

江戸ソバリエ倶楽部通信

第14号 2010年11月19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

| | |
|-----------------------------|-------|
| 気まぐれ・そばの旅(その1・鹿児島)・・・ | p. 1 |
| 八溝そばと山あげ祭り・・・・・・・・・・ | p. 3 |
| 「利きつゆ」体験記・・・・・・・・・・ | p. 4 |
| 変わり蕎麦・・・・・・・・・・ | p. 5 |
| 石臼を自分で作る蕎麦屋さん・・・・・・・・ | p. 6 |
| 蕎麦とマラソン・・・・・・・・・・ | p. 7 |
| そば小舎 三の丸・・・・・・・・・・ | p. 7 |
| 蕎麦グッズハンターが行く!・・・・・・・・ | p. 8 |
| そば道具コラム5回目 麵棒について②・・ | p. 10 |
| 吉田悦花の蕎麦5・7・5・・・・・・・・・・ | p. 12 |
| 蕎麦屋さん廻り⑬ そば 光林・・・・ | p. 14 |
| そば粉を使った料理コーナー⑩そばとかつおのカルパッチョ | p. 15 |
| 江戸ソバリエ協会便り・・・・・・・・・・ | p. 16 |
| 江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項・・ | p. 17 |
| 会員投稿・作品募集・・・・・・・・・・ | p. 18 |
| 編集後記・・・・・・・・・・ | p. 19 |



川俣 静 作

☆本誌の挿絵は全て川俣さんが描いたものです。

気まぐれ・そばの旅 (その1・鹿児島)



高千穂そば打ち人形

より道路より高いところに屋敷があり、いざというときには屋敷同士の仕切りを取り外して数軒の屋敷を集めて城郭化させるとか、階段を上ったところの門を入ってもすぐには屋敷に行くことはできず、城郭にある虎口のように少し迂回させるような造りになっている。

いずれも攻撃に備えた防御陣であり、地理的要因もあろうが、明治維新に至るまでまったく他藩からの侵略を経験しなかった「薩摩」の歴史を感じる。

鹿児島はソバ生産で昭和40年前後は北海道を上回る生産量を誇ったこともあり、現在でも毎年上位にランクされ、そんな地元で採れたそば粉へのめぐり合いなどを含め、鹿児島の蕎麦文化に触れたくて三泊四日の旅に出掛けた。なにさま初めての訪問地で、蕎麦屋巡り、郵便局巡りを含め、それなりに鹿児島名物を食し観光もしたいと欲張り、宿泊地を鹿児島・指宿・霧島に定めて連日レンタカーで走り回った。

観光では桜島や鹿児島市内なども散策したが、出水と知覧の武家屋敷群の散策には満足した。出水、知覧の武家屋敷群はともに盛り土に

当然のことながら、芋焼酎に鹿児島名物とされる黒豚のとんかつ・角煮、きびなご、さつまあげ、桜島大根、ラーメンなども賞味したが、鹿児島産のそば粉に出会うべく事前に季刊冊子「新そば」に載っている新そば会員の「新太郎そば」や「吹上庵」をメモっておき、訪れることにしていた。

まず鹿児島駅の近くで「吹上庵」に立ち寄ったところ、ちょうど昼時と重なり店の前には空席待ちのお客が列を作っており、店の人気なのか蕎麦の人気なのか驚かされ、立ち寄ることを諦める。

鹿児島市天文館通の「新太郎そば」では、鹿児島名物を肴に焼酎をいただき、すっかり出来上がった後だったせいか、折角の大隈半島産のそば粉を使った蕎麦の風味も判らず、そば汁もきりっとしない印象で、今ひとつ感激が薄い。

つぎに知覧で立ち寄った「吹上庵・知覧店」では、使っているそば粉は生産地がはっきりしないが、鹿児島産だということで、色の白い蕎麦は甘みを感じさせる美味しい蕎麦だった。ただし、そば汁は後口になんとなく黒砂糖の風味が残る感じがした。また写真を添付したが、通常の「もりそば」はなくて「板そば」となっており、どうして鹿児島で「板そば」なのかなにかくすぐったい思いをさせられる。

出水からの帰り道、「信州そば」のノボリを目にし、「鹿児島で信州そばとは」と「じょうぐう庵」に飛び込んだところ、そば粉は普段お世話になっている長野大町は倉科製粉所の「あずみ野」だ。蕎麦は食べなれた風味で美味しいが、そば汁が淡口醤油で仕上げた関西風の昆布だしが効いたものであり、もうひとつしっくりしない。

最後は霧島高原を走り回っていたとき「高千穂そば」という看板が目飛び込んできた。店の前では電動式の蕎麦打ち職人が作業をしながら出迎えてくれ、その遊び心が嬉しくなり暖簾を潜る。花番をされているおかみさんに聞いたところ、そば粉は残念ながら北海道はどこか判らない北海道産とのこと、ただしそば汁の醤油は鹿児島産だという。どこかもったりしたというか切れを感じさせないそば汁だが、かなり太打ちの蕎麦には合うのかもしれない。ここでも驚いたことに「皿そば」となっており、孟宗竹を加工したお膳に入れて供され、その徹底したサービス精神が印象に残る。ところで、鹿児島での各蕎麦屋で供された蕎麦湯はどこでも比較的薄いコンソメ風のものだが、ややピンクがかかった色が着いていたようだ。



