

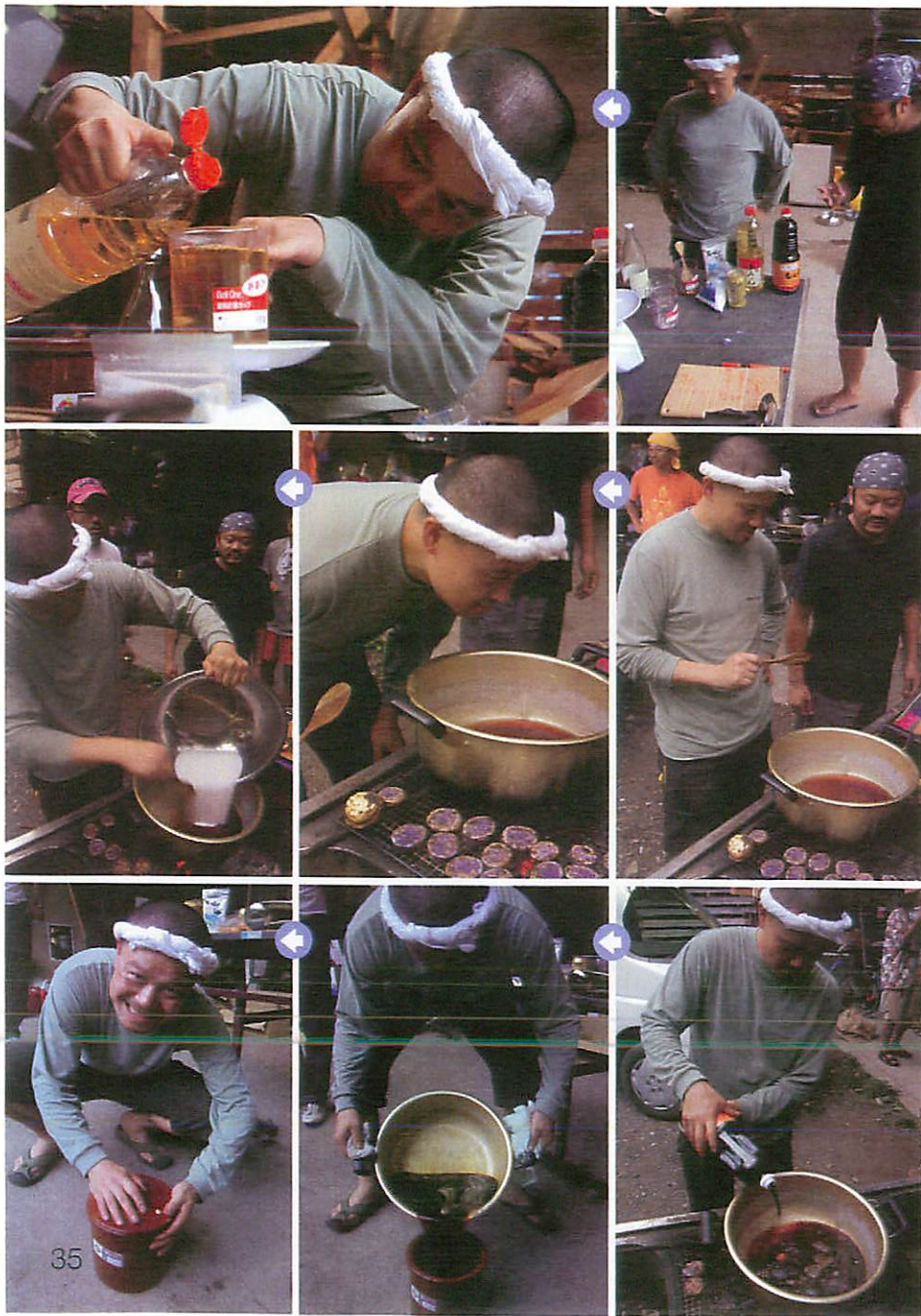
彦 いち 耕 し 嘸

第5回 蕎麦の収穫祭に向けて、準備着々！

文 林家彦いち  撮影 佐藤秀明

前回蒔いた蕎麦、
もうこんなに大きく
なりました！

「彦いち農場」はとっておきのジャガイモ
品種・治助をいよいよ収穫！
「蕎麦を育てて打って食べるプロジェクト」
のほうは、まだ先の収穫にもかかわらず、
ひとつのピークを迎えて大盛り上がり。
みなさんも畑、やりませんか？



