

第12回食文化シリーズ「古式そうめんを賞味する会」を開催

“(株)三輪そうめん山本”山本社長のご協力を得て、10月1日奈良市左京の「麺ゆう館」で開催した。



伝承料理研究家の奥村彪生先生が「日本のめん類の食べ方、つゆの歴史」をテーマに講演され、室町時代には、からしやコショウなど、現在ではほとんどつゆに使われない調味料を食べ、酒のあてにしていたと説明。奈良時代には、そうめんのルーツとされる「索餅」(さくべい)をニンニクやごま油などで食べていた「当時の人はおいしく食べるすべを知っていた」と多彩な食べ方があったことを紹介された。



その後、先生のご指導で、手作り味噌の指導者和田博文さんが5月から仕込んで作った唐みそから搾った味噌だれなどを使い、室町時代から江戸時代のそうめんの食べ方を再現した。そうめんは今では入手困難な県内産小麦で作ったものが使われ、味噌と鰹節を煮込んだ味噌だれや辛味大根のおろし汁を加えたつゆに、刻みねぎ、おろし生姜、練り辛子、アonzの種など好みの薬味を加えるなどして4種類の味を賞味した。最後にはゆで小豆と水あめを使ったそうめんデザートも振る舞われ、“いにしえの味に舌鼓”をうった。

