

■ ■ ■ 泉北そば打ち普及の会 堺市

たこ焼き、お好み焼きをはじめ「粉モン文化」が花開く大阪。小麦粉ばかりか、と思いきや、そば粉も静かに浸透しているらしい。「日本初」という、そば打ち愛好家のNPO法人が誕生したのも、実は大阪。粉モンへの愛着が深いのか。堺市を舞台に、そば好きたちの、長く、味わい深い付き合いをたぐった。

丘陵地に住宅やマンションが広がる堺市の泉北ニュータウン。渡部保次さん(60)が、手打ちそばを供する「そば家・会合」を構えて今年20日、丸3年を迎えた。

のれんをくぐり、天井を見上げると、どっしりと太い梁。農家を買取り、改装した店内には静かで、ゆったりとした時間が流れる。「お酒を飲みながら、そばの香りや味を楽しんでほしい」。そう願う、そば粉を練る渡部さんは、かつて計測器メーカーの大坂支店長だった。



渡部保次さん

「そば打ちを習ってみようか」。

長〜く、深〜く、味ある付き合い

を目標に、そばの老舗、有名店を訪ねては舌を磨いた。「いつかは大阪でこんな店を開きたい」。その夢をかなえた。



そば粉をこねる 脇家武彦さん

渡部さんが旗揚げした小さな同好会。その輪が口コミで広がる。渡部さんは「卒業」したが、その所帯が数十人に膨らんだ04年、日本で初めてという、そば打ち愛好家のNPO法人「泉北そば打ち普及の会」の発足につながった。週末、堺市内を中心に開かれる講座は、中高年を中心に数十人を集める。「名人」の声が掛かる平野隆一郎さん(65)は、2代目の理事長。

広がるのが何よりの楽しみ」という。そう考えたきっかけは、親を介護した経験から。地域のボランティアの支援のありがたさが身にしみた。自分でも地域に何か出来ないか。脇家さんにとってはそれが、そば打ちだった。

「そば粉さえあれば楽しめる。こんな手軽な趣味はない。子どもの粘土遊びみたいなものだ」。そう口をそろえる平野さんと脇家さんたち、そば粉を提供してきたのが、明治創業の「綿利蕎麦製粉」。4代目にあたる社長、小西功勝さん(63)もそば打ちのキャリアを重ねる。

「そば粉を売っていて、打ったことないもの……」。4年前、府内の短大で開講した、そば打ち教室に通い始めた。そこで講師を務めていたのが渡部さん。その出会いから「普及の会」に本格的に粉を納めるようになった。今では、会社の事務所の2階で、そば打ち教室も開く熱の入れようだ。「東京でうどん店が

そば打ち歴は7年を数える。

堺市で敷物の販売業を営んでいた平野さんは、リタイア後の趣味を探していた。出身は四国。うどん打ちの経験があった。「そばだって似たようなものだろう」。そう太力をくくって「入門」したが、ゆで上がるのは、ぶつ切れの失敗ばかり。スプーンで口に運んだ。

手ほどきを受けようと渡部さんに近づくこと、浴びるのは「盗め」の一言。厳しかったなあ。今や、民間団体が認定する「そば打ち検定」で4段。府内有数の高段者の一人だ。

増え、大阪ではそば店が増えていると聞く。東西で刺激あって、食文化の交流が進んでいるようで、うれしい」と話した。【川上克己】



「綿利蕎麦製粉」の社長、小西功勝さんも、そば打ちに魅せられた一人



そば打ちの指導にあたる平野隆一郎さん

そう思い立ったのは営業マンとして走り回っていた40歳代の半ば。親せきや友人を誘って、同好会を作った。素人ばかり、十数人での船出だった。

転機が訪れたのは94年。東京への単身赴任だった。「100店」

副理事長の脇家武彦さん(61)は平野さんに次ぐ検定3段の腕前だが、「技術を上げるより、そば打ちで地域に恩返ししたい」と語る。地元祭りの出店や、高齢者施設でのそば打ちの披露などNPOの活動を通じて「地域の輪が

大阪

ひとめぐり

メモ 「会合」は堺市中区田園506(072・239・3929)。営業時間は午前11時半〜午後3時(夜は予約制)。火曜と第1・3水曜が定休日。「綿利蕎麦製粉」は同市堺区北花田口町3丁2の13(072・221・1236)。「泉北そば打ち普及の会」(072・222・1571)。