

## 江戸ソバリエ倶楽部通信

第10号 2009年7月27日  
 発行 江戸ソバリエ倶楽部  
 編集者 古津 昇  
 発行責任者 川俣 静

## 目次

蕎麦古寺巡礼第6回比叡山	p.1
江戸ソバリエ倶楽部総会開催	p.2
神田祭・蕎麦打ち御奉納に参加して	p.3
蕎麦と俳句に思う	p.4
チーム蕎麦喰い地蔵講	p.5
蕎麦をすする	p.5
蕎麦道具のコラム第1回こね鉢について	p.6
血糖値と蕎麦(その3)	p.7
江戸ソバリエ 蕎麦川柳	p.8
蕎麦屋さん廻り⑨里山	p.9
そば粉を使った料理コーナ⑨蕎麦スコーン	p.10
江戸ソバリエ認定委員会便り	p.11
会員投稿のお願い!	p.12
編集後記	p.12



川俣 静 作

## 蕎麦古寺巡礼 第6回

## 比叡山



琵琶湖に近い坂本は石垣の町でもある

そば好きだった小林秀雄は、文化勲章の祝宴で友人から難解な「無常という事」を判りやすくいうとどういう事かと尋ねられ、「砂場(室町砂場)のそばがなくなった淋しさみたいなもんだな」と答えたという。この短いエッセイを読み返してみると、冒頭に彼が比叡の日吉大社を散策し、門前の坂本で蕎麦を食べながら鎌倉時代の「一言芳談抄」に出てくるある文章に思いを巡らす場面がある。その話は・・・夜更けの日吉大社で巫女になりすましてひとり鼓を打ちながら清らかに謡う若い女がいたので何故か問うと、「生死無常の有様を想うと、この世のことはともかく、来世こそお助けくださいと祈

っているのです」と答えたという内容である。当時流行った来世の極楽を信じる浄土思想と思われる。

前置きが長くなったが、結局無常とそばの関係はよく判らないまま彼が訪れたのと同じ新緑の比叡山を訪ねてみた。坂本で生まれた最澄が天台宗の本山延暦寺を開山したのは平安時代初期だが、それ以前から比叡の山の神、山王が日吉大社に祀られ、明治時代に至るまで神仏習合で寺と

一体化していた。僧兵もこの神社の神輿をか  
ついで京に繰り出し強訴した。古くは日吉を  
比叡と同じ「ひえ」と読み、東京・赤坂山王  
の日枝神社もここを総本宮とする山の神を祀  
っている。

蕎麦と比叡の結びつきは、この山で千年以  
上続く回峯行と言われる密教の修験に遡る。  
ひたすら山野を歩き回る荒行で五穀を断ち、  
水で溶いた蕎麦粉で命をつないだ。江戸時代  
には、門前の蕎麦屋が寺の行事に呼ばれてそ  
ばを振舞ったりもしている。

山の高さ八百数十メートル、眼下の琵琶湖  
の眺めは雄大だが、湖からの湿気や冬の寒さ  
は厳しい。最盛期の平安時代中期には三千名近くの僧侶がひたすら山中で修学に励んでいた。最  
澄以降、栄西 20 年、法然 28 年、親鸞 20 年、日蓮 12 年、道元は 3 年だが、相對した真言宗（空  
海）以外の主だった宗派祖師がここに籠った日本仏教の聖地である。

山から下りて立ち寄った坂本の蕎麦屋で私も無常という事を考えた。自分には鼓を打つ若い女  
よりも、歴史の舞台を前にして織田信長の比叡山焼討ちの狂気が蘇る。まず坂本の町に火を放ち、  
日吉大社、山中の堂舎を 4 日間で焼き尽くし、亡くなった僧侶、俗人は数千人ともいわれている。  
11 年後にはその信長も、焼討ちを諫言したにもかかわらず実戦部隊を担わされ、その手柄により  
坂本城主となった明智光秀に討たれてしまう。

(平成 21 年 5 月 9 日参詣、横田元育)

\*日吉大社 滋賀県大津市坂本 5-1-1 \*比叡山延暦寺 滋賀県大津市坂本本町 4220



比叡山中で最も古い延暦寺釈迦堂

## 江戸ソバリエ倶楽部総会開催

平成 21 年 5 月 24 日（日）、日本教育会館において、江戸ソバリエ倶楽部第 4 回総会が開催されました。代表役員の挨拶の後、議案が審議され、第 3 期の活動報告及び決算報告が承認され、次いで第 4 期の活動方針及び予算が承認されました。また第 4 期の役員 26 名が選出されました。

