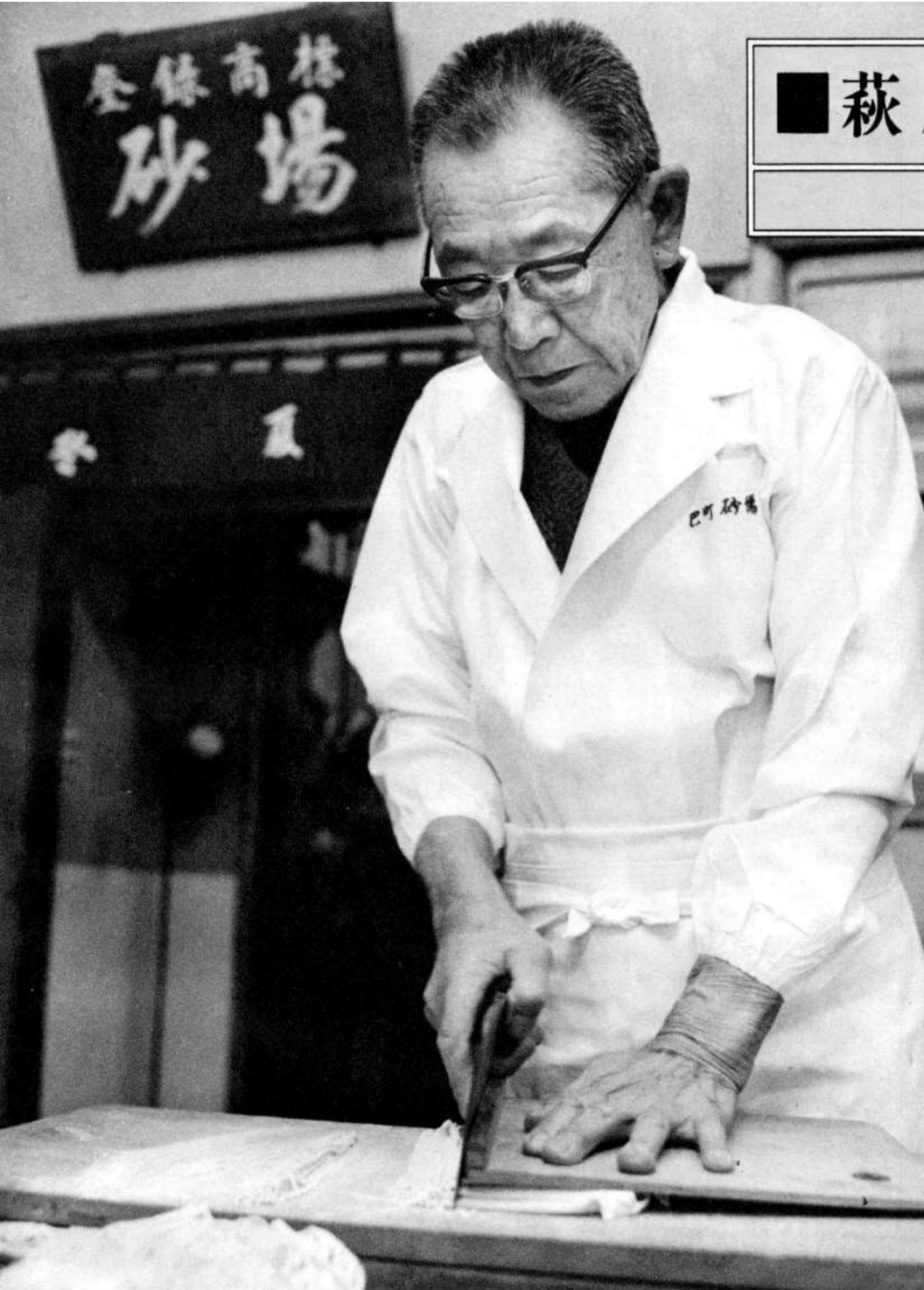


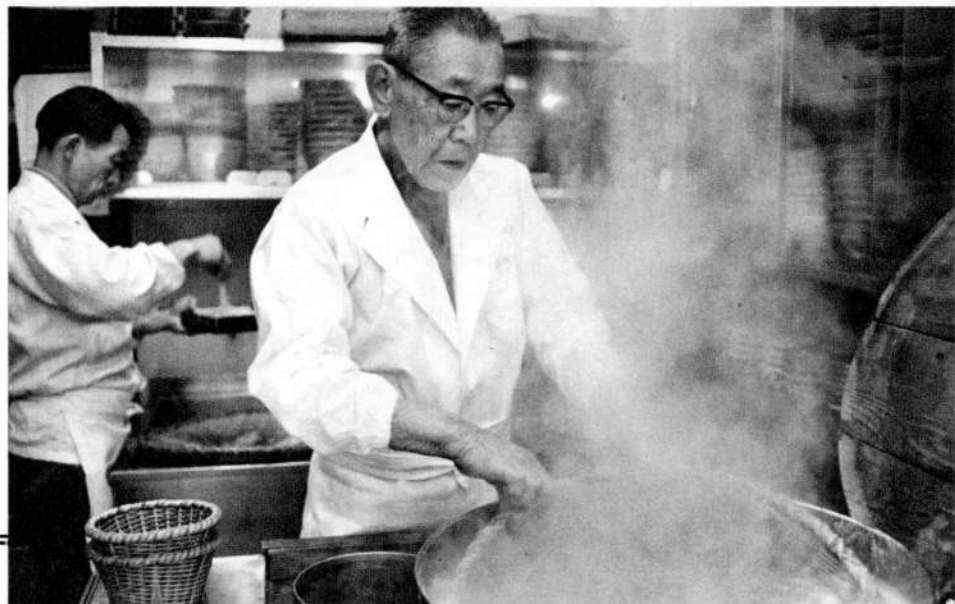
■ 萩原長康

巴町砂場 (東京・巴町)

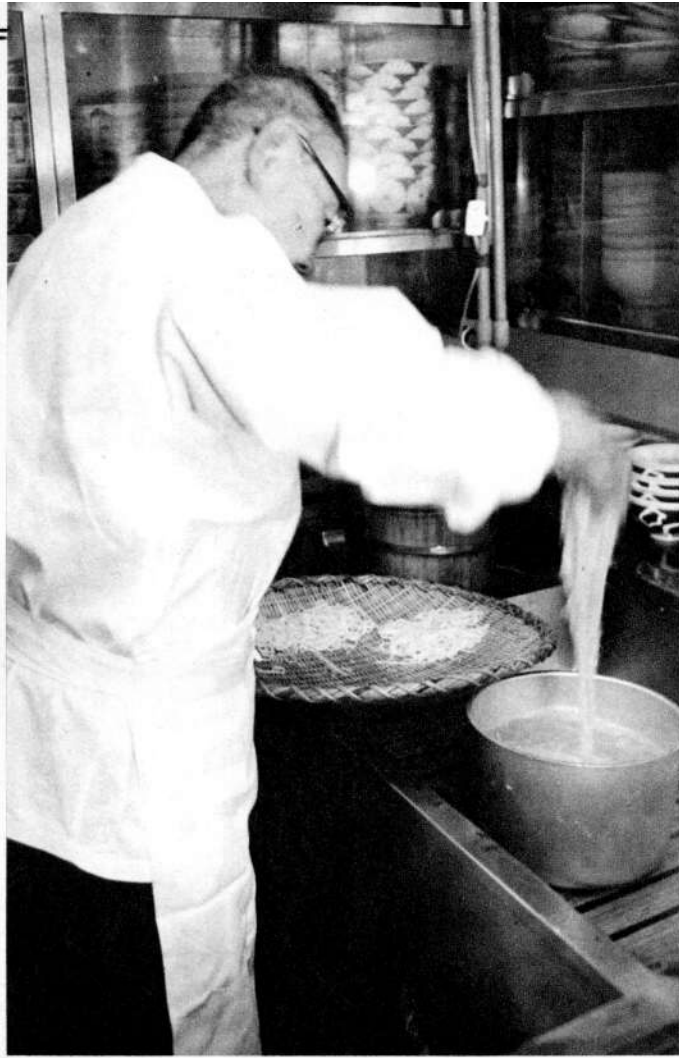
萩原長康氏。明治二九年一月生まれ。巴町砂場三代目当主である。三代目といっても初代の創業が天保年間なのだから、一代当り七〇年近く店主の座を守ってきたことになる。息の長い話である。長康氏の代になってからもすでに半世紀が経過した。その間、客の嗜好もずいぶん変わった。つゆの変化がいちばん大きく、昔より極度に甘くなつたという。しかし若い人にも、ほんとうのそばの味を知ってもらうための努力は絶対やめないと長康氏は主張する。伝統を守り、しかも新しい味の研究を怠たらない、名人としての神髄がここにある。



「技術は先代から見よう見真似で覚えました。あとは我流です」とテレながらおっしゃる。「特色なんて別がない。結局はお客様が決めることなんです。だから、お客様が何よりのお師匠様ですよ」
使用するそば粉は全て一番粉。一〇〇年前から同じそば粉屋(練馬の宮本製粉)に依頼している。