吹上庵板そば

店の人に尋ねたところ、うちの蕎麦湯は濃いからだとか、濃い蕎麦湯にするために一日寝かせているとかの説明があったが、どうもすっきりとは納得できない。

江戸風の蕎麦に馴染んでしまったせいか、日頃感じている尺度からすると今ひとつという評価になってしまい勝ちだが、鹿児島産のそば粉に、北海道産や信州産のそば粉、さらに板そばや皿そばなど賑やかなこと、薩摩言葉をはじめとして他藩からの侵略にそなえ閉鎖的とも言われた土地であったにもかかわらず、今やなんでも受け入れる懐の深さに感心し、それなりに満足な「そばの旅」であった。

(そばだ もりを)



手打ち高千穂皿そば

会員投稿コーナー

八溝そばと山あげ祭り

東京で4日連続の猛暑日がふっと途切れた（といっても34.4℃）2010年7月25日。

朝からカンカン照りの宇都宮に、江戸表から数名の江戸ソバリエ精鋭が降り立った。

一日中乗り降り自由のJR普通乗車券「青春18きっぷ」を通行手形代わりに、佐藤さん、牧野さん、矢澤さん、脇坂さん、水津さん、高島さんの面々だ。旅慣れた松本一夫さん、平林さん、並木さんは先行逃げ切りで既に烏山線沿線で遊びを開始しているという。



追い掛けるようにして、発車間近の電車に飛び乗り宝積寺乗換えて那須烏山市へ。遠くの山並みまで続いている田んぼは、秋の豊作を期待させる濃厚な青緑が匂い立つようだ。途中駅で、先行組が乗り込んできて面子が出揃う。

話に夢中でも終着駅だから大丈夫。駅前から、屋台・提灯・しめ縄と祭り一色の街中を縫って松月庵に。祭りの熱気でお店もお客もハイになっている中、遠慮がちのソバリエ連を温かく迎えてくれた。準備万端整ったそば打ち場で、早速にお店のみなさんと顔合わせ。そば打ち名人の廣木克臣さんは、手打めん工房ひろきを主宰する。「本業が板金屋なので、延しは上手い」などと軽いフットワークでそばの話を進めて行く。「松月」は130年も続く老舗割烹で、2年前からそばを振舞う。店主の棚橋誠一郎さんからは、地域振興のために若者定着の目標を掲げる八溝そばプロジェクトの話があった。八溝そばは、近在の生産農家が18町歩を作付ける。この地産在来種を、春先に、日光の峰の茶屋近く白滝の流れに10日間晒したという寒晒しそばが今日のメインだ。程よく乾燥させて丁寧な挽いたそばは、あくが抜けて香り立ちきりとした食感だという。含水率16%前後のそば粉は、41%くらいの加水でよい。いつもの通りやるとずる玉になっちゃうよ……。

2チームに分かれて早速、そば打ち開始だ。二八1Kgを木鉢・延し・切りと分担する。廣木さんの弟子で女流そば打ち日本一を目指す時田典枝さん（館林「時新」）が、たすき姿でさりげなく打ち



手のフォローをしてくれる。いつの間にかギャラリーが増えたりして、各自奮闘の打ち場だった。

ややオーバーした時間を気にしつつ、まずはビールで乾杯！

那珂川の天然鮎など老舗割烹の料理の数々、そば前にどんピシャだ。ビールピッチャーもだいぶお代わりが進んだ頃、女将さんが「実はね……」と言いつつ正真の地酒を出してくれた。鮎には「美人女将のちどりあし」と、そばには「恵」。ネーミングには女将さんも関与したのかもしれない…… 八溝そばプロジェクトはきつ

と上手く行く。実はこの段階で、山あげ見学をあきらめている。やはり、そば前を前にした女将さんとの一体感を大切にしなければ……！そして、手ずからのそばはいつもより上手に打てたような気がして、香りもそばらしさも一段とよく、お代わりもできてまことに堪能した。

疫病平癒のために始まったという450年の伝統芸能……「山あげ」を諦め切れずに、山あげ会館を見学した。語りのじいちゃん（よくできた人形なのだ）が、烏山の街並みを背景にした山あげ祭

りのジオラマに沿って案内してくれる。実際のものには会えなかったが、壮大な野外歌舞伎を手際よくコンパクトに紹介してもらった。

会館から出てみると、人の波が街の中央に向かっていく。押されるがままに四つ角に出た。大きな屋台が鉢合わせをしている。鉢巻・はっぴ・猿股・地下足袋・カンカン帽・扇子・黒羽織・浴衣・白足袋・雪駄・鉦・鼓・太鼓・笛・・・4屋台によるお囃子合戦（これをブンヌキという）が始まって、祭りは最高潮だ。降り出した雨に後ろ髪を引かれながら、松月庵に戻る。駐車場に設えたそば振る舞いの会場で、打ち手中村さんの調子のよい声に乗せられてまたビールをやってしまった。

