

挑戦の先に

「五段位は、そば打ちの技術はもちろん、そばに関する幅広い知識や日々の取り組みについても試されます。五段位に挑戦すると決めてから、そば打ち仲間と合格までには3回ぐらい受験するのが普通だと言われたことでやる気になります」

60歳の定年退職を機に何かに挑戦したいと考え、登別蕎麦道場の体験会に参加したという中山さんは、「調理が好きだったとか、そばが好物だったということもなく、気軽な気持ちで打ってみたら、奥が深い。そば打ちは『水回し・こね』から始まり、『のし』、『切り』と3工程あり、それぞれの工程について、道場の先輩などの教えを受けたり、試行錯誤したりしていたら、いつの間にか10年以上経っていました」とそば打ちの魅力を教えてくれました。

中山さんは、そばを通してできた仲間も大きな財産と言います。

「道場の会員は、年齢も身分も関係なく、そば打ちが好きという共通の趣味がない仲間。お祭りや大会などを通して、道内外の



▲そば打ちの重要な工程の一つ『水回し』のコツを会員に教える中山さん

そば打ち同好会との交流も生まれ、親睦を深めたり、技術の交流をしているうちに、全国各地に仲間ができました」。

そば文化のさらなる普及

「私自身がそうだったように、そば打ちの楽しさは、体験して初めて分かりました。新たなことに挑戦することは大変なことですが、その分、得るものも大きい」という中山さんは、最近では、登別温泉のガイドツアー会社と連携して、シンガポールなどからの外国人観光客にもそば打ちの楽しさを伝えているといいます。

「日本のそば文化は、海外にも誇れるもの。特に自分で打ったそばは、格別です」という中山さんは、今日もそば打ちの魅力を多くの人に伝えていきます。



KIRARI

なか やま みつ はる
中山 満晴さん (若草町)

『そば』を通じた地域振興などに取り組んでいる一般社団法人『全麺協』が令和元年度に行った『素人そば打ち段位認定審査』において、中山満晴さんは胆振管内で初となる最高位・5段位に見事合格しました。

今号では、そば打ちの技術習得とそば打ちを通じたまちづくりへの貢献を目的として活動している『登別蕎麦道場』で、日々『そば道』を追究する中山さんに、そば打ちの魅力について伺いました。

そば打ちが広げた 仲間の輪



昭和22年、室蘭市生まれ。72歳。

長年勤めた運送会社を定年退職したのち、『登別蕎麦道場』の門をくぐり、そば打ちを探究。平成27年から登別蕎麦道場の代表を務め、全国各地のイベントなどでそばの魅力を発信している。現在は、菊作りにも挑戦している。