



手打ち蕎麦の材料

そば粉
水
割粉(強力粉)

◎のはぎが撮る母、◎となみさんの料理、名付けて◎ふうど。その中に、父、としきさんも腕を振るい参加する◎ふうどが、手打ち蕎麦です。粘土をこねてたたく陶芸家の母・十七波さんの横で、父・登史紀さんがそば粉を練って打ち出したのは、数年前に始まったことでした。

実家に帰省しては美味しい食事と感動する、のとふうどメニューの中に、この手打ち蕎麦は勢いよく浸透してゆきました。

昔は、「絶対に蕎麦よりうどん派!」と断言していた私は、社会人になった頃から、だんだんと蕎麦がうどんに追いついていくのを感じました。間もなくして迎えた、蕎麦とうどんが自分の中で引き分けなくなった時分、登史紀さんの打った蕎麦で見事、蕎麦派へと気持ちが移行したのでした。

それから、茸や山菜といった季節の風味が引き立つ「蕎麦」という食材は、年を重ねるごとに、より好きになっていくような気がします。

だんだんと打つ腕をあげ、十割蕎麦も打つようになった登史紀さんは、いつもは驚く程の早食いの大喰らいですが、自分の打った蕎麦を食べる時にはさすがにスピードがゆるみます。そしてしつかり味わって食べ終わると、そば打ち台を振り返り、もう無くなったのか?という顔で一瞬、きよんとします。その、きよとなみ気持ちを、十七波さんは毎食終わることに感じている。ということに気付いているのかどうかは、今だ早い食べっぷりからは察せません。

ただ、私が手打ち蕎麦をさささと食べきってしまったら、何も言わずにまた打ってくれる姿には、いつも心の中で感謝の気持ちをつぶやいています。家族の間にはそういう、噛み締めて言葉に出さない「ありがとう」や「おいしい」が沢山あって、もしそれを口に出したら、家族以外の人からは素直に「ごちそうさま!」が返ってくるんじゃないかと思っています。



中乃波木 (なかのはぎ)
昭和54年、東京生まれ。13歳の時に母親と共に旧柳田村へ越し、中学の二年半を過ごす。その時の感動が忘れられず、東京造形大学写真学科へ入学後から能登の写真撮影を始め、卒業後は広告制作会社の写真部を経て独立。能登を撮影し、10年目の平成19年12月に初の写真集「Noto」を出版(FOIL刊)。現在は能登で暮らし始めたころのエッセー「大波小波」を季刊誌「能登」に掲載するなど活動の幅を広げている。母、十七波(となみ)さんは陶芸家として能登町横田で陶房 眼重(とうほうみんと)を構え、19年目となる。

両手を空に掲げよう
見えない手の平に虹が架かる
両手を高く掲げよう
見えない手の平から光が羽ばたく

(詩「両手を掲げる」の一節)

Quality of Life

詩人 四方健二の生きる証

Proud!
Japan