そろそろ出立の時間。きつくなる夕立を見上げていると、棚橋さんが宝積寺駅まで車を出してくれた。そのやさしさに感謝々々・・・また、来よう！



写真撮影： 高島陽一
 紀行メモ： 牧野真木子
 本文： 松本政憲

ご参考：

山あげ祭り URL <http://park18.wakwak.com/~omotenashi/>

松月庵 URL <http://www.shimotsuke.co.jp/select/yamizo-soba-kaidou/spot/syougetsu>

島崎酒造 URL <http://www.azumarikishi.co.jp/>

「利きつゆ」体験記

毎年、9月上旬に行われている神田のお蕎麦屋さんの蕎麦つゆの味を比べる神田そば万博「つゆ比べ」に行ってみた。

内神田浅野屋本店が会場で、神田の蕎麦屋18店の「蕎麦つゆ」が小ぶりの蕎麦猪口に注がれて並んだ中からお目当てのつゆを選び、盛り蕎麦も注文してつゆを味わうという趣向であるが、ソバリエ仲間のHさんの発案で居合わせた4人で即席チームをつくり一人3種類のつゆを選び、合計12種類のつゆを味わうことが出来た。

江戸の蕎麦は「蕎麦つゆ」がうまいといわれているが、老舗といわれるお店のつゆは期待に

違わずバランスのとれた味で、そば湯で割っても味のバランスが保たれたままで崩れることはなかった。（かんだやぶそば、丸留賀、神田まつや）

江戸の蕎麦つゆは概して濃い目で、Brix濃度計で測ると20%近い濃度である。

手繰ったそばの先のほうをつゆに浸し、蕎麦と一緒に吸い込んで丁度よい塩梅であるから蕎麦つゆだけ口に含むときは極少量に抑え、飲み込んでも喉の途中でなくなる位にしないとつゆの濃さに味覚が負けてしまう。

その一方で、薄めのつゆのお店もあった。蕎麦をどっぷりとつゆに浸して丁度良いという濃さで、Brix濃度で15%前後である。しかし、そば湯で割ると味のバランスがくずれてしまい、蕎麦を食べた後の余韻を楽しむところまでには至っていなかった。（猿楽町浅野屋、神田橋山茂



登、松永町朝日屋)

比べたつゆの中で気にかかるお店が2軒あった。つゆの最も濃かったお店(Brix濃度22%)と、つゆの味が薄くて最初から味のバランスが崩れていると思われるお店(Brix濃度15%)である。後日、そのお店に行ってみたが、前者はどろっとした濃い目のつゆに蕎麦は更科蕎麦に近い細めの白い蕎麦で、手繰ったそばの先にちょっと浸しすり込むのかと合点がいった。後者の評価対象外と思われたつゆのお店は、蕎麦の他、井ぶり、定食と何でもある街の食堂といったお店でそれなりに繁盛していると思われ、蕎麦つゆの味云々ということは余計なお世話だったのかもしれない。

(江戸ソバリエ・ルシック 熊田 鴻)

変わり蕎麦

変わり蕎麦、と聞いて、何を思いますか？



蕎麦打ちをする方なら、打ってみたいと思う蕎麦ですよ。使う蕎麦粉は更科粉、蕎麦の内層粉で澱粉質がほとんど、白くさらさらしており、麺にすると食感がプリッと独特で、蕎麦特有の香りはありません。その特徴を利用して色んなものを練り込むと、練り込んだものの香り、色が感じられ、四季の風情が味わえる蕎麦となります。定番は柚子切り、抹茶切り、桜切りなどですが…。

そこで私が作ったのはモルト切り。えっ、モルト？ モルトとはウキスキーの原酒、簡単にいうとウキスキーを練り込んだ蕎麦。

きっかけはニッカウキスキーの蒸留所で買ったシングルカスクウキスキーが手元にあったから。誰しもウキスキーを飲み、香りを嗅いだことはあるのですが、蕎麦とはかけ離れた存在、蕎麦に練り込まれているとは気付きません。思いを巡らし、分かって、ああ、と納得、これがいいのです。

一般に市販されているウキスキーはほとんどが量産のブレンド品、均一化のためキーモルトと呼ばれるベースとなるモルトを調合してあります。カスクとは樽のこと、蒸留後に貯蔵される樽、場所、時間により、味、香りが変わります。よく仕上がり、混ぜることなく出せると判断された樽、それがシングルカスクです。だからウキスキー切りでなくモルト切り。これが定番になるのかは、先ず打つ人がいて、それを楽しんで食べてくれる人がいるか、です。

色では、オリンピックを記念して5色の蕎麦を打ちましたが、青が難しいんです。茄子の浅漬けでは色が薄い、ブルーベリーはちょっと紫っぽい、まだ青にはこれだという素材に巡り合っていない。

