

ま ち び と

「そばは、人とのつながりを作ってくれる」
足利市西宮町の織姫山中腹にある手打ちそば店「蕎遊庵」。真っ白な調理服でそばを打つ根本忠明さん(52)はそう実感している。

市内で喫茶店を30年間経営していた根本さんが、一念発起して蕎遊庵を開いてもう2週間。最大の転機となる「人とのつながり」は、そば打ちを職人の技

術として復興させ、多くの弟子を育てた故・片倉康雄さんとの出会いだった。
客の紹介で、群馬県太田市に住んでいた片倉さんが店に来たのは1991年。自己流でそばを打っていた根本さんも、「そばの世界で、そんな有名な人と

は思わなかった」が、自宅を歩き来するようになり、そば打ちだけでなく、そばを打つ道具へのこだわりを学ぶようになる。
ある日、角材からめん棒を作るよう、片倉さんに頼まれ、「どうすればいいですか」と困惑した。片倉さんは「できる人を周りに探しなさい」と一言。
根本さんは「あの言葉には、お金で頼むのではなく、信頼できる人とのつながりを大切にしないか」という意味が込められていた」と振り返る。

5年前から、喫茶店の定休日を中心に、そば打ち教室を開き、その腕前は、延べ約2300人の生徒以外にも広まった。「そば専門でやってみては」という声が上がると、「片倉先生の技術を生かそう」と、1年前に転職を決心した。
食材の一部は、喫茶店やそば教室などで培った人脈を通じ仕入れている。「そばにかかわっていたからこそ作れた人間関係が、役立っている。他の食べ物にはない力ではないか」
教室の「門下生」が講師を務めるそば教室も計画中だ。そばを介した「人とのつながり」は今も広がっている。

そばが広げる出会い

「あ、お金の言葉には、お金で頼むのではなく、信頼できる人とのつながりを大切にしないか」という意味が込められていた」と振り返る。

（中川誠）



（中川誠）