

手打ち蕎麦で地域の輪を広げる

茨木蕎麦打ち倶楽部

錦織

久さん



プロフィール にしこおり ひさし

1947年 島根県出雲市に生まれる。高校卒業後、大阪へ就職。子どもの頃からの蕎麦への思いから「茨木蕎麦打ち倶楽部」に入会し、蕎麦打ちを始める。練習を重ね、全麵協素人蕎麦打ち段位認定制度の「4 段位」に合格。ボランティアで市内の施設を回り、蕎麦打ちの指導を行っている。ソバの栽培も始め、汗を流している。



子 どもの頃、田舎の出雲で祖母がソバを育てていました。とても小さな畑で年間5kgほどを収穫するだけでした。それでも、お正月に家族で食べるには十分でした。30才のころに、ここ茨木に引っ越してきましたが、そのころから蕎麦をやりたいたいなあという気持ちはなんとなくありました。13年前に兄が亡くなったとき、田舎でほったらかしの畑にソバがポツンポツンと生えているのを見て、「ソバを栽培してみたいなあ、蕎麦打ちしてみたいなあ」という思いがふつと脳裏を過ります。これが始めるきっかけとなったと思います。

蕎麦打ちを習つのに茨木蕎麦打ち倶楽部があるというのを茨木市生涯学習センターきらめきで知りました。倶楽部の方にやりたいと声を上げたら快く

賛同をいただき、私の蕎麦打ち修業がスタートしました。蕎麦打ちは思っていた以上に奥が深く、失敗の連続でした。蕎麦打ちを始めて10年程になりましたが、これまで一度もうまくいったことがないくらいです。少しでも上達すると次のハードルが待っていて、いくらやっても難しいのです。でも、そこが面白くやりがいにもつながっています。

私の所属する蕎麦打ち倶楽部のメンバーは50人ほどですが、生涯学習の一環として講習会を行っているので、練習に来る人を合わせると100人規模になります。月2回くらいのペースで茨木市内を中心とした小学校や多世代交流センターなどに出前講座に伺います。そこで心掛けていることは、子どもには目線を合わせて話したり、お年

寄りにはゆっくり丁寧に話したり、ニーズに合わせないといけないので苦労しますが、納得していただけるまで蕎麦打ちを楽しんでいただいています。

蕎麦粉にはいろいろな種類がありますが、倶楽部でも数年前から毎年ソバを栽培しています。多い時で100kg少ない時だと20kgほどしか採れない年もあります。天候にとても敏感で、雨が多かったり気温が高過ぎたりしてもうまく育ちません。種をまく時期も生育に大きく影響し、早いと背丈だけがぐんぐん伸びて倒れやすく実は小粒に、遅いと今度は生育しなくて花が咲いても実を付けません。ソバの実がなるまでの75日間は天候が順調にいくことを祈るばかりです。

蕎麦打ちを職業としない素人を対象にした全麵協の蕎麦打ち段位認定制度

というものがありません。蕎麦打ち技能の習熟度をはじめ、蕎麦の普及活動による地域振興の貢献度など、蕎麦打ちによる「仲間づくり」「地域づくり」を通して「人格形成」を目指したものです。段位は初段位から五段位まであり、毎年、倶楽部のメンバーも上位段を目指して日々練習を重ねています。

私は不器用なので苦労していますが、蕎麦粉に水を入れる「水回し」には特にこだわって、蕎麦粉が「水が欲しい」というところを手で感じ取り、おいしい蕎麦が打てるように心掛けています。これからは多くの蕎麦の魅力を伝えるため、蕎麦打ちをして蕎麦を食べてもらう。特に、出掛け不足になりがちなお年寄りに足を運んでもらい、蕎麦を食べながら話をし、おいしかったと喜んでもらう。そうして、一人でも蕎麦打ちをやってみようかと思う人が増えればいいと思っています。蕎麦打ちの練習を通して倶楽部の理念でもある仲間づくり、生涯をどう楽しく過ごすかを考え、そして、食物の大切さを知ってもらい、人との出会い、お付き合いを大切にしたいと思っています。

私たちは素人ですが「人様に食べていただく」という思いを込めて蕎麦を打ちます。だからこそ、伝わるものがそこにはあると信じています。



写真上 茨木蕎麦打ち倶楽部が亀岡市西別院で栽培するソバが9月下旬に花を咲かせ満開に

写真中 見本打ちをする錦織さんの蕎麦を子どもらは興味津々で触って感触確かめる

写真下 錦織さんが一本一本切り作業した蕎麦は角張って細く均一に

