

プラハで好評を博した信州そば



—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

今、和食ブームが世界に広がっていると言われるが、一口で和食といってもすし、天ぷら、懐石料理、鍋物、ラーメン等多様である。海外では和食といえばメインはすしで、これに続くのがラーメンではないか。和食でもうどんやそばに海外で出くわすことはめったになく、果たしてうどんやそばは受け入れられるであろうかと、こんな思いをひそかに抱き続けてきた。

実はイタリアに足を運んだ時に、どの料理にもたくさんの油が使われており、胃がもたれて仕方がないことから、ゆでたパスタに何もかけず、生で出してほしいと頼んだことがある。これにできればしょうゆをかけて、しょうゆがなければ酢と塩でも、あっさり食べたいと思っていたからだ。しかし、あれだけ「ゆでただけのパスタを」と繰り返しお願いしたのに、出てきたパスタはオリーブオイルをからませたものであった。彼らにとって「オリーブオイルをかけてはじめてパスタになるのであって、オリーブオイルもかけないパスタはパスタではない」ということなのだ。と妙に納得してしまった経験がある。この経験からすると、ヨーロッパでうどんやそばはまず受け入れられることはないと考えていた。

筆者はあるNPO団体の理事をしている関係もあって、毎月、長野県の伊那市に足を運んでいるが、そのたびにますみヶ丘にある「産直市場・グリーンファーム」をのぞき、会長の小林史磨さんと情報交換することになっている。小林会長は「伊那市そば打ち名人の会」の会長でもある。昨年11月中旬にチェコのプラハで開催の



そば打ちの実演に見入るプラハ市民

国際交流イベント「ジャパンウィーク」に「伊那そば振興会」が参加し、現地でそばを打って振る舞うことになったので、一緒にプラハに行かないかと小林会長からお誘いを受けたので、同行した。

ジャパンウィークの会場であるプラハのコンgresセンターの一角に信州そばのブースが設けられた。そこで2日間にわたってそば打ちの実演をするとともに、汁をかけたそばを現地の人たちに振る舞った。ちなみにチェコではそば粉は、平焼きにした生地でソーセージ等を巻いて食べるガレットの原料として使われる。のし台やのし棒をはじめとする道具とともに、600食分のそば粉を用意したものの、正直なところそば粉はだいぶ余ってしまうのではないかと予想していた。ところが最初何人が来て食べ始めたところ、どんどん客が集まりだし、数がかなりいきそうだと途中で1食当たりの量を減らして対応したが、1日目だけで600食に達してしまった。そして、2日目は残ったそば粉を使って300食を出して打ち止めとした。チェコの人たちにもそばの味をアピールすることができ、大変な盛況だったとも言える。食べた後の容器を見るとほとんどが、そばの麺だけでなく汁まですっかり飲んでなくなっていた。そばの味、食感や風味を理解してもらえたかどうかは別として、汁、だしのうま味については舌でしっかり感じ取ってもらえたようだ。

チェコのスーパーでもそば粉は売られており、ここでそば屋をやれば、そこそこ客を集めることも可能だとも思った。さらに、「だし」が持つうま味はチェコ、そしてより広範囲の欧州で大いにアピールするポテンシャルを持っているように感じた。だしの「うま味」に、改めて注目させられた。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表

（主な著書）

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）「農的社会をひらく」（創森社）など