最近畑に行くたびに、雑草、作物にかかわらず生命力を感じている。そこで、雑草は生えてきたエネルギーと同じ量で「どうだあ」と力いっぱい抜いてやる。作物は「どうもお」とそのままかぶりついて食べてあげる。

何かと食べる癖のついた僕。前回お蕎麦を時いたばかりなのに、すでに蕎麦を食べる気満々。思い立ったら止まらない。ふふふつ、我らには蕎麦職人の『山猫亭』太田さんという強い味方がいる。本業なので、根掘り葉掘り聞くのも失礼だなあと思いつつ、太田さんの前に立ち「え〜蕎麦ヲおいしく食べたいデス」と僕。すると

「わ、わかりました……。では『返し作り』やりましょう」と太田さん。

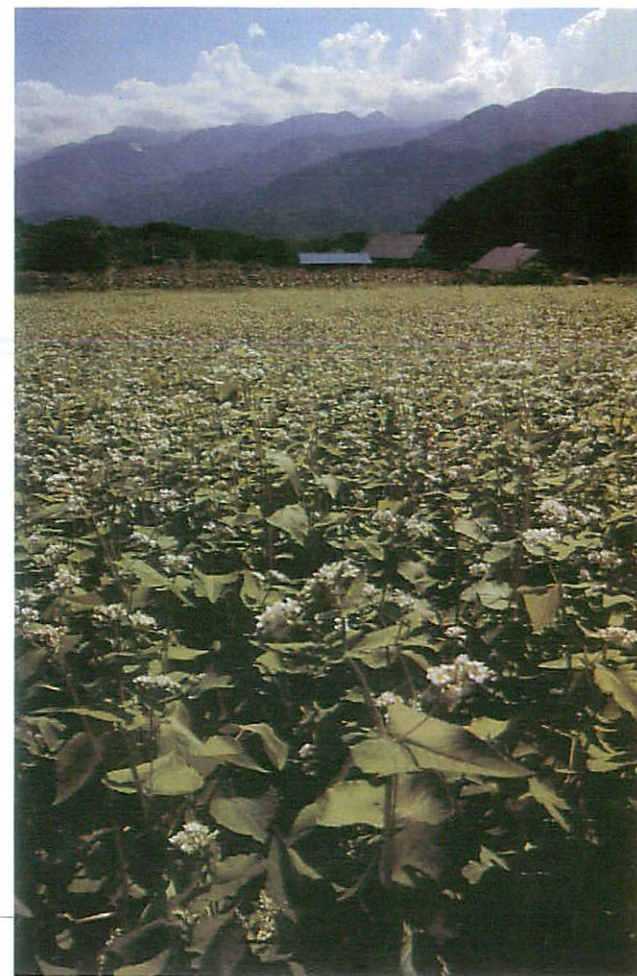
「やったあ、ありがとうございまつす」とお礼を言ったものの「かえし」って？ そつと農家出身ライター・森山君に「確か蕎麦つゆの素だよねえ」と確認する。そう、蕎麦つゆは「返し」と「出汁」で完成するのだ。

うまい蕎麦のために、作るべきは!?

(右上から)まず揃った材料を前に仁王立ち。なぜかビールも。みりんを、分量を間違えないよう丁寧に入れる。アルコールを飛ばす。ときどき横で焼いている芋をつまみながら、自分にアルコールを入れる。砂糖を入れて、醤油をドボドボッと入れる。煮立たないようにして、ほどよいところで魔法の壺に封じ込める。焼いた芋にコレをつけて食べてみる。ウマイっ!

