと言い訳をして、茹でにかかった。ところが...

1ドル360円時代に育った身で、節約を美德として教え込まれていたことが災いして、打ち粉をできるだけ少なくまぶしていたため、太めではあっても形よく切り揃えていた私の麺は、湯の中でほぐれずくつついて

しまっていたのである。まるで鳴戸巻き蕎麦である。

隣に置かれた師範の蕎麦は、見るからに美味しそうである。目指せ、この仕上がりと迫っているようである。これで決意した。

道具を揃える

どうせなら本場で、というわけで会津駒ヶ岳に登った際に、檜枝岐で包丁とのし棒、それに包丁を沿わせる板も買った。のし板は、あまりにも本格的で重かったので、つくばで買うことにした。ちなみに、4,5人用だと、板は80x90cmで間に合う。塗りのこね鉢は贅沢だからと、ステンレス製のものを生協の通販で購入。あと一品で揃う。

「混ぜて―こねて―のして」のどこで蕎麦を打つのか疑問のまま、最後の道具たるバスタ鍋を探して、柳宗美氏デザインの作品に出会った。外観はもとより中の網目に至るまで、まさに作品と呼ぶに相応しい美しさを備えたこの鍋こそが、新しいこだわりへの道を開くのだと信じさせる力を感じた。

道具が揃ったところで、蕎麦は打てない。そう粉が要る。これを究めようとする、産地の土壌や生育時の気象条件の他に、粉に引いた時の湿度まで気にしなければならなくなる。そうになると、水も名水でないと気が収まらなくなるだろう。

自分で打つ蕎麦くらい気楽に食べたいもの

である。幸い、つくば近辺のJA販売所では、かなりの粉が手に入る。ニハチ蕎麦が好みの私は、つなぎ粉も買って、帰宅後強力小麦粉を程よく混ぜ合わせる。比率は、匠の世界故、M. ポラーニの云う暗黙知としておく。

愛用している水は、スーパーで入手できる電解水。水のクラスターが程よい大きさになって、味蓄にすっぽり納まるのが美味しい水の秘密であるという説がある。この電解水や天然水の美味しさは、口腔由来の味覚だけではない気がするのだから、その探求は専門家に委ね、私はともかく恩恵を享受できれば十分である。

もてなす

先日、信州各地の蕎麦で舌を鍛えたという友人が訪れてくれたときに、土産話にでもなればと振る舞った。多少御託を並べながら打つ私を面白半分に眺めていた彼だが、最初の一箸を口にした途端、表情が変わった。

言葉は不要。美味しさは眼と口が語り、そして全身に伝わる。

「いやいや、これは」と言いながら、彼は結局2人前近く平らげてしまった。もちろん、蕎麦だけではなく、つゆも効いたのである。

つゆについては、つくば市内にある蕎麦名人のお店で、醤油と鰹節の相性が鍵だと教

えて貰った。たまに週末に趣味で打つ身では、この厳しい制約を守るのは辛い。私は、造る毎に少し工夫をしてみる。究極のつゆにたどりついたら、皆さんをお呼びすることにしましょう。でも未だだなあ、道は遠い。

蕎麦の科学

名人は、水を加えるだけで十割蕎麦がうるといふ。素人には至難の技である。まあ無理だろうから、南会津の民宿で教わったように熱湯をかけて挑戦してみたら、何とかかなりはしたものの、苦勞の割に味はとてとても、満足からは遠いものになっていた。

普通、つなぎ粉を入れるのは、グルテンを得て、これを糊としてそば粉をつなぐわけである。熱湯をそそいでつなぐのは、そば粉のでんぷんを α 化するのだと知った。すると、十割蕎麦は最早蕎麦本来の味とはいえない気がするのだが、如何がなものだろう。

塩・胡椒をして、肉のうまみが引き出せるのと同様、つなぎ粉を加えて、美味しさを引き出すのも楽しいものである。もちろん、名人、名手の手になる十割蕎麦が頂けるときは、有り難く頂戴することにしている。

小麦粉に含まれているグルテンは、glutinと綴る。つまり、くっつけるglueに由来している。では、水は何をするのだろうか。こだわり始めるとキリがない。

疑問は、ネット検索で晴れた。小麦粉に含まれているのは、弾力はあるけれども伸びないグルテニンと、伸びるけれども弾力に欠けるグリアジンで、水を加えて混ぜ合わせることで、望むグルテンと化すというわけである。これにそば粉を絡みつかせるのがポイントだと知れば、こねる手に心地良いリズムが生まれる。

適度に丸めて、のした後、沸騰したたつぷりのお湯に浸して、再び吹き上がったところで上げてやる。ここで、差し水をする流派もある。忘れても致命傷にはならないから神経質になることはない。

むしろ大事なのは、流水でぬめりを取ってから、氷水で締めるところである。ここで歯ごたえが決まる、と信じてよいくらいに蕎麦が締まる。うっとりする艶も出る。

自分で蕎麦を打つ楽しみは、こね始めて暫くするとほのかに立つ香りをかぐことと、この締めた蕎麦の艶と肌触りにあるとって過言ではない。

姿も決めたい

一応のプロセスを会得したら、今度は姿も決めてみたいと思うのは自然な流れである。だからといってお金をかけるのは信条に反する。プロ用の衣装は、家庭では重い。

通販のカタログでも、お店でも、女性用にはエプロンも結構洒落たものが売られて

いる。評判のダンチュウ（男子厨房に入る）も探したが、直ぐには見当たらない。

こうなれば、自作の感触も残しながら、味わいのあるエプロンが欲しい。どこで？と考えているうちに浮かんだのが、くだんの友禅作家の教室。ここで、にわか生徒となって、染めてみようかと考えている。彼が、パリの展示会に没頭する前に実現しよう。

夢

つゆを究めた折には、親しい仲間を集めて賞味してもらいたいものである。ひとしきり宴が落ち着いたところで、今度は趣向を変え、Opus One に自家製の薫製を添えて、ささやかに贅沢な時間を過ごせたらと願っている。

（まつだ のりゆき／認知心理学、感性情報デザイン）