総会終了後、大妻女子大学の松本憲一教授の講演会が開催され、「そばの食文化」というテーマで 1 時間半に亘る熱のこもった講演がありました。

次いで懇親会となり午後 4 時 30 分に無事終了いたしました。  
尚、総会資料を同封いたしますのでご査収ください。

(川俣 静)



イラスト：川俣

## 神田祭 蕎麦打ち御奉納に参加して

去る5月9日(土)神田祭において神田明神境内で蕎麦打ちを披露し、打った蕎麦を奉納するという催しがあり、僭越ながら当倶楽部を代表して参列する機会を与えていただきましたので簡単に報告させていただきます。

「神田祭」の公式ガイドブックによれば、お祭りは5月7日(木)の鳳輦・神輿遷座祭に始まって、ピークとして10日(日)の神輿宮入に引き続き、15日(金)の例大祭までの期間、神田・日本橋・大手町・丸の内・秋葉原地区で繰り広げられる盛大な催しです。

その間地元の氏神である神田明神の境内では多くの行事が開催され、その一環として9日(土)11時と13時の二回にわたって「江戸流蕎麦打ち実演御奉納」が江戸ソバリエ認定委員会と江戸流手打ち蕎麦鶴の会の手によって催行されました。

そもそも神田明神に祭られている祭神は大己貴命(おこなむちのみこと)すなわち大黒様(農の神様)、少彦名命(すくなひこなのみこと)すなわち恵比寿様(漁の神様)、平将門命(たいらのまさかどのみこと)で、食に極めて関係の深い神社であり、感謝の意を込めて江戸庶民に親しまれた蕎麦を奉納することが昨年から行われるようになりました。

当日に先駆けて参加者のなかの有志達は大手町にある将門首塚にお参りし、江戸ソバリエの認定者が多く所属している「鶴の会」では、蕎麦打ちの材料・道具の準備とともに当日の打ち手(木鉢・延し・切り)を分担し、各2名の選考を兼ねて特訓をされたようです。

当日は一般参詣者が取り囲んで見守るなか、2グループによる蕎麦打ちが進行し、手仕事の進み具合を揃えるために介添え役が時々耳打ちするなどの気配りをしながら、2グループが長さ・太さの揃った蕎麦を同時に打ち上げる見事な技を披露していました。

見学された方々からは、その見事さからか打っている人達はどこの店の人でしょうかとか、打った蕎麦は食べさせてくれるのでしょうかなどの問い合わせを受ける始末でした。

打ち上げた蕎麦は所定の本数ずつ懐紙に包み、こよりで結び、三方の上に台形状に盛り付け、2名の担当が三方をささげ持ったあと参加者一同整列し、神職の方に導かれて昇殿、三方をお供えし、神官の祝詞・お祓いがあり、代表者が玉串を奉天・お参りし、無事奉納が完了しました。この奉納には神田明神の氏子である「かんだやぶそば」のご主人・堀田康彦さんにも加わっていただき、持参されたそば汁も併せ奉納されました。

仕事の開始にあたり参加者全員、白の白衣・ズボン、白い足袋に白い鼻緒のセッターで威儀を正し、手水場で整列の上、手を洗い、口を漱ぎ、さらに神職のお祓いを受けてから、それぞれの役割分担にしたがって作業が進んだ一日でしたが、日頃極めて身近に親しんでいる蕎麦に対して新たな感慨を覚えるものがありました。

(江戸ソバリエ倶楽部会長 脇坂英樹)



神田明神蕎麦打ち御奉納



## 会員投稿コーナー

### 蕎麦と俳句に思う

蕎麦は夏から秋にかけて白い、或いは淡いピンクの素朴な花を咲かせ、秋に結実する季節感を帯びたものである。

ご承知のとおり、「新蕎麦」や「蕎麦の花」は秋の季語である。

そばはまだ 花でもてなす 山路哉 (芭蕉)

新蕎麦や 熊野へつづく 吉野山 (許六)

また、「蕎麦湯」は冬の季語で、次の句が知られている。

我のみの 柴折くべる そば湯哉 (蕪村)

古来、先人達はそばに春夏秋冬折々に自然の生み出した具を添え「季節感」を楽しんできた。(例 山菜、きのこ、にしん、穴子、合鴨等)

