## 十月のおたより

九月はサボってしまった。暑い夏が去り秋！到来。さて、今月はどんなお話にしようかな。

### 山口県のおそば屋さん

八年前の情報誌です。一冊の情報誌がすべての始まり。掲載されているすべてのお店を周りました。そして、その中「**醉蕎庵　ちどり丸**」の主人の「手順を踏んでやれば、蕎麦はうてますよ」以前から興味はあったので、その一言でそば打ちを始めました。

今回は、周った店の中から、「良いな」と思った店をあげてみます。

私は、グルメでも評論家でもありません。雰囲気が良くて、自分なりに気に入ったお店の紹介です。

まずは、「**そば処　さぼーる**」周南バイパスの山手にあります。民家を改装したお店です。山道を上って行き、こんなところにあるのかなと思ったころ、ポツンとあります。改装と言っても、ほとんど元のままみたいで、古き良き時代をいまにとどめた、夏休みにおじいちゃんの家に帰って来た？なつかしさを感じるお店です。

次に、下松市にある「**降松**」この店は看板がありません。しかも、わき道を入って行きます。それでもお客さんが来る。そんなお店です。私が好きなのは、**揚げ蕎麦がき**　こんな食べ方もあるのか。衝撃を受けました。

「bis b・ag」**ベーズベアン**と読みます。湯野温泉にあるお店　外観は蕎麦屋さんとは思えないようなモダンな建物。おしゃれな店です。

女将さんが、女優の宮本信子に似た優しい感じの人です。山芋を絡めて食べる蕎麦が美味しです。

「**ところの里**」長門市の山の中にあるお店です。時間を忘れてゆっくりとお愉しみください。とあります。「蜘蛛の巣　飛び交う虫はオブジェ。店の汚れは演出。万が一注文と違った料理が出てきても怒らずに食べてください。」とあります。このゆとりが必要なのかも。実際には、綺麗なお店です。応対もきめ細やかでさすが旅館の系列店。洗練されていて、いいです。携帯も入らないみたいですが、ゆったりと、くつろげるいいお店です。

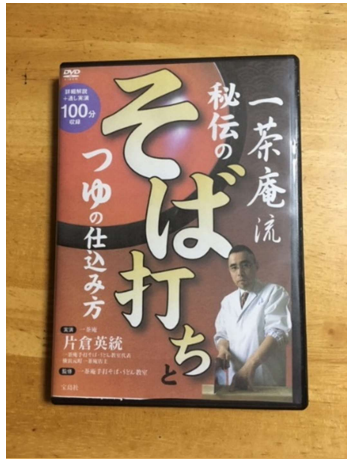
「**古江小路　桂月**」下関市長府にあるお店です。土塀に囲まれた武家屋敷の並ぶ石畳の通りの一角にあります。古い門構えのお店　看板もなく、目を凝らして探さないとわかりません。中に入ると、蕎麦屋というよりは、割烹です。庭もよく手入れされていて、いいですよ。高級感のあるお店です。

最後に、山口市のお店「**上善庵**」皆さんも行かれたことがあると思います。そば打ちを始めたころ　良く行きました。出てくる蕎麦を眺めながら自分の打つ蕎麦との違いにため息です。「これがプロの技か」　友人と良く行きました。　手本があるのはいいことです。ここのご主人　実は、私と生年月日が一緒なのです。何かの縁なのでしょうね。蕎麦縁かな

。いまも時間があれば、伺うお店です。近いのが何よりうれしいです。蕎麦屋一押しです。

### 一茶庵

写真のDVDは私の教科書です。繰り返し何度も見ました。「上手く打てない」とそば打ちに行き詰まり、「どうすれば」とまたDVDを見る。




最初は、ただ漠然と見ていたのですが、蕎麦打ちの回数が増える毎に、蕎麦打ちのコツが見えてきました。DVDが読み取れる？　なるほど、ここは、そうすればいいのか。石のうえにも何年でしたか。継続はそば打ちかな。

この教科書の一茶庵　東京で手打ちそばが、衰退した時期があったそうです。これではだめだと職人づくりに貢献したのが、この店だと聞いています。　**ちどり丸　降松　上善庵**さんもその流派なのです。ちなみに、あの**高橋名人**もそうです。

**美味しいもの！見つけました。**

十一月は、恒例の創業祭です。これまで、来場記念品に「美味しいもの」をお届けしてきました。さて、今回は？　ところが、思いつかない。以前人気のあったものはどうかな。それでは、芸がない。悩みました。

頼りのネットはと・・・。ありました！糸島市（福岡県）の美味しそうな卵です。その名も「**つまんでご卵**」

なんと黄身がつまめるのです。**卵かけごはん**にしたら、美味そうです。

早速、メールで交渉しました。そして、成立。送ってもらえます。これで一安心。皆さん！楽しみにしていてくださいね。**創業祭にご来店の方**にお配りします。

**十一月一日（金）・二日（土）はクロサキヤの創業祭**です。皆さんお揃いでお出かけください。待っています。

**竪小路　蕎麦屋**