

JCV主催 そば試食会報告

2013年2月3日（日）、JCV主催によるそば試食会が、Grattan Garden Community Centreで行われ、30名が本場の手打ちそばに舌鼓を打ちました。



美味しいそばを打ってくださったのは長野県伊那市高遠町でそば専門店を営んでいる山根健司さん。信州そば発祥の地として有名です。冬は気温が零下20度まで下り、店をあけていてもお客が来ないとか。そこで冬場は、海外を中心として他の地域を廻り、高遠そばを広める活動をしているそうです。メルボルンにも2010年12月に立ち寄り、その時にメルボルン日本人会やJCVで、そば打ち講習会の講師をしていただきました。

今回、山根さんは2種類のそばを打っていただきました。一般的な、そば粉8割、小麦粉2割の二八そばと、そば粉100%の十割そばです。



のどごしの良い二八そばを好む人もいれば、濃厚な味の十割そばを好む人もいます。そして冷せいり、いわゆるざるそばが一番美味しい食べ方。そばのつゆはかなり濃い。濃いつゆをちょっとつけるのが、そば本来の味を味わえる食べ方とのことでした。

美味しいそば数枚を食したみなさんは、山根さんに質問づめ。もともと広報が目的の山根さんも、一つ一つ丁寧に答えられました。高遠そばは江戸時代の三代将軍「家光」の異母弟が、この地の殿様で、その人自から他の地域に広げたものとか。そこで私が思い出したのは「保科正之」という名前です。領民を大切に、将軍に仕えては、戦国の気風から平和を元とした政治の礎を築いた屈指の名君です。

その殿様が日本に広げたそばを、山根さんは世界に広げるために活動しているのですね。山根さんの今回の来豪は、2月10日のメルボルン夏祭りでそばの屋台を出店することが、主な目的でした。そこでも大好評で、250食分を完売したとのことでした。

山根さん、ご馳走さまでした。美味しいそばを世界に広めるためにこれからも頑張ってください。

ウェブ: <http://www.takato-ikkoku.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/takatosoba>

(矢部勝義 写真、記事)