自分で手打ちしたそばは盛り付けまでしないと気が済まない



2週間寝かせた本がえしを汲み上げる。



子息の長昭氏のサービスを暖かく見守る



▲若い従業員と共に。見習い志望者が多く店内は活気にあふれている。
◀子息とだんらのひと時。将来の四代目はもう実力も風格も十分。

撮影 / 高野助二

伊藤徳義

長浦そば
(東京・向島)

商売と異なり、芸術には妥協がないので心ひかれる

撮影／林 浩二

妙興寺に伝わるそばの覚え書きをもとに、「寺方そば」を研究・再現、現代に生かしているのが長浦そばの伊藤徳義氏である。寺院で飯代わりに供されたそばは野菜類を豊富に配し、料理としてよく工夫されたものであるという。一見、変わりそば風であるが、長浦そばでは一品ごとにつゆを違えてあるなど、味に関しては確固たるものがある。氏は俳句、書、水墨画、彫刻など多彩な趣味の持主で、その道のそうそうたる達人と交流がある。本物のみが持つ良き、美しさが、芸術を通して氏のそばに反映されているのである。



若い人達を厳しく仕込む。教えをこいに門を叩く人があとを断たない



▲そばはぜいたくと御法度の令が出た、その昔の立札を手に。棟方志功の版画の前で

▶午後は下町ムードいっぱいの浅草店でサービス



芦野又三

あらきそば (山形県村山市)

山形駅から車で小一時間はかかる辺りな片田舎に、あらきそばはある。先代が農業の片手間に、自分の畑でとれたそばを打っていたのが、いつの間にか本業になったという。そばの技術を誰に習ったわけではない。ただ、そばへの愛情ひとすじに、美味しいそばづくりに二〇年余専心してきた。今やあらきそばの名は全国に轟いている。都会の名声店でも味わえない、そば本来の味のゆえに。思いもかけず鄙びた地に名人を発見することのなんという喜ばしさ！

