



いもる

'82
12月

第297号



働く人

ゆく年、くる年
年越そば

笠間 昭六さん

年越そば―大みそかの夜は除夜の鐘を聞くまで酒欲や肉欲を断つ「物忌み」の風習につながるという。

いまも、そばを手作りで続ける笠間さん。

「昭和23年に弟子入り、配達、どんぶり洗い、10年の修業の後、33年に自分の店を持つことができました。」

そば作りのコツは、職人言葉で「カゼをひく」と言っていますが、手早くそば粉をねるのが大切なんです。長く空気にさらすと乾燥して切れ易くなるんです。

その店のそばの味を知りたいければ、ざるそばを食べるのが一番ですよ。

昔は、大みそかだと年越そばを食べへに来るお客さんや出前で忙しい思いをしましたけれど、最近はそんな事も少なくなりましたね。」

そばの縁起は、「細く長く生きる」という。その縁起にあやかり来年もよい年でありますように。」

〈やぶ金店主〉