また、節句、土用、義士(赤穂浪士討ち入り)、年越し、引越し蕎麦等年中行事等にも馴染まれ、俳句同様、庶民的で誰にでも身近に接することができる。

次に、「素材」について述べたい。俳句の「五・七・五」、蕎麦の「そば・汁・薬味」と何れも素材は極めてシンプルである。余分なものは加えず、余計なものを削ぎ落として、素材を単純化し厳選することにより、むしろ素材のもつ個性を掬いあげ、深い世界が表現できる。

これは蕎麦や俳句のもつ奥深さであろう。奥深いがゆえに、なかなか飽きがこないし、余韻や余白の美も堪能できるから、その世界に嵌まるのだろう。

更に、「取り合わせの妙」についてふれてみたい。

蕉門の俳論を展開した『三冊子』(「わすれみづ」)に次のような文章がある。

「発句の事は、行(ゆき)て帰る心の味(あじわひ)也。(中略)先師も『発句はとり合物(あわせもの)と知るべし』と言へるよし、或俳書にも侍る也。」

俳句は行(ゆき)て帰る心の味(あじわひ)ととり合物(あわせもの)が肝要であると説いている。

これを蕎麦にたとえれば、「そば」は「行き」であり、「汁・薬味・蕎麦湯」は「帰る」ではないだろうか、行きと帰りの「とり合わせの妙」が蕎麦の味わいの深さに繋がっている。

最後に、堪能する人がもつ「隠し味」である。

自然、人間、歴史、文化等についての幅広い教養は自ずと作品や料理に反映されるものである。

殊に作品を鑑賞したり料理を堪能する側にそれらの幅広い知識や味覚など美的感覚を表現できる豊富な語彙等、いわゆる教養という「隠し味」があれば、尚更に深く味わうこともできる。

なお、中国では古くから舌が味を知っているのは教養のひとつとされており、教養の幅を広く持つことにより、美味しいと思う味の記憶も鮮明にもなると言われている。



イラスト：川俣

(波多野 隆一)

## チーム蕎麦喰い地蔵講



イラスト：川俣

確か…「練馬の九品院というお寺に蕎麦喰い地蔵があって、そこで何か蕎麦に関するイベントをやりたいのですが、一緒にやりませんか？」の一言から始まったと記憶しています。何だか楽しそう！「いいですねえ～」と調子よくなっちゃった私。そのイベントが蕎麦喰い地蔵講で、私は賄い方を担当させていただいております。

蕎麦好きというだけで、普段はサラリーマンや主婦やOL。そんな素人の集まりが始めたものだから、案内状のこと、道具のこと、メニューのことなど全てが手探りで、こんな感じで人が集まるのかしら？と正直不安でした。初回は何度もミーティングを行い試行錯誤の上、何とか無事に終わることが出来ました。何もないゼロの状態からみんなで協力し作り上げていく楽しさは、遠くは高校の文化祭の模擬店、近くは子供の幼稚園でのバザー（あまり近くないかな？）を思い出させてくれました。

あれから四年、先日の6月13日で第八回を数えることとなり、今回は締め切り前にキャンセル待ちが出るほどになりました。回を重ねるごとにメンバーも増え内容も充実し、ひとつの形が出来つつあるのでは、と感じています。

当日の朝早く結成され夕方には解散してしまうチーム蕎麦喰い地蔵講。年に二回だけの特別編成チームですが、チームワークはなかなかのもの！今回も蕎麦を茹でる直前にガスが止まってしまうというアクシデントがありましたが、得意の連携プレーで乗り切りました。

ますますパワーアップしそうなチーム蕎麦喰い地蔵講、次回の結成は11月を予定しています。メンバーとの再会はもちろんのこと、この会を楽しく盛り上げてくださるお客様（チーム蕎麦喰い地蔵講の応援団？）にお会い出来ること、楽しみにしています。（嶋田 知栄美）

## 蕎麦をすすする

「蕎麦をすすする」と言えば、王監督の娘さんが、蕎麦のすすり方で婚約解消をしたという話が一時期話題になった。確かに、嫌いな人には許せない音なのかもしれない。また、落語の中でもよく蕎麦は取り上げられ、蕎麦をズズッとやる仕草は見たことがある人も多いのではないだろうか。