その返しを今日作って、蕎麦の収穫まで寝かせる。それがいいらしい。食べるときには、出汁と混ぜるのだ。ふだん家で市販の麵つゆを使って、頑張ることといえ「おいしい水で正確に割ること」とはとても言えない。そんなわけで初体験の「返し作り」に興奮気味。作業は畑からほど近い、世話人・松坂さんの家でやることになった。作物は土に頼り、返しは太田さん、作る場所は松坂さんと、他力本願にもほどがある。皆に感謝しつつ、返しの材料を前に仁王立ち。僕もこう見えてやる時はやるのだ。……しかしなぜか材料の中に缶ビールが並んでいる。これは返し作りには使わないが、ゴキゲンにするためには必要かもしれないため、一応並べる。

太田さんの指示通り、みりんから投入していく。最後に加える醤油のあと、今回特別に、山猫亭特製の熟成された返しをちよつと混ぜた。うひゃ。喜びつつ出来たての返しをおいしく熟成する魔法の壺……いや市販の普通の壺に入れる。舐めてみる。十分おいしい。これは熟成後が楽しみだ。返し作りが終わったと思ったら、太田さん、なんと、密かに持参してくれたお蕎麦を打ち始めたのだ……！ おお、すごい。お店の人が厨房でやっているのを垣間見たことはあるが、こんな間近で見られるとは。すっかり職人さんの技に見入ってしまう。



先月蒔いたお蕎麦が、ゆっくり花を咲かす。甲斐駒ヶ岳を見て育つ「品格蕎麦」。

「返し」を作ったあと……ハプニング！

まるで精密機械のように等間隔。職人技を撮る。この蕎麦を食べることだけを考え目を閉じたら、そのまま寝てしまい食べ損なってしまうとは……。



またたく間に打ちあがり、最後に専用の包丁で切っていく。機械かと思うほど見事に等間隔なのだ。その日集まった皆に振る舞われることに。

本格的な芋の収穫を明日に控え、ちょっと先に掘って持ってきた芋を食べながら皆でわいわい。いつも駆けつけてくれる落語関係者のざぶとん亭・馬場さん、デザイナーの白鳥かおりさん、大根掘りと芋掘りの収穫ごとに遊びに来てくれたカヌーイストの堀田さん。黙々と働き黙々と食べる森山君、本誌担当のレーサー青木さん、松坂さんご一家の皆さんも温かく迎えてくれて、皆で一緒に食べることは嬉しい限り。すっかり気持ちがあふあふしてきた。お蕎麦が茹であがる頃、先ほどのビールが効いてきたのか、すっかりうたた寝をしてしまった。起きてみるとお蕎麦がない。

「麺がのびちゃうんで皆で食べちゃいました」「えっ!」。カメラの佐藤秀明さん、「彦いっちゃんものびてたよ!」。

彦いち、サプライズを“寝て待つ”。

人の顔にも見える人面芋。さっきは八つぁん、これは与太郎だ。



38

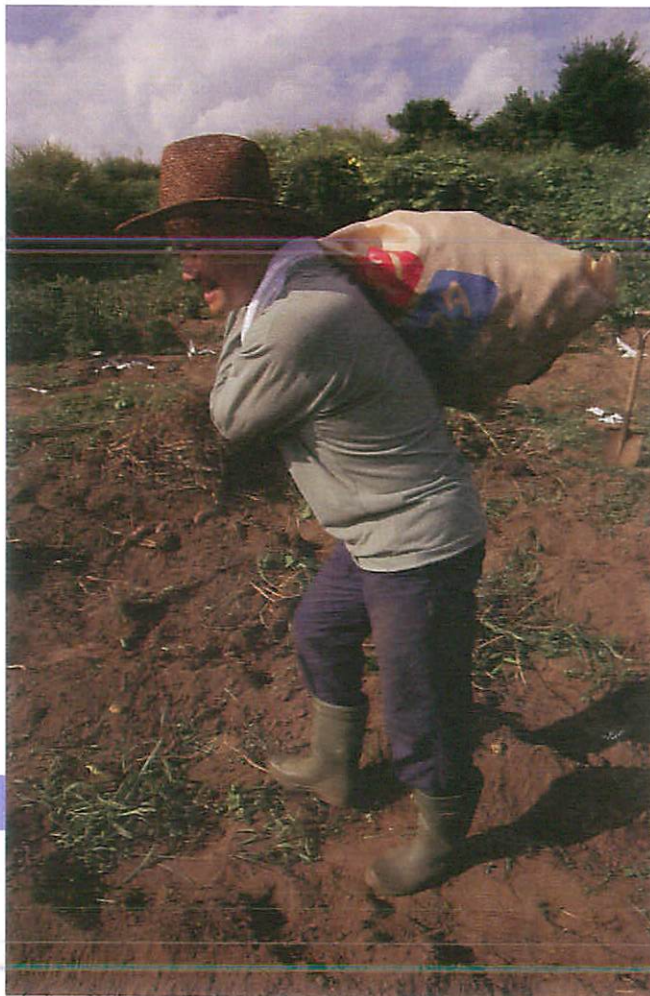
次々と畝に沿って現れるフィーバー芋。顔も芋もホクホク!!?



