七月のおたより

県内の**蕎麦屋巡り**も岩国の店で一区切りしようと思います。一冊の情報誌を見て始めたことです。いま改めて見ると8年前の出版でした。そして今回行く**「蕎麦遊**さんなんと一番初めに紹介されているお店でした。何となく見ていたのでしょうね。情報誌のページをめくると、ほぼ行ったことのあるお店です。閉めた店も何件かあります。「良く行ったものだ」我ながら感心します。

岩国まで行けば、ついでに周辺の観光もしたいですね。そう言えば、岩国城は行ったことがあるようなないような。よし！行ってみるか。

そして　いよいよ

今日は、定休日　いざ、岩国へ。折しも台風の影響で前夜は大雨。

朝には小降りになり、この先ひどくはならないようです。よかった。

往きは、高速道路で。玖珂ICで下り、一般道で柳井方面に。10分もかからないうちに、ありました大きな看板です。「これなら絶対わかるね」周りは、田んぼばかりの風景ですし、目立ちます。着くのが、早すぎたみたい。まだ開いていません。お店を覗いてみると開店準備をされています。開店まで30分以上あります。「良いですよ　待ちます」

結局、お店の方のご厚意で、早く開けてもらいました。

まず、**そば茶**が出てきました。

ここのお店のお品書きはお蕎麦のみです。迷わず、**おろし蕎麦**を注文います。すぐに出てきました。と言ってもすでに茹でていた訳ではないからね。「美味い！」　蕎麦の香りが、すっと抜けます。それにこの食感。これです！蕎麦のみで長年続けられているお店、さすがです。

でも、蕎麦一杯だけでは、ちょっと物足りない。岩国まで来たのだから。そこで、**「岩国寿し**を食べに行くことにしました。**半月庵**　宇野千代ゆかりのお店みたいです。

門構えと言い風格のあるお店でした。錦帯橋の近くは、城下町大きな門構えの屋敷が並んでいます。その一角のお店です。期待できそう。テーブル席のほかに別料金を払えば部屋でも食べられるみたいです。でも、今日はテーブル席で。

岩国寿しのほかに**「太平**という**郷土料理**　山菜、鶏肉、こんにゃく、厚揚げなどを煮込んだ汁物　薄味ですが、何となく懐かしい味でした。それから天ぷら　茶碗蒸しなど一時間前にそばを食べたばかり、そう思って、寿しは一段にしたのに間違って二段出てきました。頑張って食べました。今日は、二度美味しい。

ちょっと食べすぎ、お腹を空かしたいと、**錦帯橋**を渡って散策します。

錦川は、昨夜からの雨で増水。半月庵の女将さん?かな　「増水した錦川もそんなには見れないからいい時来ましたね」とのこと。テレビの報道で見ることはあるけど錦川のこの景色は、実際に見ると迫力があります。怖い感じさえします。橋脚の石組み付近では、渦を巻いています。名橋とは言え、所詮、木の橋です。「渡っても大丈夫かな」

渡り終えてしばらく歩きましたが、何せ雨上がり　蒸し暑いです。今日は、**岩国城**はあきらめて、早々に切り上げて帰ることにしました。車のエアコンが気持ちいいです。

次の日　改めて思いました。蕎麦もおいしかったけど、半月庵のあの**岩国寿し**は、本当に美味しかった。また食べに行こう！と思います。

山口の蕎麦屋さん

蕎麦は**郷土料理**だと思います。素朴な料理。そこの地で育った蕎麦をその地の空気の中で挽き、出来た粉を打つ。そしてその地で食す。それが一番美味い！

山口は蕎麦文化圏ではない。蕎麦の栽培はするけど、**石臼**で挽いている製粉所は聞いたことがありません。**家庭用の石臼**は探せばあるとおもいますが、業務用に石臼で挽いているところは県内にはないと思います。この石臼が重要なのです。

でも今は、流通システムが発達していて、産地より簡単に取り寄せることが、出来ます。だから、山口でも美味しい蕎麦が食べられるのです。ありがたいことです。

蕎麦麿の次の目標。

蕎麦の産地へ行ってたべること。お米の取れないところが多いです。**信州　越前　出雲**　などそれと、**江戸三大蕎麦**　東京は、郷土料理の蕎麦を粋な食べ物に進化させた街です。

この目標は、時間とお金がかかりそうです。よし！がんばるぞ！蕎麦麿の冒険は続く。これって冒険かな?

竪小路　蕎麦麿