

「師匠の技 広めたい」

足利の 根本さんの 市民の声受けそば店開業

栃木県足利市の織姫神社の参道中腹にある茶屋「蕎遊庵」で、そば打ち教室を開いている根本忠明さん(52)が、そば店「蕎遊庵」を開業した。根本さんは、手打ちそば名人として全国的に有名な故片倉康雄氏の最後の弟子。「片倉さんから受け継いだ技術を一人でも多くの人に知ってもらいたい」。根本さんは喫茶店を閉め、後半生をそば一筋に賭ける。

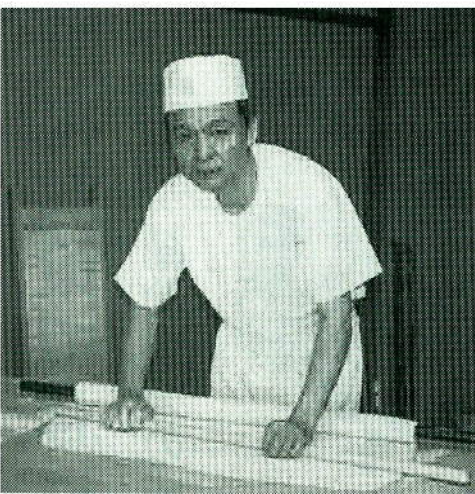
根本さんは喫茶店を経営しながら、同市柳原町に一

茶庵」を開いた片倉氏の下の指導を受けた。そばの打ち方はもちろんのこと、手先が器用だったため、めん棒や寄せ木まな板など道具作りも学び、今では工房を構えるほどになった。

二〇〇二年五月からは「足利のそば文化を育てたい」と、蕎遊庵でそば打ち教室を始め、これまで延べ二千人の受講生を指導した。また年に八回だけ一般人にそばを食べてもらう企画を催していた。しかし、根本さんのそば

を味わえる機会が少ないため、受講生や市民から「趣味ではなく本業としてそば店を開いてほしい」と懇願されていた。

根本さんは「師匠もそうだったように、手作りの道具に長年こだわってきた。これらの道具があるからこそ、いいそばができる。これからは毎日そばとかかわれるので、片倉さんの偉大な技を多くの人に広めたい」と話している。



江戸前手打ちそばの熟練の技を見せる根本さん