他に、1本の蕎麦に色の層を作る、というのがあります。これは昼夜蕎麦というもので、表側と裏側で色が違います。別々に練ったものを伸す段階で重ねるのですが、硬さが違うと柔らかい方だけが伸びます。2層はもちろん3層も作りました。頃はワールドカップ、日本の対戦国の国旗が3色で、その蕎麦を食べて勝とうという趣向。作ったカメルーン、デンマークには勝った！けど、作らなかったオランダ、パラグアイには負けた？ のかどうなのか。

皆さんも気になる香り、色に出会ったら、蕎麦に練り込んで、変わり蕎麦にしてみませんか？

(高島陽一)

石臼を自分で作る蕎麦屋さん

「石臼を自分で作っている蕎麦屋は全国にいないでしょう」。そう言い切る「蕎楽」店主、中久喜正宏さん(63)の目は輝いていた。「おいしい蕎麦の8割は製粉の仕方が決まる」「石臼は道具ではなく精密機械」。刺激的な言葉がポンポン飛び出す。蕎麦屋のおやじではなく、研究者にみえた。

中久喜さんが前職の電気店から茨城県猿島郡境町に「蕎楽」を開業したのは13年前のことだ。蕎麦好きが高じての転職。珍しいケースではない。

変わっていたのは、石臼にこだわった点である。おいしい蕎麦とは何か。普通は蕎麦打ちの技術に目がいく。もちろん水回しからゆでまで大事な工程はたくさんある。質のよい玄蕎麦も鍵を握っている。しかし、製粉作業の中に秘密があるのではないかと、中久喜さんは考えた。

そして、石臼の研究に取り組みだす。すなわち、石臼を自分で作り始めたのである。

石臼の材質は安山岩か御影石が一般的だが、あれこれ試してみても茨城特産の御影石、通称青ぬか目石が一番いいことがわかった。目が細かくて吸水力があるためという。

そして、最大のポイントは目立てという作業。石臼は上臼と下臼がこすり合う。こすれる面は平らなのではなく、独特の図形の刻みが彫ってある。この刻みを彫る作業を目立てというが、「目

立て次第で粉がまったく違うものになる。そばがおいしくなったり、まずくなったり。ひどい時には店が開けないこともあった」という。中久喜さんは300回は目立てを繰り返した。まさに試行錯誤の連続である。

結論として、どういう目立てがいいのか。これを言葉で表現するのは難しい。中久喜さんによれば「臼の中でこすられすぎるのはダメ。粉にストレスをかけないようにする。すなわち、玄蕎麦の味をあくまでも100%残す」ということになる。

従来の石臼は上臼のほうが下臼より重く、重量ですりつぶしていた。これではダメだという。中久喜さんの石臼は上臼のほうが軽い。1時間に6kgの粉がひけ、通常の石臼の倍の効率なもの、重さと関係がある。



左から、田中(3期)、高石(4期)、左近允、嶋田(4期)(敬称略)

電気が専門なので、電動の部分はお手の物。6年前に処女作を製作、改良を重ねながら商品として完成させた。注文もぼつぼつある。手作りだから1つ作るのに1ヶ月かかるが、石臼作りは楽しい。おいしい蕎麦を求めた結晶が、ベンチャービジネスにつながりつつある。

◇

中央線西荻窪に「鞍馬」という小さな蕎麦屋がある。その店主を師匠にした蕎麦打ちグループが2010年10月20日、「大人の遠足」と称して蕎麦の花を茨城にまで見に行った。日ごろ、当地の常陸秋そばを使用しているためだ。江戸ソバリエの仲間も4人参加した。そのツアー途中のランチで入った店が「蕎楽」だった。小さな旅にも「出会い」があった。

(江戸ソバリエ6期 左近允輝一)



自作電動石臼と中久喜さん

蕎麦とマラソン

蕎麦打ちとマラソン、私が現在熱中しているものです。

蕎麦打ちを、始めて4～5年が経ちました。最初に蕎麦打ちを習ったのは、近所の地区センターで開催している蕎麦打ちサークルで数年、その後、しばらく自己流で打っていましたが限界を感じ、レベルアップを図るべくソバリエのサークルで皆さんに刺激を受けながら打っています。



自分の蕎麦好きにはある程度自負を持っていましたが、やはり世の中上には上があるもので、ソバリエの皆さんの蕎麦打ちだけにとどまらない、あらゆる分野での研究熱心さには大いに刺激を受けています。これからも、皆さんに刺激を受けて蕎麦の世界を広く深く探求していきたいと思っています。

マラソン歴は、蕎麦よりも長くかれこれ20年程になります。私がマラソンを始めたときには、フルマラソンはオリンピック選手に代表される競技者のもので、私のような市民ランナーが42.195 kmを走ることなど極めてまれなことでした。完走するだけで周囲には驚かれ、時には「なんでそんなに大変なことをするのか」、「何が楽しくてそんなに走るのか」と言われたものです。

