

蕎麦学のスズメ

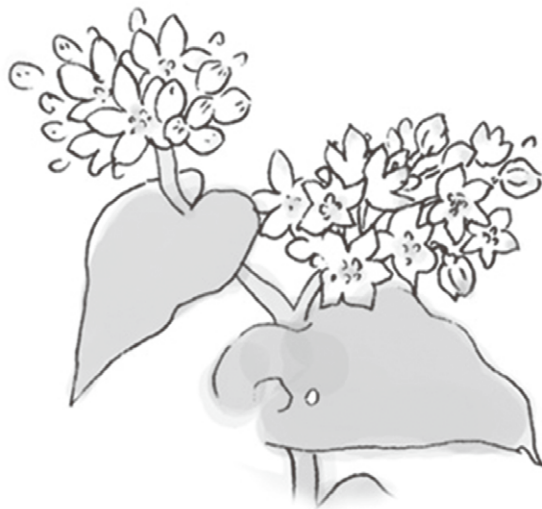


【職人と小松庵】編

職人になりたいと思っている君へ

「手に職をつけ生活を安定させたい」、「こつこつ仕事するのが好き」、「小さな頃から蕎麦が好きだった」、「かっこいい、など様々な理由で蕎麦の職人に入門してくる。そして、去ってゆく人も多い。残念。そんなことを少しでもへらせたらと思うし、また、職人の素晴らしさをもっと知って欲しいとも思う。

さて、入門したらすぐに技術の勉強が始まると思うとそうはいかない。まず洗い物とかあと片付けまかない作りなど、どうでもいいことが毎日繰り返される。こんなはずではと思う人にはここが第一関門といってもいい。最大の難所、職人の世界に進むかどうかの分かれ道。さて、イヤイヤでも繰り返しているとおもしろいことに身体と心に変化がおこってくる。さらに、どんなに単純な作業でも毎日毎日やっているとそれなりに上達してくる。当たり前か。でも、これを喜びとできれば立派に職人の道に踏み出したと言っていると思う。こんな仕事、としか感じられなければただの労働、楽しさを見つけられれば修行の道になる。そう、どんなことからでも学ぼうと思う事、これが職人としての基本の構え。ふつうは師匠の技術やレシピを学ぶのが修行だと思っているが、そうではない。いままで何十人と蕎麦職人と出会ってきたが、誰1人として同じ蕎麦はない。そう、職人なることとは、師匠のコピーになることでもゴールとする事でもないんだ。師匠を超えること、これが初期設定。だから、師匠にとっての最大の喜びは自分を超える弟子に出会うこと、これにつきる。とはいっても師匠の高みにほとんど到達しないけれど。それでも、師匠は次から次といろいろと教えてくれるとは限らない。けれども君のことを気にかけている、これは間違いない。そんな師匠のまなざしのうちにいると、弟子は自らの力で学び、自らが変わってゆく己に気づく。師匠のエネルギーが君を変えてくれる。そう、修行とは、良き師匠を持つことも大切だが自分の問題がおおきい。



そして、年月が経つ。すると何となく自分にした見えない世界があるような気がしてくる。包丁を見ても素材を見てもまるで見えるものが変わってくる。周りの環境も気がかりになってくる。周りを整頓しないと仕事が始められない。

デリケートなシグナルに対峙するには静謐な場所が適してる。だいたい仕事場がびりっとしていない職人は大体たいしたことはない。なんとなく本質的な手応えがもてる、そんな気がしてくる。外から見たいしたことでなくても本人にとっては

代え難いものとなる。職人になって良かった。ここまでくれば第2段階を突破したと言っていると思う。

すぐれた職人は普段はニコニコしている。やわらかな空気をまとっている。これはスポーツでも音楽家でも同じと思う。人間的に豊か。自分の知らないことに出会うと子供のように、「へえ、そうなの。」と興味を示す。自分に自信があるから素直になれる。だから、音楽でもスポーツでも本でも自分の感覚でぶつかってゆく。こんなうらやましい人たちが小松庵のまわりに何人もいる。たぶん、お互い感じ合っているんだと思う。ここまでくれば達人の域だ。

さて、昔は身の回りに職人さん達がたくさんいた。ただ今ではだんだん減っているような気がする。現代はソコソコのお値段以上の時代、自分の限界までを目指す職人は生きづらい。昔は生活より仕事を優先したが今は

そうはいかない。だから蕎麦職人も進化しなければと思っている。次の世代に継ぐには職人を稼げるものにしたければ。それには、蕎麦の技術はもちろん和食、フレンチ、イタリアン、日本酒、ワインなどをより深く勉強して、蕎麦の魅力をゼロからみなおして解放しなければならぬと思う。さらに読書、音楽、などを通じ自分そのものを成熟していかなければと思う。だぶん次世代の職人はこんな環境の中から生まれてくると思う。職人になる、なかなかいいものですよ。