

栃 モノ 探検

幻の蕎麦・蕎遊庵

イベント日など年に8日しか開店せず、「幻の蕎麦」として食通のあこがれだった足利市内の蕎麦処が19日から初めて通年での営業に踏み切った。市中心部の織姫山中腹に

「蕎麦を食べる会」と同4回の「落語の会」の計8日しか一般客は味わう機会がなかった。開店日は繁盛を極め、店前には長蛇の列。全国のファンから幻と呼ばれた。

店を構える「おりひめ茶屋『蕎遊庵』」だ。店主の根本忠明さん(52)は、全国に知られた手打ち蕎麦名人を師匠に、蕎麦打ちに励んできた最期のまな弟子の一人。「師匠の残した味と想いを伝えていくのが私の使命」という。

市内で30年間、喫茶店経営を続けてきた根本さん。「師匠と仰ぐ故片倉康雄氏に出会い、材料の選び方から道具づくりまでみっちり教え込まれた蕎麦打ちの道を一人でも多くの人に味わってもらいたい」と、喫茶店を閉め、通年営業を決意した動機を語る。

蕎遊庵は02年5月、足利織姫神社参道の石段わきに開店。「足利の蕎麦文化を育てたい」と、根本さんが愛好家たちを集めて蕎麦打ち教室を開催するほかは、年に4回の

初日は蕎麦打ち教室に通ったベテランの教え子たちも店に立った。月遅れ盆までは無休で店を開けるといふ。

(滑川照夫)



蕎遊庵は当面、蕎麦の提供は午前11時から午後2時までと、午後5時から同8時まで。店内での蕎麦打ち教室は、午後2時半からの昼の部と午後7時からの夜の部を開催。いずれも約2時間。要予約。問い合わせは、蕎遊庵(☎0284・21・6818)へ。