ところが最近では、殆ど走ったこともないような優しそうな女性がフルマラソンを完走したり、定員3万人の東京マラソンに27万人応募者があるなど、マラソンを取り巻く状況の変化は想像を超えるものがあります。まさかマラソンがこんなにメジャーになるとは、20年前には想像できませんでした。

正直なところ、マラソンは辛いもので楽しい時ばかりではありません。でも、私がマラソンを20年も続けてこられたのは、完走した時の達成感と、単純さにあると思っています。ゴールに向かって右足と左足を交互に前に出して走るだけ、これ以上でもこれ以下でもありません。しかし、やればやるほど奥が深く、どんだんのめり込めるものです。

水と蕎麦粉だけで構成されている蕎麦に、マラソンとの共通性を感じています。ソバリエになり皆さんとお会いしてからは、ますます蕎麦の単純さと奥の深さに魅力を感じています。これからもマラソンと一緒に、深く広がりのある蕎麦の世界を時に楽しく、時に真剣に探求して行きたいと思っています。

(江戸ソバリエ6期生 唐戸 健一)

そば小舎 三の丸

還暦をとくに過ぎ人生六十余年の長い軌跡は人それぞれ異なり、その曲がり具合も千差万別でしょう。幼いころから「物」・「心」を代償なしに与えられたいきました。そして今、お世話になった方々や地域社会に何かを還元できればと思います。方法はいろいろあると思いますが是非とも実践したいことです。

二十年ほど前から「手打ちそば」にはまっています。動機は特別ないのですが、日本人と「そば」はその歴史が示しているように不思議と相性がよさそうです。同時にそば打ちは



三の丸

単純かつシンプルなところが私は好きです。(このことが奥深いと言われる所以かも知れません)

一度しかない人生(そう思っている)を豊かで面白くするためには、どれだけ多くの人々と接点ができるか・・・にかかっていると思っています。そしてそのことを実践するにあたり、常々心がけていることが「ありのまま」ということです。背伸びすればすぐ疲れますし、卑屈になれば惨めです。自分は自分であり、以上でも以下でもないことを知ることが大事だと思っています。



三の丸 内部

こんなことを考えながら、十年ほど前に「そば小舎」を建ててしまいました。建てた地が徳川家康の先祖、松平與副(家康の七代ほど前)の松平形原城・三の丸の跡地であることから、「そば小舎・三の丸」と名づけてしまいました。

そして八年前、遠く三河(愛知県東部)から江戸ソバリエ認定講座を受講し、江戸ソバリエ2期生にさせていただきました。

以来、そば小舎を拠点に近隣市町が開催するそば教室、地域のイベント、各種団体からの依頼など、いろいろなところで大勢のみんなとそばを打って楽しんでおります。

「三の丸」でそばを打つ時は<そば前>をやりながら、そば談義に花を咲かせ、ご一緒した面々に「切り」を体験していただいております。自分で切ったそばは太さ細さに関係なく格別

なようです。

昨年一年間で270kgのそば粉を使い自分でもびっくりしています。

趣味が高じて道楽になってしまった今、次は「そば猪口」と囲炉裏の「炭」を自分で作りたいと思っています。

(江戸ソバリエ2期生 壁谷哲也 E-mail 3nomaru@sk.aitai.ne.jp)

蕎麦グッズハンターが行く！ 蕎麦関連の「切手」

思い起こせば、今までに切手を集めた事があると言う方は、結構多いと言う話を聞いた事があります。私もその中の一人で、子供の頃にブームがあって、集めた記憶が有るのですが、長続きはしなかった。ソバリエの皆さんの中にも、その様な経験を持った人は多いのではないのでしょうか。

ある時、蕎麦に関連する図柄の切手は有るのかどうか、探してみる事にしたのですが、これが有りそうで、なかなか見つからない。その道の達人の方から見れば、まだまだ、探し方が甘いのでしょうか、展示即売会、切手ショップ、ネット等でなんとか



4点見つける事ができました。

1 『平成11年 笑門来福 落語切手』

平成11年は、落語が発祥して200年と言う事で、それを記念して発売された切手です。5人の人気落語家と、その人が得意とした演目をイラスト・山藤彰二さん、題字を寄席文字書家の橘左近さんにより描かれた、五種類の切手の中の一つで、五代目・柳家小さんの「時そば」がモチーフとして描かれた切手です。小さん師匠が屋台で蕎麦を食べているイラストを見ると、こっちも一杯おくれ」と言いたくなるような気がします。

2 『但馬の小京都出石／五万八千石の城下町』

このフレーム切手の中の一つが、出石皿そばの写真を切手にしています。蕎麦を小皿に盛る独特の供し方をする出石皿そばは、郷土色をいっぱい感じさせてくれます。

3 『北斎漫画フレーム切手 「蕎麦」』

北斎生誕250年を記念して、何種類か作成された中の一冊。「北斎漫画」は、北斎の絵手本として出された画集で、その中から、蕎麦を食べる男の絵を切手にした物。今、正に蕎麦を箸でつまみ、汁に付けようとしている仕草の絵からは、蕎麦がかすかに揺れる動きや、蕎麦を食べる至福な一時が、生き生きと伝わってきます。

