

仕事楽しい人 F i l e . 4 9 : 堀井良教さん (そば職人)



◆シンプルなそばに凝縮された可能性

今回ご紹介する、仕事楽しい人は、
創業1789年のおそば屋さん、更科堀井の9代目店主、
そば職人の堀井良教さんです。

私はそばが大好きなので、どんなお話が聞けるのだろうとワクワクしながら、
取材に伺いました。

更科堀井は、歴史のあるおそば屋さん。

そこで、堀井さんには後を継ぐと決めた時に、どんなプレッシャーがあったのかを
確かめたくて、当時の思いを尋ねてみました。

「そうですね。大学を卒業するまでそばは全くの素人でしたので、必死に修行しました。
どこのそば屋も、お客様に美味しいと言われるために経営しているのですから、うちのお
店より美味しいおそばがあれば食べに行って、研究もしました」
と、堀井さんはその時のことを懐かしむような表情で話し始めました。

「平堀さん、そばって、毎日食べても飽きないですよ。ね。
私も毎日そばを食べるのですが、何で、毎日食べられるのかと考えてみたんです。
それは、シンプルな食べ物だからなんでしょうね。おそばは。」

確かに、盛り付けられたそばを、そばつゆにつけて食べる。

ただ、それだけ。

そばは、まったくもって、シンプルな食べ物です。

シンプルなキーワードを発した堀井さんは、立て板に水のごとく、そばについての蘊蓄を話し出しました。

「そばつゆは、旨みを凝縮したものですよね。

醤油に昆布と鰹節を入れて煮詰めたものがそばつゆで、

それぞれには、旨み成分のグルタミン酸やイノシン酸が多く含まれているわけですから。」

堀井さんから、栄養素の専門用語を教えていただいたので、取材を終えてから、旨み成分について調べてみると、こんな面白い解説を見つけました。

欧米人は4味。中国人は5味。日本人は7味と言われます。

「甘い」「酸っぱい」「にがい」「ピリッと辛い」が4味。

これに、「塩辛い」を足して5味。

さらに、「渋い」「うまい」を加えて7味。

欧米には、「うま味」という味覚を表す言葉がありません。

「うま味」という単語は中国語にもなく、日本人らしい感覚の言葉なのです。

今日では、「うま味」は基本となる味の一つとして、日本語の“UMAMI”という表現が、国際的に通用する言葉として世界で使われています。

この解説を読んで私は、「へ〜」と、思わず頷いてしまいました。

この解説を見つけたのは偶然ではなく、

シンプルでありながらそばの奥の深さについて熱弁される堀井さんから、

「先進国ではダイエット、後進国にはタンパク源としてそばは最適な食べ物なので、

そばを世界に広げていく活動をしている」とのお話を聞いていたからです。

美味しさを、脂肪分とか糖分ではなく、旨み成分で味わえる日本食が世界に注目されているのは、まさに体にいいから。

この観点から、そばが先進国に広がればダイエットを促進できます。

また、そばはタンパク質の含有量が豊富なため、少ない量で多くのタンパク質を摂取できます。そしてそばは栽培もしやすい穀物なので、後進国にそばが広がれば、不足する栄養分を補えると堀井さんは考え、普及活動をしています。

堀井さんの息子さんがボランティアで、
アフリカのコンゴ民主共和国に渡航し、そばの種まきをしているのだそうです。

そばは、シンプルだから飽きないと切り出した堀井さんの話が、
気がつくと、大きなスケールに。

私は、堀井さんが抱くそばへの思いに圧倒されてしまいました。

ところで、仕事が楽しい人のメインテーマである、
そば職人としての仕事振りや考え方については、堀井さんが大切にしているキーワードの、
“ひと手間”
ということばに、凝縮されています。

この詳しいお話は、下記の“堀井さんがひと手間にかける思い”に掲載しました。

◆堀井さんが大切にしているキーワード

ひと手間

ひと手間は愛情の証なので、手間を惜しむのではなく、
できるだけ手間をかけて仕事をしてきています。

◆堀井さんのパワー〇〇

お店に勤務する社員と接すること

社員さんと挨拶をかわしたり会話をすると、もっといい店にしたいとのエネルギーが漲ります。

新卒採用を始めてから、特にこの感情が強まりました。

◆堀井さんのコツコツ

朝の瞑想、水泳

とにかく人間には、気分の浮き沈みがあります。

沈んだ気持ちのまま仕事をする、自分の周りの人も楽しくありません。

ですので、瞑想や水泳などをして、自分の機嫌は自分で保つようになっています。

◆堀井さんがひと手間にかける思い

堀井さんに、そば職人をしていて感動した出来事を伺うと、
(これは、仕事が楽しい人に尋ねる定番の質問ですが)

