

にひろ)
年、「一茶庵」
片倉康雄氏
がきっかけで
3年から「一
75年、東京・
開き独立。
集中できる環
転居。2001
譲り、広島・
旨」に変更。
けに限定し、
している。

蕎麦に魅せられて

日本有数の蕎麦打ち名人、高橋邦弘は1944年12月29日、母親の疎開先である新潟県糸魚川で誕生し、東京で育った。幼い頃から食べ物や母親の台所仕事に興味を持ち、中でも蕎麦が好きだった高橋はいつしか「蕎麦屋になる」という夢を抱くようになっていた。

しかし「会社勤めをしてほしい」という親の希望もあり、高校卒業後は空調の会社に就職する。とはいえ、高橋の蕎麦好きは会社勤めを始めてからも衰えず、仕事の合間や帰りにはよく蕎麦屋に通っていたという。

そんな高橋が本格的に蕎麦の道に入ったきっかけは、ある新聞記事だった。1972年の年明け、高橋は一つの記事に目を留めた。そこには、東京上野の中国料理店「東天紅」で片倉康雄氏の手打ち蕎麦教室「日本そば大学講座」が開かれているとある。記事を読んだ高橋の心中で、何かがはじけた。「善は急げ」という言葉もある。早速問い合わせて参加を申し込みだ。

片倉康雄氏といえば蕎麦屋「一茶庵」でその名を馳せた蕎麦打ち名人。その当時は明治時

代に開発された製麺機による製麺が主流になつており、老舗・有名店であつても手打ちの蕎麦を食べさせる店はほとんどなかつた。こうした業界の流れに逆らい、手打ちにこだわり、手打ちを極めた片倉氏の蕎麦の美味さは別格。高橋は「こんな蕎麦があるのか」と驚いた。

片倉氏の蕎麦に感銘を受けた高橋は、講座の修了後も家で蕎麦を打つようになる。自分で蕎麦粉を買って見よう見まねで打ち、時には家族や友人に振る舞うこともあつた。こうして蕎麦打ちの面白さを知った高橋は、改めて「蕎麦屋になりたい」と考えるようになつていた。しかしその一方で、「30歳を目前にして蕎麦打ちの修行を始めていいのか」という迷いも生じていたという。

「一茶庵」での修行、そして独立

約1年間悩んだ末、高橋は1973年に仕事を辞め、「一茶庵宇都宮店」で蕎麦打ちの修行を始めた。28歳の時であった。当時の宇都宮店を任せていたのは、片倉康雄氏の義理の息子にあたる片倉教顕氏。熱心で好奇心にあふれた弟子、高橋を温かく指導してくれる師匠に出会えたのは幸運だった。教顕氏は高橋の眞面目な仕事ぶりを評価し、早い時期からあら