以上3点が、見つけて入手する事が出来た物ですが、あと一点、未入手なのですが『小諸懐古園』フレーム切手と言うのがあります。これは、信州の蕎麦畑の写真の切手です。

拙い探索なので、蕎麦に関連する切手は、まだ有るのに見付けられずにいるのか、はたまた、それ程には無いのか…。

皆さんも蕎麦に関する物を何か探してみませんか？また一つ、蕎麦の楽しみが広がるかもしれません。

(木村優夫)



蕎麦道具のコラム

第5回目 麵棒について②・まとめ』

今回は、麵棒(二回連載)についての二回目、②のコラムを書かせて頂きます。また、今回で最終回ですから、蕎麦道具選びのまとめもお書きします。

麵棒の木材は、①のコラムで記載した材木が良く使われます。昔から当店では、桧材の麵棒がお蕎麦屋さんで良く使用されておりました。近年では、金額が桧材よりも安く、同じような重さで感触も近いヒノキ科のヒバ材も人気があります。お蕎麦屋さんでは麵台の材質に合わせて同じ材質の麵棒を使用されるお店も多いですが、蕎麦粉の質感や堅さによって、麵棒を使い分けるお店もございます。

例えばソバ殻の多い田舎そばには、重い麵棒の檜材や黒檀材等で大まかに伸ばして、最後の微妙な薄さの時に軽い麵棒の桧材やヒバ材を使用すると言った感じです。

蕎麦道具の全てに言える事ですが、麵棒の重さや材質は人それぞれで変わりますので、まずヒバ材から初めて、御自分に合った麵棒を探してみるのも蕎麦打ちの楽しみの一つだと思います。

麵棒を購入されるお客様に多い質問で、以前にあの材質を使ったら曲がり易かったから、曲がり難い材質が欲しいと良く聞かれます。

①の材質の説明でも記載しましたが、これは同じ材質でも乾燥具合や伐採した場所、麵棒を制作した職人さんで、曲がり易くも曲がり難くもなります。

当店でも同じ国産の桧材を使用した麵棒でも、2,500円でお売りできる物もあれば、9,000円でお売りする麵棒もあります。この金額の差は、高いほど曲がり難い麵棒になるという事です。また、全て機械任せの麵棒よりは人間の手を加えて製作した麵棒の方が蕎麦の延し易さも全然良くなります。

麵棒を購入する際は、材質に拘るのも重要ですが、購入するお店も大変重要である事も忘れてはいけません。少なくとも購入した後のメンテナンスや削り直しをしてくれるお店での購入をお勧め致します。

話は戻りますが、曲がり難い麵棒と言え、鉄の麵棒が使われた方がいらっしゃいました。ステンレスの棒にテフロン加工をした中空の棒です。

これなら、決して曲がる事はありませんし、テフロン加工で麵棒に蕎麦が付く事も無いと考えたからです。しかし、当店が薦めた材木の麵棒を使用してから、使用していないそうです。

手打ちそばの蕎麦は、加水量が多く鉄製では材質が硬すぎます。機械打ちの蕎麦は鉄の棒で延ばしますが、手打ち蕎麦とは加水量が異なり、つなぎの割合も圧倒的に多いですから出来るのです。鉄の棒では、手打ちそばを木材で延ばしたような優しい蕎麦を作ることは難しいようです。また、テフロン加工とは言え、蕎麦が棒に纏わりつく事があります。しかも、麵棒の滑りが良すぎて手の滑りが悪く、棒を押して延してしまう事も多々あります。手打ち蕎麦を作るのでしたら、やはり、木製をお勧め致します。





麺棒の手入れ方法ですが、材木ですので水に濡れると狂い易い為、使い終わった後は、麺棒に付いた蕎麦粉を濡れたタオルで拭き取ったのち、乾いたタオルで水気を拭き取って下さい。

麺棒で伸ばした際に蕎麦が巻きついてくる様であれば、おからを布で包んで、シミ出た汁で、麺棒に染み込ませて下さい。しかし、これは数十回繰り返さないといけませんので、麺棒を直ぐに使用するには、不向きです。直ぐに使用する麺棒でしたら、くるみで磨いて下さい。ただし、すでに液状になっているくるみ油

は酸化していますので、出来るだけ無塩のくるみを潰して出てきた油で磨いて下さい。流布した後は、乾いたタオルで余分な汁や油は拭き取って下さい。べたべたの麺棒はかえって逆効果になります。蕎麦が麺棒に絡まなければ何もしないのが、良いでしょう。蕎麦粉や打ち粉を麺棒に擦り付けてから、蕎麦を伸ばし始めるのも効果的です。

さて、全5回に渡って、蕎麦道具の説明をしてきましたが、いかがだったでしょうか？ 回数の制限があった為、小間板や、まな板等が説明できませんでしたが、木材が分かっていたらその応用になりますので参考にして下さい。