「七五三のお祝いで、当店を使っていたいただいた時や、入院して何ものどに通らないのに、どうしても最後に更科堀井のそばを食べたいとお越しいただいたお客様や・・・」
と話し出した途端、堀井さんはパッと、大切なことを忘れていたという表情になり、こう言いました。

「特別にお越しいただくお客様は、もちろんありがたいのですが、このお客様に加えて、毎日通っていただいているお客様にも、ありがたいとの気持ちが湧き上がります。」
「人間の体は、食べ物や飲み物からできているのですから、毎日通っていただくお客様の体は、私どものそばでできていると言ってもいいわけですから。」
「こう考えると、我々は、お客様の体の一部を預かっている現実に気づきます。」

「それは、お客様の健康を預かっているとも言えるわけです。」

“この話に、堀井さんの志の根っ子が宿っている！”と、私は心で呟き、堀井さんが心底大切にしている宝物を見つけられて、得した思いになりました。

堀井さんは、これまでご自身がしてきたことが、まるで、この思いに紐づいていたかのように、話を続けました。

「そばはもちろん、そばつゆの材料も、全て、体にいいものを使っています。美味しくて体に優しい、そんなそばを、お客様にお出ししたいわけですから。」

堀井さんには、

“お客様が喜ぶためには手間を惜しまない”
という、もう一つのこだわりがあります。

堀井さんが更科堀井を引き継いだ時は、そばを機械で打っていました。しかし、しばらくして堀井さんは、手打ちに切り替えました。当時、小規模な個人経営のお店では、手打ちもありましたが、更科堀井くらいの大きさのお店では、手打ちをしていたのでは、とてもではないけれど、お客様の注文に対応しきれないと、切り替える前まで考えていたそうです。

でも、堀井さんは、お客様が喜ぶのであればと、手打ちにしました。手打ちをする手間（負担）は、確かに大変だったようですが、この手間（苦労）をかけた分、お客様が喜んでくれる。このお客様の笑顔に触れると、疲れなど感じなかったと堀井さんは当時を振り返ります。

堀井さんは、
お客様にもっと喜んでいただけないかと考えを巡らせ、

そばつゆの仕込みで使っていた鰹節を変えたり、煮詰める時間を調整したり、
そば粉の仕入れをやめて、そばの実を石うすで引いたり、
ゆで上げから、水洗いの温度や時間に拘ったり、
玉子焼きは、注文をいただいてから焼くようにしたり、
(焼き置きしたら、玉子焼きの味が落ちるから)

そんなに手間を掛けたら、儲けにならないだろうと人が思う仕事に、
とことん取り組んできました。

堀井さんは、
「このひと手間こそが、我々がお客様に感謝を表す唯一の方法で、
この思いは、間違いなく、お客様に通じると信じています。
だから、これだけ多くのお客様に支持いただいているのだと思うのです。」
と、確信した表情で話を結びました。

お客様に喜んでいただくために、ひと手間を惜しまない。

このキーワードは、
堀井さんから教えていただいた、私の金言になりました。

◆堀井さんのプロフィール

職業： そば職人

所属： 更科堀井 (<http://www.sarashina-horii.com/>)

◆そば職人とは？

(13歳からのハローワーク公式サイトから抜粋しました)

そばを挽き、そば粉をこね、のし棒を使って生地を伸ばし、包丁で裁断する。体力もいるが、そば粉と小麦粉の割合や、気候や粉の状態によって水加減を調整するなど、経験による微妙なカンが必要だ。老舗では、粉に触れさせてもらうまで5年、さらにそれから5年ほどかかって一人前になるという。そば打ちのほか、かえし(つゆ)の作り方や、テンプレの揚げ方など、覚えることは多い。機械を使ってそばを打ったり、購入したそばをゆでて出す店もあるが、その場合もやはり技術の習得は欠かせない。普通、老舗のそば屋に弟子入りして修業し、のれんを分けてもらい独立することが多い。また、最近はそば打ちを

教えるスクールやそば道場があり、リタイア組や脱サラ組に人気がある。味はもちろんだが、そば打ちをパフォーマンス的に見せたり、女性ひとりでも入りやすいそば屋をつくったり、創意工夫で可能性は広がる。

◆そば職人に求められる能力

ひと手間力：お客さまのためなら労を惜しまない

栄養学の知識：美味しさに加えて、安心安全なそばを提供する専門知識

責任感：お客様の健康を支える責任感と使命感

探求心：伝統にとらわれない、美味しいそばの飽くなき追求

平常心：自分の機嫌を自分で保つ力