



**水が大事なんだよね**

「そば打ちに大事なものは水。当たり前のように、美味しい水が手に入る天竜区は、わたしにとってもそばにとっても、うれしいよね。」

そう語るのは、佐久間町在住の中野さん。素早い手つきで、そばの粉をどんどんこねていきます。

「水加減、これが決め手」

さっきまでサラサラだったそば粉が、みるみるうちに塊になっていくさまは、まるで魔法にかけられたよう。

「指に何か仕掛けがあるのでしょうか」

そんな愚問にも「そんなことはないよ。指のハラでやさしくこねているとね」「もう少し水がほしいよ」とか、「もう大丈夫だよ」とか、そば粉が答えてくれているような気がするんだよね。そう、あたたかい笑顔で返してくれる中野さん。

「さて、練りに移ろうか」

**きっかけは「花は咲かせられなかったけど…」**

中野さんのそば打ちのきっかけは、今から30年前に知人と長野県を訪れたときのこと。一面、真っ白なそばの花が咲き誇っていたのです。感動した中野さん。すると、海岸近くに住む知人も、「自分の家の近くでも、この花を咲かせたい」と思わず口にしたのです。さっそく知人宅へ種を300グラム持って行ってね。でも、さすがに砂浜じゃあ育たなかった

…と、当手を振り返ります。

知人宅は、子どもたちなどが通うスクール。中野さんは「そばの花は咲かせられなくても、食べさせることはできる」と、実際にそばを打って持って行ったのです。中野さんは続けます。「子どもたちがそれは喜んでくれてね。忘れられないな、あの笑顔」。

その笑顔って、きつと、今の中野さんの笑顔みたいなんでしょうね。

**365分の365**

「そばのこと、改めて聞かれると困るなあ。でも、やっぱり毎日、考えているんだろつね。どうしたらおいしいそばを食べてもらえるか。」「おいしかった」「また、食べたい」と言われたら、また頑張っちゃうよね。そのために、そばを打っているのかな。

この前、そばの種を蒔いてね。今は一面がそばの花で白く染まって、それはすがすがしい風景ですよ。もう少ししたら刈り取って…」今から収穫が楽しみです。

**めん棒を3本使って延ばす**

話をそば打ちに戻しましょう。

「こねたそばを延ばしますよ」

めん棒を、まるで自分の手のように自在に操る中野さん。丸くこねてあったそば粉が、いつの間にか、うすく、形は四角に延ばされていきます。

暮らしが見える。感じる体温。  
● ● ● ● ●  
Tenryu + Plus

「少しでも乾燥しないようにしたいね。そばの味が落ちちゃうから」と、さらにめん棒を追加して、延ばしたそばの半分をめん棒にくくりつけ丸めておきます。そうすれば表面が乾きにくいと中野さん。忙しい作業の中でも、食べてくれる人たちの配慮は欠かすことがありません。

「切りますよ」

あつという間に、今まで目の前に延ばされていたそばがきれいに畳まれて、切り板(まな板)の上に。引き続き素早い作業が進みます。細く均一に、そしてリズムカルに。そう、運動会で徒競争のときに流れるあのBGMが、今にも聞こえてきそうです。「はい！10人前ね」。45分間のそば打ちの時間は、あつという間に流れていきました。

**その先にある笑顔のために**

「趣味が高じてね、今ではこれが、わたしの生活のスタイルかな」と、中野さん。「ほとんど毎朝4時過ぎに起きて、5時からそば打ちを始めます。年末には夜8時まで、1日15回繰り返しそばを打つときもありますよ」中野さんのそばファンは、およそ15年の月日を経て、裾野はどんどん広がっているようです。

「そば屋さんや、イベントなどでそばを打っている人を見るとね、ついつい「技を盗まなっちゃ！」と思って見入ってしまいますね」。まだまだ、探求心旺盛の中野さん。今、を決して満足していません。

その先にある「おいしい」「また、食べたい」の笑顔のために。

**そば粉の方から話しかけて  
くれている気がするんだよね。**