最後に蕎麦道具選びで大切な事をまとめたいと思います。

①【腕前に合った道具の重要性】

10人いたら、10人が同じ商品を使いやすいとは限りません。個々の使いやすい商品を見つけて下さい。

②【費用対効果の重要性】

材質や見た目だけではなく、木材の産地や職人さん、過去の実績も重要な選ぶ要素となります。値段はそれに比例します。

③【アフターサービスの重要性】

道具は手入れがきちんとしていれば、長い間ご利用いただけます。手入れや、手直しをする事で、また愛着がわきます。購入したお店で修理をして貰いましょう。

④【特注品の重要性】

自分だけのオリジナルのそば道具をオーダーするのも良いでしょう。使いやすく、愛着もです。

至らぬ点が多々あると思いますが、永い間、お付き合い頂きまして有り難うございました。

(竹むら漆器店 竹村佳昭)

吉田悦花の蕎麦 5・7・5

今回もたくさんのご投稿をいただき、ありがとうございます。

新蕎麦の季節到来！ということで、新蕎麦をめぐる佳句がたくさん寄せられました。

天せいる賞

鐘鳴るや新蕎麦巡りの旅終わる

霜草

新蕎麦の季節。つるつるいただける蕎麦は、気軽に食べ歩きもできて、女性ひとりの気ままなドライブにも好都合。あたりに響く鐘の音の余韻が、充実した新蕎麦巡りの一日を物語っています。

かも南蛮賞

新そばや風が吹いても腹が鳴る

そば太郎

新蕎麦が出回りだしたなあと思うと、それだけで、あの色合いや香りなどが脳内によみがえって、街に出て風に吹かれていても、腹が鳴ってしまうのです。なんともやるせない、おもしろい句。

新蕎麦すすりよくぞ日本に生まれけり

もっくん

新米、味噌汁、梅干、酒、いずれも「よくぞ日本に生まれけり」の味ですけれども、やはりソバリエとしては、新蕎麦を強く推したいですね。新蕎麦に対する想いが、広く共感を呼びます。

新蕎麦の臼挽く腕の力かな

招福猫児

そばの実（玄そば）を少しずつ加えながら、ゆっくりと石臼を回す。たいへん力加減の難しい忍耐の入る作業ですが、新蕎麦の挽き立て粉を打って茹でたときの香りに魅了されます。

そばを挽く君の横顔汗ひと筋

二枚葉

前回、「黙々と蕎麦打つ君に惚れ直し」という晴れ女さんの佳句がありましたけれど、蕎麦打ちの前の石臼を挽く君も、かなりポイントが高いですね。真剣な横顔、ひと筋の汗に魅かれます。

せいる賞

駅前の蕎麦屋開店秋澄めり

遊卯

秋は、空だけでなく、目に映るものや音も澄みわたるように感じられて、五感も敏感になる気がします。駅前に開店した蕎麦屋さん。どんなお店なのかしら、ワクワクしますね。

もくもくと蕎麦刈る人の白さかな

遊蕎子

浅草D屋さんのご夫妻が、都内の畑に撒いた蕎麦の刈り取りが、猛暑の影響で遅れているそう。昨年、私も蕎麦畑の収穫に参加させていただきました。一心に蕎麦を刈る人も白く染まって。

そうめんを茹でて募りし酷暑かな

うずら

あまりの暑さに、食欲も失せるばかり。冷そうめんでもと思ったところ、湯を沸騰させるだけで滝のように汗が流れて止まらなくなりました。ほんとうに酷暑でしたものね、この夏は。

ソバリエの手もとへ視線汗流れ

は一坊

「ソバリエ」と名乗ったばかりに、蕎麦をすする手もとに、まわりの視線が集まって冷や汗をかいたのです。気どらず、いつでも自然体で、おいしくいただけたら最高なんですけれど。

蕎麦前を重ねて蕎麦に行き着かず

晴れ女

晴れ女さん、かなりお酒をたしなまれるんですね。ゆっくりじっくりお酒を味わって、なかなか蕎麦に行き着かない、そんな自分自身をユーモラスに詠まれているのが、良いですね。

「ただいま」と言える蕎麦屋のある幸せ

お粗婆

「おかえりなさいませ、ご主人様」というとメイドカフェになってしまいますけれど(笑)、っこりあたたかな女将さんとご主人が揃った蕎麦屋さんなら、毎日でも通ってしまいそう。

足に靴はさんでうまし駅の蕎麦

好き田姉

好き田姉さん、観察眼が鋭いですね。駅の立ち食い蕎麦で、寸暇を惜しんで蕎麦をすするビジネスマンの姿が目につくよう。なるほど、大切な書類の入った靴は足の間、ですか。

蕎麦道具仕分けて気づく無駄遣い**酔待草**

「いろいろ買い込んだ道具も仕分けしたら？」と、奥方にいわれてしまったのでしょうか？ 整理してみると、いつのまにか麺棒や包丁が何本も……。ずいぶんと投資したものですねえ。

