

「一知半解」

小河俊紀

中国の古い諺に、「一知半解（いっちはんかいご）」という熟語があります。

平たく言えば、「物事の理解のしかたが中途半端なこと。生かじりの知識。」

語源は、宋・嚴羽の「滄浪詩話」の「悟りに深淺有り、分限の悟り有り、透徹の悟り有り、但だ一知半解を得るの悟り有り」と。

世界は広い

還暦をはるかに過ぎて古希が近づくここ数年、「自分は何も分かっていないな」と思うことが多くなりました。

特に痛感するキツカケになったのは、昨年春から始めたクレジットカードに関する一般消費者向けネット連載の執筆。

（下記をクリックすると読めます。

OB会H・Pにもリンク中）

サイト主宰者から「一般消費者に誤解されているクレジットカードの正しい姿を、業界



経験者から直接伝えてほしい」という、いわば、消費者啓蒙の提案をいただき、共感したのです。多分、日本初のトライです。カード分野は、ヤマハFCふくめ、既に43年間も従事してきた本業ですが、各回の連載テーマごとに、その歴史や背景などを調べるうち、初めて知ることが次々浮上してきました。

消費者を教育・啓蒙する前に、私自身が教育される気分でした。本業でさえこうですから、他の分野は言うまでもありません。

「世界は広くて、しかも深くいい！」

蕎麦打ち3段昇段試験での体験



今年の2月、私は「**団法人全麺協**」認定素人蕎麦打ち2段位を取得し、その体験をOB会ホーム

ページに寄稿しました。

ちようど入会5年目での合格でもあり、嬉

しさもあって皆様にご披露した次第ですが、今年2月に挑戦した3段位の資格挑戦は、それまでの自己満足を根底から叩き潰されるような、筆舌に尽くしがたい体験でした。正に、「一知半解」そのものでした。結果、蕎麦打ちに関する適切な言葉を失ってしまいました。私の表現力の乏しさもあるでしょうが、安易にその深さを語ることなどおこがましい事が分かったからです。言葉がないのに、今回何を書くか随分迷いました。ご参考にそうなった経緯の一部だけ触れてみます。

他の道場の門を叩く

2段合格直後に、「2段の延長線上に次の3段があるのではない。数字的には1段の違うだが、技術は天地ほど違う。」と、所属する蕎麦同好会長から釘を刺され、好奇心がざわめきました。

それで、「その奥義に触れたい」と、昨年



6月に会長の許可を得て、私は日本でトップクラスと評される埼玉県杉戸町の小川道場の門を叩きました。いわば、武者修行です。幸い、東武伊勢崎線春日部駅西口の仕事場の近くに新しい支部道場ができ、そこに通いました。

実は、それからが、予想を遥かに超えるシヨックの始まりでした。

支部長はもの凄い達人

当初は、月2〜3回、仕事の合間を縫って道場に立ち寄り、2時間ほど練習して帰る程度でした。

ために、毎回のように、女性の支部長から「基本ができていないのに練習回数も少なく、前回教えたことも忘れている。それで本当に3段に挑戦する気があるのですか!？」と叱られる続けること半年。

毎回シヨックを受けながら、「そのうち何とかなるさ」と、受験申込時期の10月まで根拠もないまま樂觀していました。今から思

例えば、3段を舐めていました。受験日まで3ヶ月を切る12月に入り、他の師範からも駄目出しが続き、とうとう受験を辞めるか、心を入れ直して猛練習するか。瀬戸際になったのが、12月も後半でした。ちなみに、この女性支部長は、男性でも体力を消耗する蕎麦打ちの4段（最高位は5段）で、当時既に「準名人」の称号を持つ方だと後で知りました。その証拠に、今年3月に名古屋で開かれた全国大会の「二八蕎麦部門」で、日本一に輝いたほどの達人です！

そういう凄い方に、私はその時喰って掛かったのです。正に、“窮鼠猫を噛む”。

「このままではダメだというなら、多くの猛者がいるという本部道場の練習風景を見学させてください。そのうえで、受験するかしないか、判断しますのぞ。」

「いいでしょう」ということで、ちょうど受験日の2ヶ月前の年末、初段が2段レベルの練習を普通に行う本部道

、

、

（

場を見学し、レベルの高さに衝撃を受けまし

た。その後、館長や多くの門下生の前で、自

らの試技も公開。

「館長、合格の見込みはありますか？」

「今のレベルでは到底無理だが、本当にや

る気があるなら、全力で応援しよう」と期限

付で本部道場仮入門が許可された次第。

いつか見た風景

心理学に「既視感」という概念があります。

本部道場に通い始めて、その練習から受験に

至る過程は、私の青春時代にも見たことがあ

るような不思議な風景でした。



ひとつは、「空手

修行」です。197

0年前後の学園紛争

ピークのころに、私

は在学中の4年間

空手の道場に入り浸っていました。それとは

領域が違うのに、なぜか蕎麦道場は当時の風

景とソックリでした。

もう一つは、大学受験直前の心理状態にソックリでした。どちらにも一発勝負だからです。実際、特訓を受け始めて以降、受験日の2月21日までの2ヶ月間、毎晩のように蕎麦打ちの夢を見、夜中にハッと目が覚める連続でした。

この二ヶ月間に、打った蕎麦は2日に1日平均3〜5回、時間にして5〜6時間。通算では110回近くは打ったでしょう。

1・5キロのそば粉は水分を含むと2キロになるので、伸べ重量にして200キロ以上になったはずですよ。

おかげで、両手の指先は皮が磨り減って常にパサパサ、掌はギシギシ。



大胸筋はムキムキ。高価なそば粉を節約するため、同じ粉を何度も打ち直す（再練）のですが、さすがに3回を超えた蕎麦は不味くて食べられません。

2回以内の蕎麦は、その日の夕食になりま

した。家族3人、ほとんど毎朝晩蕎麦を食べ続けたので、米櫃は減りませんでした（笑）。蕎麦は、本当にデリケートで、厚さ1・5ミリ前後に伸すと、少しでも気を抜けば作業中に麺体がビリビリと裂けます。おまけに自分の気持ちまで切れそうになります。1回四十分の制限時間の中で、蕎麦粉と時間と忍耐力の戦いでした。

今の心境

幸運にも3段に合格でき、「他人に教える師範資格」をいただきました。



しかし、まだまだ奥深く、果てしのない世界です。これからが本当の蕎麦道の始まりです。ただ、今回ハツキリ自覚したのは「極限を探る修練の中で、自分が知らなかった自分が見えてくる」、
「師匠と仲間がいて初めて、切磋琢磨ができる

る」

という2点です。

「その歳して、よくやるなあ。そのうちそば屋を始めるんか？」とよく聞かれますが、そういう気持ちはありません。

高齢者になっても、新しい世界を知ることには素敵です。蕎麦打ちは、特に奥が深い。心身のリフレッシュになること、請け合いです。

今回はここまでしか書けません、そのうち別の言葉が見つかりましたら、また寄稿させていただきます。