

雪融け後の、新緑映える妙高・苗名小屋にて
「山菜採りと天婦羅、手打ち蕎麦、バーベキュー」、「関山神社、山城―鳥坂城址、猿橋城址巡り」
2010年5月29日(土)、30日(日); 15人集まる



嘉納さんは先に出かけられて写っていません。撮影者鈴木も写っていません。

参加者
01期・嘉納
05期・諸角
09期・鈴木
11期・榊原
11期・安藤
安藤友人3人
12期・榎本
14期・小口
19期・笛木
29期・松本
30期・笹倉
笹倉友人1人
34期・親跡
合計15名

今回の行事の目玉は①小屋周りの山菜採りと天婦羅で手打ち蕎麦とのグルメ②昨年に続いての山城巡りです。

山菜を詳しく知っている諸角さんが前日熱を出してしまい不参加となって指南役がいない中での、いわば素人集団による山菜採りになり、従って収穫は「曲り竹」「アザミ」「ウド」「ワラビ」「コゴミ」「タラの芽」だけでした。

ウィキペディア <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B1%B1%E8%8F%9C> には山菜の紹介がありますので、興味ある方はご覧下さい。それら事前の坐学と諸角さんによる実践教育により、来年には一端の専門家として活躍されんよう期待しています。

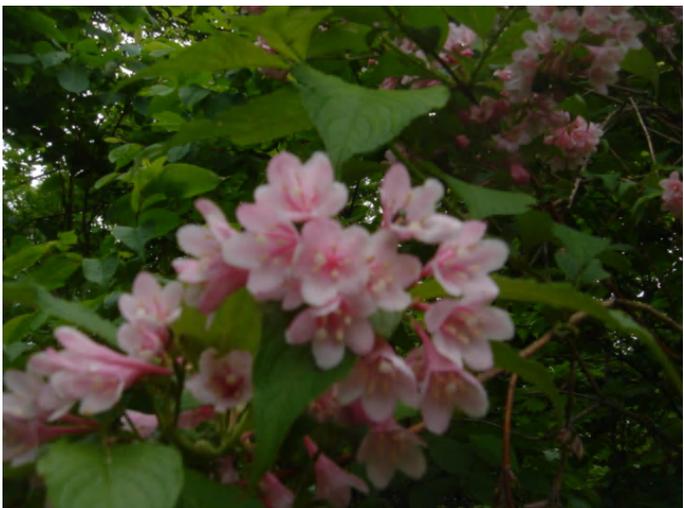
お蕎麦は、昨年は7期の松本さんに事前に打って頂き美味しく頂きました。今年は鈴木さんの友人・青木さんをお願いし、喜多方の蕎麦粉100%の蕎麦を打って頂いたものを持参し後述する茹で方(青木さん記述)で食しました。

上越地方には26もの山城があるそうで、今回は第二弾として「鳥坂城址」「猿橋城址」を歩きました。行く途中、関山神社にお参りしてきました。特に猿橋城址は、200mもの急な登りが続くせいか訪問者の数も少く登山道は踏み後も多くはなく、熊の冬眠跡を発見した位です。その途中では、昆虫に詳しい嘉納さんが、色々と講義をして頂きました。

そのくんだり;よくいたジョウカイボンという虫の名前の由来を調べ直しました。私の記憶が不確かで、常海坊と申しましたが誤りで、正しくは、浄海坊であり、これは平清盛の法名で、熱病に苦しんで亡くなった人です。ジョウカイボンは姿がカミキリモドキと似ているため、昔はカミキリモドキと混同されていました。アオカミキリモドキはよく家の電灯にも飛んできて、触れるとカンタリジンと云う毒液を出し、皮膚が水ぶくれになることがあり、清盛の死因の熱病とこの毒が関連づけられて付けられた名前でないかと言われています。英語では soldier beetle といい、関西地方ではジョウカイボンのことを兵隊虫と呼ぶこともあったそうです。ジョウカイボンは捕まえるとかみつきますが、毒はありません。ちょっと、訂正まで。

















この蕎麦粉は「会津磐梯山麓」磐梯高原産のもので、喜多方工場勤務時代の親友から頂いたものです。2009年11月に収穫したものです。日本蕎麦本来の「純粹」「腰のある」「咽喉越し感」「艶」から「蕎麦の味わい」をして頂けるものと思います。

ご注意！ この蕎麦は、「つなぎ」「保存剤」を使っていない「10割生蕎麦」です。冷蔵庫の中での保存でも1～2日の保存として早めに召し上がって下さい。

茹で方

- 1) 大鍋にたっぷりのお湯を沸かします。
- 2) 沸騰したら、蕎麦を優しく、解しながら鍋の中に投入します。
鍋の大きさによりますが(5Lのお湯で)二人前約300g位ずつがよいでしょう。5Lのお湯ではせいぜい300gを2回茹でたら新しいお湯で茹でてください。
- 3) 菜ばしで鍋の中を優しく解します。
- 4) 投入した蕎麦は、鍋に沈みますが直ぐに吹き上がります。一度の吹き上がりで素早く蕎麦を取り出して、大量の冷水(水道水で OK)洗いをします。水道水を出しながら箸の中の蕎麦を揉み洗いしてください。優しく！氷水で冷やしても GOOD!固さに好みがあるでしょうから、時間は適当にどうぞ。
- 5) 良く水を切って盛り付けます。

注意:茹ですぎると腰が抜けて、とろけてしまいます。茹でるお湯が蕎麦粉で濃くなると蕎麦が共にくっ付いてしまいます。

食べ方

- 1) 水蕎麦(喜多方市山都町宮古の蕎麦屋では今でも食べさせています):水の美味しいところでは、ただ「水」に泳がせています。
- 2) 蕎麦汁:薬味は葱、大根おろし、からし大根おろしなどで蕎麦汁につけていただく。市販の蕎麦汁は水で割って使いますが、「鰹節のだし汁」を自分で作り冷やして、これで市販の汁を割って使うと美味しいです。
- 3) おろしからし大根:おろし大根に、生醤油を垂らし、お蕎麦をつけていただく。昔の寒村、貧困の家庭ではこの食べ方が主流のようだったそうです。
- 4) 冷やし掛け蕎麦:丼に蕎麦を入れ、葱、からし大根おろしを入れ、蕎麦汁を掛けていただく。からし大根おろしの代わりに納豆でも美味しい。(からし大根おろし蕎麦は、通年、千葉市稲毛の三升屋で食べられる)
また、奥会津高原に「アザギ大根、弘法大根」と呼ばれる本当に辛い大根があります。

この蕎麦の打ち粉は、蕎麦粉の上白粉を使用していますから、茹でたお湯は「蕎麦湯」として残った蕎麦汁に注いで飲んでください。