



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一八二号）

小暑

七月七日



七夕のそうめん

七月七日の七夕。笹飾りの五色の短冊に願いを書いたのは子どもの頃。今ではもっぱら織姫と彦星が会えるようにお天気を気にするばかりですが、この日はある記念日になっていました。「そうめんの日」です。

意外かもしれませんが、平安時代の『延喜式』には、旧七月七日にうどんやそうめんの原形といわれる「索餅」が、おこり（熱病の一種）除けのまじないとして供物の一つに記されていることから、日本乾麺組合連合会が、七夕の行事食として「そうめんの日」に定めたのです。

おかげ横丁にはそうめん処「浪曲茶屋」があります。享保二（一七一七）年創業の三輪そうめん山本の手延べ素麺を扱い、暑いときにはそうめん、寒いときにはにゅうめんを味わえますが、四月からは季節の麺と寿司が月替わりとなる浪曲定食がお目見えしました。

七月は七夕にちなんだ五色のそうめん。青（抹茶）、黄（卵の黄身）、赤（梅）、白、黒（紫いも）の五種類のそうめんが、彩も鮮やかに大皿に盛られています。見た目も美しく、なんとも涼し気です。

そうめんのつゆは店オリジナル。板前歴が五十年近くになる河本信光さんが、花カツオ、宗田カツオ、サバ、ムロアジ、昆布でていねいにだしをとり、醤油やみりん、酒を調合したものです。

「宗田カツオやサバ、ムロアジは厚切りを使い、二十分以上たくと、いうまみ成分が出てきます。そして主役の花かつおの風味を引き立たせるのです」

五彩そうめんには、季節のアナゴの押し寿司がつきます。七夕にそうめん、行事食は笹飾りから遠のいた大人にとっても楽しみであります。

文 千種清美