39

さて次の日、大芋掘り大会！土の中から枯れた芋のつるが出ていて、それを抜く。すると芋がぼろぼろと出てくる、出てくる。皆が一喜一憂しながらひたすら掘り続け芋を収穫。スゴイ数だ。宝箱のよう。

慣れてくると、あたりをつけてスコップをサクッと刺し、そっと持ち上げるとザクザク出てくる。パチンコで大当たりが止まらないときみたい。畝に沿って掘っていくと次々と出てくる。中には豆粒ほどの小さい芋から驚くほど大きいもの、土の中で腐ってしまっているものもある。人生いろいろ、芋もいろいろだ。

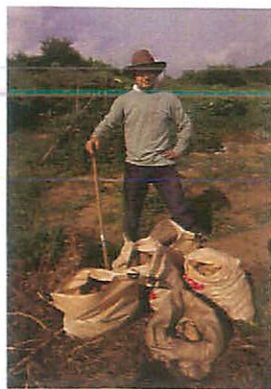


紫のジャガイモを割ったら紫のデンプンがにじみ出る。誰かが「焼酎作ろう」。

「芋をかつぐ壱家」。これが結構重い。足元の芋を発見、回収。足取りは軽いのだ。

皆それぞれ違う形だがそれぞれ美しい。人の顔にも見える。キリリとした女性から間延びした男まで。治助芋は、小さいながらも凛々しい顔をしている。土の中から食べるものがゴロゴロ出てくる不思議に、しみじみ感心しながらも、麻袋にどんどん入れる。かついでみる。「お、重いっ」。半年前に農協で「おいしいよ」と言われた芋を次々と植えたことを思い出した。治助の一部は来年の種芋用として別にとっておく。

役者は揃った。おいしく食べることが、芋が喜ぶことに違いない。どうやって調理しよう。楽しみだあ。



芋がどんどん集まる。土の中から立派な作品を生むなんて驚き。土様バンザイ！

ミレーのように芋をかつぐ!?

05NOU32-41POP.jpg



林家彦いち

昭和44年鹿児島生まれ。平成元年、林家木久蔵門下へ入門、14年に真打昇進。『林家彦六賞』受賞(平成16年)他受賞歴多数。本年度『彩の国落語大賞』にて大賞受賞。数々のオリジナル新作落語と独自の味つけの古典落語、共に彦いち的世界観の広がる高座を全国で繰り広げている。カメラ、カヌー、格闘技が趣味で、大学時代極真空手の道場に通っていたという武闘派噺家。「久米宏のラジオなんですけど」(TBS)レギュラー出演他、テレビ・ラジオでも幅広く活躍。近著に『いただき人生訓』ほか。原作監修の落語漫画『如春亭へようこそ』(星野めみ・著)発売中。

『彦いち噺 DVD-BOX』(2枚組、7980円)も発売中。

平成18年度 彩の国落語大賞受賞者の会「彩の国さいたま寄席」が10月24日(水)、さいたま芸術劇場にて開催。問い合わせ: ☎048・858・5511

<http://www.hikoichi.com>には他の公開情報も!

✕ 閉じる