

【34】流しソーメンならぬ回転ソーメン

だいぶ以前の事ですが、鹿児島県へ出張したとき、山中の食事処で昼食にソーメンを食べました。ソーメン（素麺）というと、半割の竹の樋の中を水とともに麺が流れてくるのをすくって食べる「流しソーメン」というのがポピュラーですが、ここのは「回転式ソーメン」だということです。縁日の綿菓子装置のような直径1 m くらいの容器の中を水とソーメンがグルグルと回るのを、まわりに座った何人かですくって食するのです。

当地で発明された方式だということで、河川水理屋の積りの私も見逃せず同行者とトライしてみました。腹一杯になって装置をスイッチオフにし、水の回転が停まって驚きました。食べカスや薬味などのゴミが水面に浮き上がってきて汚いのです。せっかくおいしいソーメンを食べたのに台無しです。考えてみれば、皆が箸をつっ込んで新鮮な水の出入のない同じ容器から食べるのですから、汚れてくるのは当然です。一見、節水型の工夫された装置のように見えますが、これでは普及しないのではと余計な心配をしてしまいました。

先日、NHKのTV番組で脇役の小道具に回転式ソーメンが登場していたので、頑張っているなと昔を思い出した次第です。