

## 国際展示場で山菜そばを振舞う

東京ビッグサイトの前身である晴海の国際展示場時代の古い話だが、出羽屋ご主人佐藤氏との忘れがたい光景が新鮮に甦る。

「月山山菜そば」は、六十里越街道が月山花笠ラインとして全面開通することに合わせて来訪客増加を見込み、ただ通り過ぎられる町でなく、魅力ある名物料理を創出しようと、佐藤氏が提唱。商工会の応援を得ながら、料理店・旅館・民宿の会員二十数名が協同組合を作って、各店で提供した名物料理。

順調に軌道に乗りだした頃、山形県工業振興の担当者から、東京晴海の県工業展示会の「開会レセプションで月山山菜そばを提供してほしい」との依頼が組合にあり、佐藤氏から私に同行して手伝うよう言われた。

準備万端整え、コロナバンに材料と道具をビッシリ積み込んで夜11時頃に佐藤氏は助手席に乗り込み、出羽屋を出発。ワクワクしながら、先の長い夜行運転を始めた。

5時間弱で会場の駐車場に到着、車内で仮眠をとってから、食品工場のような厨房に入り、調理準備を進める。

私の役割は、生そばを茹で、一食分ずつ麺箱に取分けること。一箱に15玉入れたのを約25箱用意した。びっくりしたのは、茹で釜の大きいこと。差渡しは両手を広げて余る。湯をたっぷり沸かして、いざ生そばをパラパラと釜に投入すると、池にニジマスを離れたように泳いでいく。茹で時間は4分もないのに、焦った。

佐藤氏は持ち上げるのも大変な寸胴3本に山菜汁をたっぷり仕込み、仕上がった鍋を会場に運ぶ。立食パーティの丸テーブルが並ぶ大きな会場に、料理や飲み物のテーブルも配置されていた。四方の屋台風コーナーには、寿司や刺し身・天ぷらが用意され、その一つが月山山菜そばとなっていた。

開会時間11時まで何とか準備を完了し、配置に就こうとしたときに、1時間延期が告げられた。

どうしようもない展開ながら、プロの調理人佐藤氏はこの時動じなかった。折しも隣接の会場で東京モーターショーが始まっていた。新車と案内嬢の煌びやかな会場を見学して、気を取り直し、いざ本番を迎えた。

蕎麦の屋台に長い行列ができた。銀座に近いせいか、和服姿の華やかなコンパニオンが、「おいしい」と口にしながらお代わりの椀を両手に大勢押し寄せ、完売した。

それから2週間も経たないうちに、その時のレストランのシェフ3名が山菜料理出羽屋を訪れたと、佐藤氏から聞かされた。「すぐ来てみるプロの熱心さに感心した。あの状況で、行列ができるインパクトが大きかったようだな」と。

当クラブのチャーターメンバーでもあった佐藤氏は、まさに職業奉仕精神の具現者であったと懐かしく偲ばれる。