しかし、私の尊敬する作家で江戸風俗研究家の故杉浦日向子さんによると、蕎麦をあからさまに音をたてて食べるようになったのはラジオ普及以降のことなのだという。ラジオ放送で蕎麦の落語をかけるときに、効果音としてズズッとやったのを、聴いた人たちがオツだねえと真似たのではないかというのだ。

元来、我が国では濁りを忌み、麵をずるずるすすすることは下品だとされていた。ただし、その例外として許されていたのが新蕎麦である。俗に「きくやよい」＝「聴くや善い」＝「菊弥生」と言われる菊（11月）から弥生（3月）までは、新蕎麦の香りを存分に堪能するべく公認されていたのだという。

蕎麦のすすり方にまで季節感があるなんて、やっぱり日本文化は素敵だと思うし、江戸っ子の蕎麦への愛を感じる。蕎麦をすすするの文化の一つ、知れば知るほど蕎麦の奥深さを感じながら私は今日も蕎麦をすすする。

（日高啓華）



イラスト：川俣

## 蕎麦道具のコラム

## 第1回目 『こね鉢について』



二尺六寸こね鉢

今回、蕎麦道具についての連載をする事になりました、竹むら漆器店の竹村佳昭です。全5回の連載を考えており、こね鉢(第1回)・蕎麦包丁(第2回・第3回)・麺棒(第4回・第5回)の順でコラムを書かせて頂きます。

蕎麦道具は、木材とは切っても切れない仲ですので、第4回の麺棒の際に木材の簡単な説明も入れたいと思います。

さて、第1回目の今回は、こね鉢です。

こね鉢で一番使われている木材は、栃材です。栃の木とは、トチノキ科：広葉樹／散孔材で、日本各地に自生していますが、昔、ある山村でこの木を土地ぐるみで守ったことから、「土地の木」と

呼び、それが栃の木の起源となったと言われています。

今から五千年前の縄文人も栃の器を使っていたといわれ、しかも漆を塗って使っていた様です。

(三内丸山遺跡、鳥浜貝塚にて)

当社では、この栃の木の材質を使い、七十年以上前から数多くの蕎麦屋に収めています。栃材は散孔材で導管が細くて不規則に散在していて、全般に均質かつ緻密なので感触がよく割れづらいという特徴があるので、蕎麦をこねるのに最適です。一尺七寸のこね鉢を作るのには二百年以上の樹齢でないと作ることが出来ません。近年では、二尺寸以上を制作する三百年以上の樹齢を誇る栃材は採れなくなりつつあります。ですので、栃材以外のこね鉢も増えつつあります。大まかに分けると、木製品とABS(アクリロニトリル・ブタジエン・スチレン)樹脂製と木粉製です。それぞれの長所、短所がありますので、購入の際には説明をきちんと聞く事をお勧め致します。



栃の木断面

材質の他にも、水回しの仕方によって、こね鉢の使いやすい形が変わってきますし、蕎麦粉の量でも、サイズが変わりますので、自分の水回しのやり方や打つ量を把握しておく、決めやすいと思います。ABS製や木粉の薄くて軽い物は、こね鉢台があるとしっかりした蕎麦を捏ねる事が出来ます。蕎麦屋さんでもステンレスのボールにこね鉢台を使用して使っているお店もありますから、ご家庭のボールから蕎麦打ちを始めても良いと思います。

手入れ方法ですが、蕎麦粉を捏ねて、丸い塊をこね鉢から出した時に、濡れたタオルで蕎麦粉の固まったのを拭き取ります。この時の掃除がこね鉢を長持ちさせるコツです。蕎麦粉は水で溶けますから、固まった粉は水に浸してから拭き取った方が、こね鉢に傷が付きません。また、ABS製や木粉製に多くみられるウレタン塗りよりも漆塗りの方が傷付きにくく、丈夫で蕎麦との相性も良いのでABS製品や木粉に漆を塗ったものをご購入するのも良いと思います。

次回の第2回目は、蕎麦包丁のコラム①となります。(竹村佳昭)

## 血糖値と蕎麦 その3)

蕎麦は血糖値を上げ難い食べ物であること、上げ易いか、上げ難いかの程度を示すのに、グライセミック インデックス (GI : ジーアイ) という指標があり、蕎麦のGIが低いということを書いてきました。

蕎麦のGIについては、グライセミック インデックスの本家であるカナダのジェンキンスの論文には、51とあります。これはブドウ糖50グラムを摂った後の2時間までの血糖上昇曲線下面積を100とした場合に、Buckwheat Grain の cereal products で炭水化物として50グラム相当量を摂った場合の2時間後までの血糖上昇曲線下面積が、51だったということです。

