レストラン日本の歩み

第六話　元祖そばサラダ

そばサラダと、倉岡璟子

1986年春、何とかそばを作ろうと知り合いの島根の業者から玄そば（そば種）を入れ、試行錯誤、それらしいそばを作り、支店の「ひょうたん日本」（59丁目パークアベニューとレキシントンアベニューの間）で健康食「そば」としてメニューに載せましたが反応は鈍く、どう紹介しようかとディスカッションを重ね、私の女房が「そばサラダ」案を出しメニューに載せました。人気のあったチキンサラダにそばを敷き「チキンそばサラダ」を低カロリーの健康食として強調、売り上げは女性客を中心に着実に伸び始めました。その間、島根からの玄そばの質のバラツキと価格の乱高下に悩まされ東京から直接仕入れと思い、前回書きました様に前近代的な流通システムにぶつかりました。自分で栽培しなければと、宮崎にお住いだった「そば博士」長友大先生にお逢いし、先生の御紹介で1988年農水省主催の「玄そば造り」で優勝した北海道帯広の羽場由治さんの御協力でカナダ、モントリオールの私共の農場で栽培を始めました。一年目の夏、花は一杯に咲きましたが9月の刈り取りでは殆ど収穫がなく、あれも足りない、これもとその都度長友先生の御指導をいただき、掘り割り作りでカナダの業者のスローテンポに悩まされ乍らも何とか収穫が増え、私共の調理師のそば造りの技術も進歩し、まがりなりにも伝統的な二八そば（そば粉80%、つなぎ粉20%）が出来る様になりました。そして割について経験を重ね、切れないギリギリのそば粉82%、つなぎ粉18%の割に到達しました。

1999年、住友不動産ニューヨークの河野氏より話があり、ひょうたん日本のリースが終った時点で666 Fifth Avenueにレストランそば日本を開きました。場所はニューヨークの中心で、「クラブ21」の隣、ミッドタウンでは珍しく天井も高く家賃も安くしてくれるとの事で思い切って「そば」中心のレストランを開く事にしました。偉いカナダ州政府の協力で数あるカナダ産の玄そばから日本のそばに適った玄そばが、実験の繰り返しの末、段々判る様になり、味も日本そばの味に近づいて来ました。オープンの際は日本企業の駐在員だった剣道部の十数人のOB達が積極的に応援してくれ、メニューも量も何度も作り直しました。

イタリアのパスタがポピュラーのニューヨークで敢えて「そば」を出す危険を省みましたが2001年8月にニューヨークタイムス紙の料理評論家、エリック・アシモフ氏が「暑い夏にはあっさりとした冷たいそばを」と「二八もりそば」を推薦してくれ、すしの後の健康食として認めてくれました。早速メニューにそば一人前135キロカロリー（140グラム、5オンス）でビタミンB1,B2、E,たんぱく質、そして血中のコレストロールを溶かすルチンを含有、良質な健康食としてメニューで強調いたしました。

そばサラダはサラダを好むニューヨークのアメリカ人に受け、いろいろな要望に従って、そばサラダに豆腐、サーモン、ビーフ、チキン、ロブスター、それぞれを載せ、6種類のそばサラダを提供し、大変好評をいただいてます。

豆腐はカナダの農場で栽培した大豆を使い、四日市の豆腐製造工場の協力で私共独自の製造機械を創り、毎日大豆100%の木綿越し豆腐を作ってます。そばサラダは現代健康食として人気が日に日に増し、今、私の持つ8秒で出来る「二八冷凍ゆでそば」の日米での特許と合せ、フランチャイズオペレーションの準備をしております。

レストラン日本の歩み第一話は5/2号、
第二話は5/9号、第三話は5/16号、
第四話は5/23号、第五話は6/6号に掲載

プレーン・そばサラダ

チキン・そばサラダ

サーモン・そばサラダ

豆腐そばサラダ

ビーフ・そばサラダ

ソフトシェル・そばサラダ

Restaurant 日本

155 East 52nd Street, NYC, Bet. Lex & 3rd Avenue
212-688-5941, 758-0226　www.restaurantnippon.com

倉岡伸欣