



江戸ソバリエ 吉田 悅花 氏

祖母と弟と天ぷらそば

私のめん食いの想い出は、
子供の頃にさかのぼる。
わが家は共働きだったけれ
ど、母は、どんなに忙しくて

と、祖母はにつこり笑つて「店屋物をとろう、ご馳走するよ」と提案した。天ぷらそばが良いと話がまとまると、私がそば屋さんに注文の電話をかけた。

店屋物といえば、お客様が見えたときの寿司桶が定番だった。父母の留守に、三人で温かいそばをすすつていると、秘密を共有しているような、なんとなくわくわくした気持ちになつた。

二〇〇三年（平成十五年）、江戸開府四百年に合わせて、NPO法人神田雑学大学が、江戸そばのソムリエを意味する「江戸ソバリエ」認定講座を立ち上げた。開講に先立ち、同年七月に「江戸ソバリエ」認定講座記念シンポジウムを九段会館で催した。

三大老舗の 日那衆が一堂に

NPO法人 神田雑学大学 最高顧問
エッセイスト 吉田 悅花



そばのススメ

「好きなこと、得意なこと、人のためになることへ（第三回）

講師のひとりとして私は、「江戸の蕎麦」をテーマにコーディネーターをつとめた。そばの三大老舗といわれる、敷・更科・砂場を代表して、明治十三年創業のかんだやぶそば三代目の堀田康彦さん、有楽町更科四代目で隠居してからそばに関する本の執筆に専念されていて藤村和夫さんなど、老舗の旦那衆が一堂に会した。江戸時代から伝わる屋号と店の成り立ち、引きたて・打ちたて・茹でたての三たてが必ずしもおいしいとはいえないなど、江戸そばの文化を縦横無尽に語り尽くし、会場の江戸そば愛好家を唸らせた。

江戸ソバリエ発足のニュースは、NHKなど数多くのメディアにとりあげられ、当初、予定していた数倍もの申込みが殺到。今日では、江戸ソバリエは一千五百名を超えるとか。

「江戸の蕎麦」をテーマにコーディネーターをつとめた。そばの三大老舗といわれる、敷・更科・砂場を代表して、明治十三年創業のかんだやぶそば三代目の堀田康彦さん、有楽町更科四代目で隠居してからそばに関する本の執筆に専念されていて藤村和夫さんなど、老舗の旦那衆が一堂に会した。江戸時代から伝わる屋号と店の成り立ち、引きたて・打ちたて・茹でたての三たてが必ずしもおいしいとはいえないなど、江戸そばの文化を縦横無尽に語り尽くし、会場の江戸そば愛好家を唸らせた。

怒濤のソバリエ・ライフ

思えば、あれから、私の怒濤のソバリエ・ライフは始まりました。翌二〇〇四年には、美味しくそばが食べたい、打ちたてという人から、江戸そばについて知りたいという人までの必読の書として、「江戸ソバリエ」という書籍を出版しました。サブタイトルは「蕎麦を極めるソバのソムリエ オフィシャル・ハンドブック 江戸そばの名店リスト付き」である。

江戸時代から伝わる屋号と店の成り立ち、引きたて・打ちたて・茹でたての三たてが必ずしもおいしいとはいえないなど、江戸そばの文化を縦横無尽に語り尽くし、会場の江戸そば愛好家を唸らせた。

思えば、あれから、私の怒濤のソバリエ・ライフは始まりました。翌二〇〇四年には、美味しくそばが食べたい、打ちたてという人から、江戸そばについて知りたいという人までの必読の書として、「江戸ソバリエ」という書籍を出版しました。サブタイトルは「蕎麦を極めるソバのソムリエ オフィシャル・ハンドブック 江戸そばの名店リスト付き」である。

「第一章 江戸ソバリエへの道」で江戸ソバリエ認定講座発足と講座の概要を、「第二章 江戸蕎麦を学ぶ」で日本の食文化と蕎麦、江戸蕎麦の神髄を、「第三章 老舗の

旦那衆が語る江戸蕎麦の文化」で前に述べたシンポジウムの「第四章 江戸ソバリエ五〇〇人が選んだ江戸蕎麦の名店」では、食べ歩きの「舌学」と第一回受講生のレポートの「脳学」をベースに、オススメの名店をピックアップして紹介した。

私は突然、テレビ朝日に呼び出され、六本木のスタジオで、一時間にわたり、かんだやぶそばについて語り尽くした。終わるとハイヤーで自宅まで送り返された。

私は突然、テレビ朝日に呼び出され、六本木のスタジオで、一時間にわたり、かんだやぶそばについて語り尽くした。終わるとハイヤーで自宅まで送り返された。

日本人の心の よりどころとしての そば屋

そばの本を出版してから、月刊「酒めん肴」の連載「私の蕎麦日記」など、そばについてのエッセイ執筆や雑誌インタビューが増えた。テレビのそば特集にも出演した。

驚いたのは、そんな私の元スクリランブル」で放送されたのは、あつという間で、本人でさえ、何を語ったのかよく覚えていない。

から出火、木造二階建の店舗を半焼した。

何度もやぶそばを訪れたことがあるという、そば好きの中には、「代々受け継いできただ出汁なども燃えてなくなつてしまつたのでは」と震える声で話す人も。

ています」という各地の江戸そばファンのみなさんから、お見舞い金が寄せられたことだ。そのとき気づかされたのは、なんだやぶそばは、たんなるそばの老舗というだけでなく、そば屋の聖地であり、日本人の心のよりどころ、そば文化の象徴なのだということ。

なんだやぶそばは、一年八ヵ月ぶりに営業を再開。不死鳥のように甦った。

江戸そばは、そばを栽培する人、打つ人、味わう人、みんなが仲良く手を携えて守っていくもの。同好の士とともに、毎月、各地のそば屋を訪ね歩く「江戸そば おいしい散歩」は、もうすぐ百三十回を迎える。

毎月、そば屋で句会を催す「蕎麦屋 d e 8 1 9」は、コロナ禍もオンライン句会で継続され、百四十回になる。

「建物が変わつて味が変わつたと言われないよう、以前と同じ味でみなさまをおもてなししたい」という店主の意気込みに応えるように、店の前



魅力的な江戸そばの世界へようこそ

には、再開を楽しみにしていました。

「昔の雰囲気が残った前の店も好きだったけれど、新しい店がこれから百年、二百年と続くよう、元気に通つて応援したい」とみなさん笑顔で語った。

江戸そばは、そばを栽培する人、打つ人、味わう人、みんなが仲良く手を携えて守つていくもの。同好の士とともに、毎月、各地のそば屋を訪ね歩く「江戸そば おいしい散歩」は、もうすぐ百三十回を迎える。

私は唯一の長所は、「何事もあきらめない、やってやつてやり抜くこと」、かな。
「好きなこと、得意なこと、の出逢いに恵まれた。
そばの世界でも、素敵の人との出逢いに恵まれた。
祖母と弟と出前のそばに舌鼓を打つていた私が、まさかソバリエと称して、そば三昧(ざんまい)の日々を送るようになるとは。

俳句や書でもそうだけれど、そばの世界でも、素敵の人との出逢いに恵まれた。
「好きなこと、得意なこと、人のためになること」
それをミッショントとして、これからも私らしく、そば道を歩いていきたい。