その後、1995年のオーストラリアのブランド・ミラーらがGIの値を纏めた文献には、ただBuckwheat breadのGIとして、49、63、51という報告があると述べています。さらに、2002年の版には、Buckwheat breadのGIとして47としています。日本では、炭水化物の量としての50グラム相当の白米飯147グラムを摂った場合を、100として表わすことが多いのですが、若木らの報告では、麺としての蕎麦のGIは、56とあります。

最近、江戸ソバリエの有志の方々のご協力を頂いて、測定した韃靼蕎麦麺での成績では白米飯を100としたのに対して76という値でした。

以上のようなことからお気付きのように、単に「蕎麦」といっても穀類としてのソバの実をどのように処理して、どういう形で食べた場合かなど、単純ではないのです。このような点の詳細については、次回にのべましょう。

(江戸ソバリエ4期生、医師、田中照二)



イラスト：川俣



## 江戸ソバリエ 蕎麦川柳

## 《特選》

こだわりの 蕎麦粉手打ちで つゆ「桃屋」 晴れ女  
手繰る音 聞いてオヤジが 顔を見せ 愚蕎楽

## 《入選》

圓窓師 何と解きます 蕎麦と掛け	招福猫児
屁理屈は 捏ねるな蕎麦粉を よく捏ねよ	招福猫児
夏蕎麦の 花を攻めるな 雨の矢よ	招福猫児
打つよりも 食べる人こそ ボランティア	もっくん
給付金 いつの間にやら 蕎麦屋酒	もっくん
麦秋に ノアの箱舟 天にいく	ビール好き
蕎麦通は 最初に一筋 カッコつけ	メンクラ
きのう蕎麦 今日もそば食べ 明日も蕎麦	メンクラ
せいろ干す 夫婦の背(せな)も 丸くなり	お粗婆
中休み 葱皮むけり 夫婦静かに	お粗婆
梅雨明けて 天に箸入れ 蕎麦光る	お粗婆
咲けば実に 実れば麺にの 蕎麦ごころ	好き田姉
頑固さに 粋とこだわり 垣間見る	蕎麦人生
すれちがう 日頃の思い 蕎麦にもみ	二枚葉
蕎麦たぐる 君の心も たぐらばや	二枚葉
サラダ蕎麦 記念日ならず ひとり喰む	二枚葉
どうしよう 手打ち蕎麦屋か 立ち蕎麦か	そば太郎
ソバリエと 名乗ったばかりに おごる羽目	酔待草
ぶっかけに 趣き添える 蕎麦の花	愚蕎楽

## 【選者から】

特選一句～「つゆ桃屋」に笑いがでます。完全無欠と思っても、肝腎なところが抜けていることがあります。所詮素人の遊びのこと、完璧でないところに親しみを覚える、楽しい句です。

特選二句～日頃、近所のオヤジ達とのお付き合いが、ほのぼのと浮かんできます。来ると騒がしいが、来ないと淋しい気持ちが、期待感となって織り込まれ、味わいのある句だと思います。

さて、いよいよ梅雨が明けると夏真っ盛りです。

汗たらし カレー南蛮 暑気払い (コラム子)

暑さには熱さで対抗！ 皆様、美味しいそばで健康増進、暑い夏を乗り切ってください。

なお、この「蕎麦川柳コーナー」は今回で連載4回目となりましたが、景気同様に応募が低迷しています。多数の投稿をお待ちしていますので、是非チャレンジしてみてください。

★投稿要領は12ページです。

(広報担当 K.Y.O.)



## 蕎麦屋さん廻り ⑨

## 里山



東京からアクアラインを経て、木更津南インターから国道16号線を富津岬方面へ向かい、川名の交差点を左に曲がると300m先の左側にドウダンツツジの生垣と小さな「里山」の看板が見える。明るく開かれた緑いっぱいの敷地に建つ一軒家風のお蕎麦屋さんだ。檜の大木に巻きついたノウゼンカズラの鮮やかなオレンジ色の花と6月の半ば過ぎでも冴え渡る鶯の鳴く音が迎えてくれた。