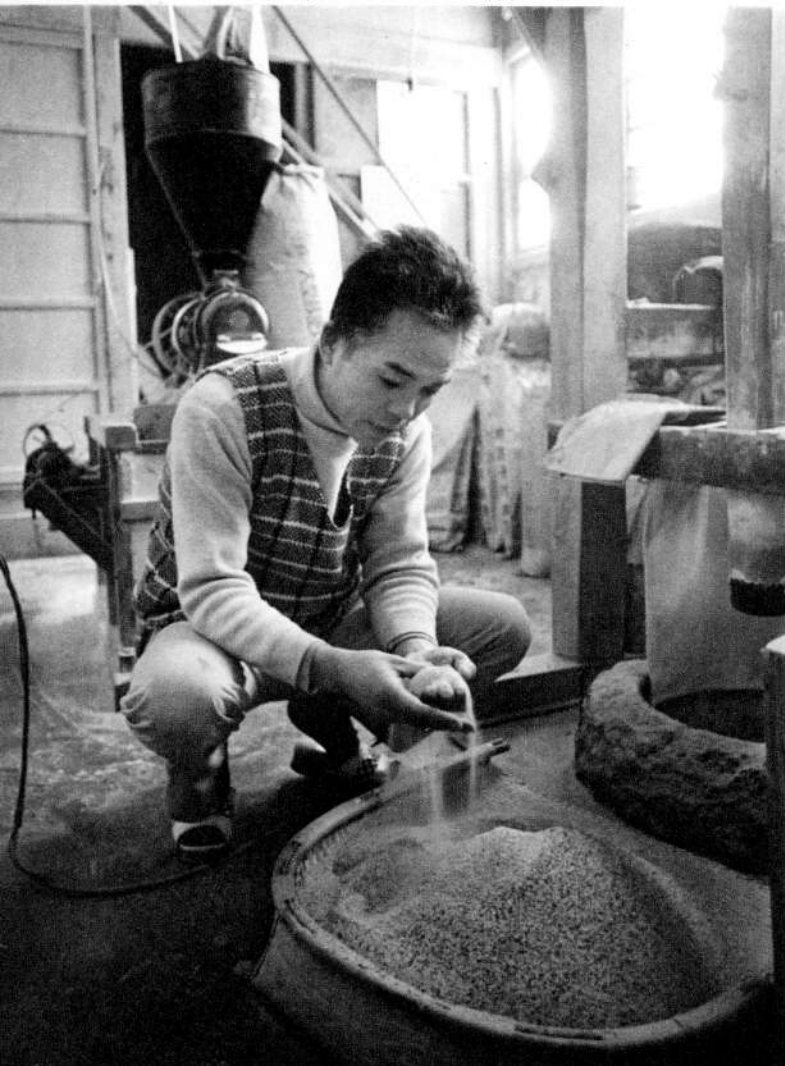


ちっとも名人ぶらない気さくなおじさん

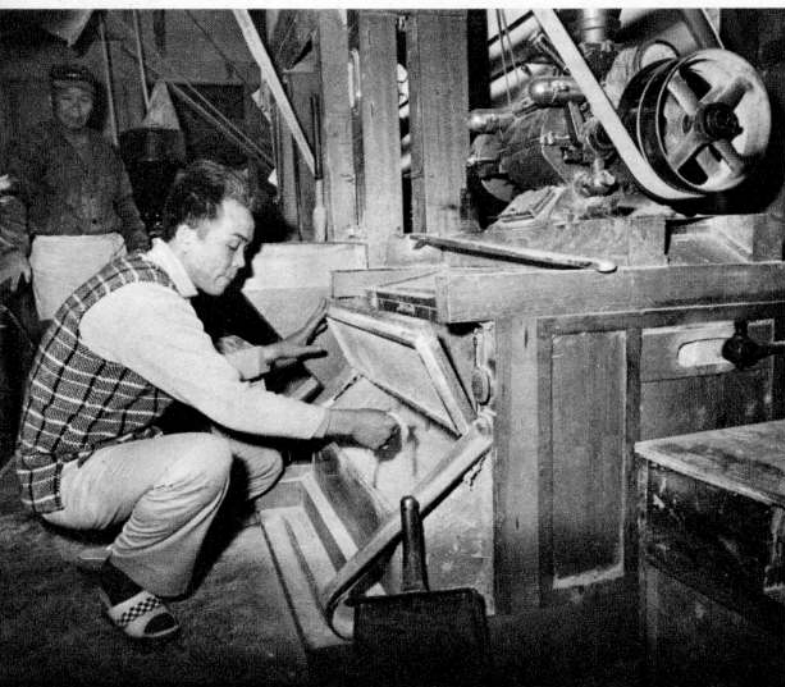
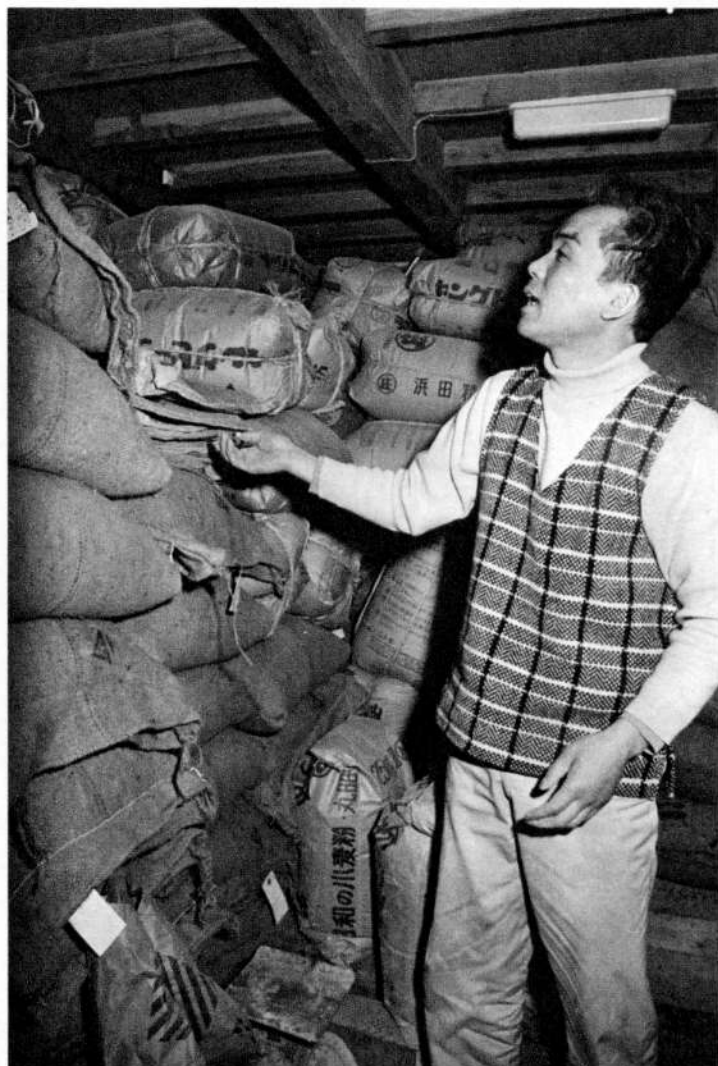
1日300人のそばを全て自分でこねてのばして打つ



地元の葉山でとれたそばを使う



そばの買付け、貯蔵、製粉も一人で管理



撮影／柳田峯征

製粉場で品質をチェック



ゆでと盛りは奥さんの担当。メニューはうす毛利(二五〇円)、むかし毛利(四五〇円)、お土産用そば(五〇〇円)の三品のみ