店主は江戸ソバリエ4期の真壁昊(ひろし)さんで、本業は文筆家だが蕎麦と出会い、山と出会ったことで「余生」の展望が大きく開けたという。奥さまが調理師の免許を持

っていたこともあり、「将来は時々そばがメニューに出る小料理屋でもしようか」とご夫婦の話題に上るようになって半年後、たまたま富津を車で通ったとき目に入ったのが、現在の『里山』の土地と家で、なぜかとても気に入って即座に購入したという。そして店主が親しくしている清澄白河のみちのく権現坂そば『浅野』のご夫妻の「始めるなら早い方がよい」という言葉にも押されて、この4月4日に夫婦二人で『里山』を開店した。

そばは粗挽きは北海道北ワセを二八で、生粉打ちは福井産在来種または常陸秋ソバを十割で打つ。ガラス張りのそば打ち場は6帖ほどの広さで電動石臼、溜め塗りの桁のくり抜き鉢、広めのそば打ち台が備えられて気温17℃、湿度60%に保たれている。

座敷に並ぶ四つの座卓は古材家具作家の今井茂淑さん作で、東北地方の古いそば打ち台に、馬の荷鞍、馬そり、機織台などの古民具再利用で足を付けたもの。蕎麦をゆっくり楽しんで欲しいという店主の演出が心にくいばかりである。



粗挽き蕎麦 750円、生粉打ち蕎麦 950円、とろろ蕎麦 1,100円、辛味大根おろし蕎麦 1,100円、鴨南蛮 1,500円、大海老天ぷら蕎麦 1,500円などの他、お昼のコース2種がある。評判が良いのは「生粉打ちコース 2,500円」で、生粉打ち蕎麦に小鉢、揚げそばサラダ、本日のおすすめ一品(蔵王地鴨のロース焼き)、デザート(そばがき入り田舎汁粉)。材料にはこだわって旬のものを使い、それによって献立

を替える。6月の小鉢の山菜は上州武尊麓からウルイ、コシアブラ、ワラビなどを、鴨は蔵王地鴨を用いている。また、お客様の様子を見てコースだけに終わらず、天ぷら、煮物などを適宜加える配慮もする。蕎麦前は地元のもので、鴨川寿萬亀の純米吟醸酒碧海、大山千枚田、富津清泉純米原酒などである。(牧野真木子)

☆手打ち江戸蕎麦『里山』 千葉県富津市川名 1080 TEL&FAX 0439-87-2142

営業日 土曜・日曜・祝日(平日は予約で)

営業時間 午前11:00~午後4:00(夜は予約コースのみ):コース予約の方は次回10%Offのサービスあり

(\*)江戸ソバリエ倶楽部会員限定で4人まで合宿蕎麦打ち可能

## そば粉を使った料理コーナー⑨

## 蕎麦スコーン

蕎麦の香りのする焼きたてのスコーンで、夏の朝の食卓をさわやかに演出して下さい。

## , &lt;材料 6個分&gt;

- 小麦粉 150g
- 蕎麦粉 30g
- ベーキングパウダー 大さじ1/2
- 卵 2個
- 牛乳 150cc
- サラダ油 大さじ5

## &lt;作り方&gt;

1. 小麦粉、蕎麦粉、ベーキングパウダーに塩を一つまみ加えてふるいにかける。
2. 卵と牛乳を混ぜ合わせておく。
3. ダマが出来ない様に1. と2. をよく混ぜ、それにサラダ油を加えて切るようにさっくり混ぜる。
4. 型にアルミカップを敷き、種を均等に流し入れる。
5. 180℃に温めたオーブンで15分焼く。
6. 型から取り出し、食卓へ。

(天野佳子)



## 江戸ソバリエ認定委員会便り

6月27日、平成21年度の江戸ソバリエ・シンポジウムを開催いたしました。今回は「蕎麦文化は進化する」というテーマで、第1部：創作琵琶曲「蕎麦の花」の発表、第2部：「江戸蕎麦の伝承」として落語と座談会を企画いたしました。

「蕎麦の花」は江戸中期の歌人中納言冷泉為久の和歌「寄蕎麦切恋御歌」を元に、鶴田流薩摩琵琶奏者川嶋信子先生に、構成・作曲・演奏をお願いいたしました。

また落語と座談会では、6代目三遊亭圓窓師匠、深大寺88世住職・張堂完俊師、慈眼院15世住職・遠田弘賢師、九品院32世住職・藤木雅雄師に、深大寺蕎麦、おそばの稲荷澤蔵司、蕎麦喰地蔵尊の伝承についてお話をさせていただきました。

今回のような琵琶曲の創作や、また江戸蕎麦の伝承をもつご住職さんたちが一堂に会することもめずらしいことでしたので、より充実したシンポジウムであったと大好評でした。

これからも蕎麦打ち、食べ歩きについてはむろんのこと、私たちの大好きな蕎麦に関して文化面から、科学の目からアプローチを図っていきたいと考えております。何卒皆様方のより一層のご支援とご指導を賜りたいと思います。

また、今年も認定講座の受講生を募集しております。皆様方の周りで関心をおもちの方がいらっしゃいましたら、ぜひお仲間にお誘いくださいますようお願い申し上げます。

(委員長 三上卓治)

### \*ご注文受付中 江戸ソバリエ名刺\*

江戸ソバリエになられた方に、2006年から江戸ソバリエ認定委員会として、認定番号入の名刺を作成しております。追加注文が多いことから、結構喜ばれているのではないと思います（下記見本参照）。ご希望があれば作成いたしますので、ご注文ください。

□名刺への記入内容

①氏名、②ふりがな（ローマ字）、③認定番号（お忘れの場合には、当方で調べます）、④郵便番号、⑤住所、⑥電話番号、⑦メールアドレス（必須ではありません）

□枚数：100枚単位

□価格：2,000円（消費税、送料込み）

支払いは、現物到着後、郵便口座（江戸ソバリエ倶楽部）に振り込んでいただきます。

振込み手数料は、振込人負担です。

□申込み先：（江戸ソバリエ認定委員）橋本 曜

住所：〒145-0062 大田区北千束2-3-4 Eメール：[bbwdhasimoto@edosobalier.jp](mailto:bbwdhasimoto@edosobalier.jp)

（名刺見本）



（認定委員 橋本 曜）



**会員投稿のお願い!****皆様からの投稿をお待ちしています!**

イラスト：川俣

江戸ソバリエ倶楽部広報委員会では、「会員の、会員による、会員のための通信誌」をモットーに、会員の原稿・作品のみを掲載した編集を行っています。

次回11月に発行予定の通信11号の「会員投稿」と「蕎麦川柳」コーナーの原稿、作品を、以下のとおり募集します。楽しい通信誌とするために、皆様の気軽な投稿をお願いします。

**《会員投稿コーナー》**

課題：蕎麦にかかわることなら課題は自由です・蒞蓄・感想・エッセー・

俳句・川柳・絵手紙・イラスト・自己紹介などテーマは何でも結構です。

そば打ち会、食べ歩きグループなど、同好会の活動状況なども含めます。

原稿：原稿用紙2枚(800字)以内。絵/イラストなどA4サイズ以下(編集時画像縮小あり)。原稿は全て記名とします。ただしペンネーム/雅号など可。

別途連絡先(電話、FAX、メールアドレス等)を記入願います。

電子メールで送信の場合には、ワードファイルで作成し、添付してください。

締切り：平成21年10月15日までに下記宛先に送付してください。

**《蕎麦川柳コーナー》**

題目：題目は蕎麦。花や実、道具、打ち方、食べ方、味や蒞蓄など、何でも結構です。日頃のソバ・ライフのなか、微笑ましい瞬間を川柳(5・7・5)にスケッチしてください。初めての方も大歓迎です。

作品：1人5句以内(未発表の作品に限る)。全て記名とします(本名、雅号、愛称なども可。

但し5文字以内)。別途連絡先(電話、ファックス、メールアドレスなど)を記入願います。

選者：江戸ソバリエ倶楽部 広報委員会

締切り：平成21年10月15日までに下記宛先に送付してください。

**送付宛先(郵送・FAX・電子メール)**

事務局：〒100-1245 東京都中央郵便局私書箱1245号

広報担当：横田元育 FAX 03-3392-4799 E-mail [mo.yokota@nifty.com](mailto:mo.yokota@nifty.com)

加藤正和 FAX 03-3643-4732 E-mail [hs3m-ktu@asahi-net.or.jp](mailto:hs3m-ktu@asahi-net.or.jp)

**編集後記**

今年から広報のスタッフに新人2名が加わり8名になりました。

これを機に、通信の更なる充実が図れればと願っております。通信も発足以来4年目になりますが、倶楽部の行事も年々ニュース性が薄れてきます。紙面の活性化のためには会員の皆様のご協力が欠かせません。皆様の積極的な投稿をお願いいたします。

(川俣 静)