秋雨に霽るホワイト蕎麦畑**メンズクラブ**

そば降る秋雨に、一面に広がる蕎麦の花畑も白くけむって見えます。白ではなく「ホワイト」という表現によって、見慣れた蕎麦畑の風景が、少し変わって洒落た雰囲気映りますね。

講釈が済むまで待たす手打ちそば**愚蕎楽**

食べものにまつわるさまざまうんちくは、楽しいもの。でも、度を超すと、それだけでおなかいっぱいに。講釈はほどほどにして、早くかんじんの蕎麦をいただきましょうよ。

塩少し新そば味わうゆうべかな**海砂**

蕎麦を塩でいただく？ なんて懐疑的な方もおられるかもしれませんが、蕎麦の香りが立って、これがなかなか美味しい！ 蕎麦にうるさい江戸っ子も絶賛していましたよ。

春と秋どちらが美味い走り蕎麦**島兎**

蕎麦といえば「秋蕎麦」が中心で、9月頃、白い花畑が見られます。「香りの春蕎麦、味の秋蕎麦」といわれるように、4月から5月の春蒔き専用の「春蕎麦」も、これから注目したいですね。

テーブルにぽつりと蕎麦の花赤し**俳蘭人**

以前、信州伊那の高原で、日本ではまだ珍しかった赤い蕎麦の花畑を見たことを思い出しました。遠くヒマラヤから持ち帰られた赤い蕎麦の実の名は、高嶺(たかね)ルビー。愛らしい花です。

新蕎麦に顔のほころぶ君と居て**下松**

色艶のよい新蕎麦を前にしたら、蕎麦好きなら誰でも、にっこりしてしまいます。笑顔の君がいっしょなら、なおさら……。これ以上のことはありませんね。ご馳走さまでした！

新そばと書かれし幟くすみおり**謙粹**

街のあちこちに「新そば」の白い幟を見かけるようになりました。毎年のことなので、使い古されて、色がくすんでいるものも。「新そば」の流れるような文字に吸い寄せられます。

(*) 提出句は選者が添削している場合もあります。

めん句い歳時記**新蕎麦の手打届くが便りにて 山田弘子**

つい数日前、わが家にも新蕎麦の手打ちが届きました。福島県喜多方市山都町の「宮古そば権三郎」。俳句のお仲間で、会津出身のKさんが、毎年この季節になると、決まって送ってくださいます。私がソバリエと知って以来、蕎麦好きならば、「ぜひ、おらが蕎麦を味わって！」と、クール便で届く十割蕎麦です。▼一升の蕎麦をさっそく大鍋に茹で上げ、新蕎麦の香りに包まれながら、箸に盛ります。風味豊かな、なめらかなのど越しをじっくり味わいました。まさに、新蕎麦の手打は季節の便り。▼蕎麦を育てる人、打つ人、そして東京に暮らしながら故郷の蕎麦を愛しつつける人、みなさんの真心が蕎麦を通して伝わります。生きていること、自然の恵みに、感謝です。▼晩秋から初冬へ。季節のうつろいを舌で、五感で感じとろうとする「こころの眼」を大切にしたいなあ、と想います。そこから、やがて素敵な一句が生まれることでしょう。(悦花)

吉田 悦花 プロフィール

NPO 法人神田雑学大学理事長。江戸ソバリエ。現代俳句協会会員。句会「蕎麦屋 de819」主宰。月刊俳句誌「炎環」編集長。月刊「俳壇」で「わん句にゃん句歳時記」好評連載中。新聞・雑誌はじめ、NHK 教育「美の壺」などテレビ・ラジオ出演多数。[最新刊『いのちの一句 がんと向き合う言葉』\(毎日新聞社\)に寄稿・俳句掲載。](#)[アメーバ! ブログ内\(http://ameblo.jp/sobalier-etsuka/\)](#)
「江戸ソバリエ☆吉田悦花 俳句 blog」毎日配信中

(*) 次回投稿要領については、18 ページをご覧ください。

蕎麦屋さん廻り⑬

そば 光林

『上質な』そんな言葉がピッタリの店に出会った。浜田山「光林」である。駅北口から徒歩3分、商店街の喧騒から少し離れたところにある。竹をモチーフにした外観、店内にはジャズが流れ、モダンで落ち着いた空間が広がる。テーブルとの間にも効果的に竹を配し、上品な造りだ。ふと見渡すと、店の奥には石臼が堂々たる存在感を示している。

店主の玉井光行氏は、若い頃から蕎麦打ちをしており、仕事を辞めたあと、2004年に「光林」を出店した。学生時代、長野の友人宅で頂いた蕎麦の味が忘れられないと言う。「もりで勝負」という玉井氏の打つ蕎麦にはこだわりがある。蕎麦は主に、常陸秋そばの中でも、とくに高品質と評される金砂郷産のものを使用し、自家製粉している。電動石臼で、通常は1分間に24回転のところ、8回転という速度で挽く。低速で挽くのは、摩擦熱で蕎麦の香りを飛ばさせないためだ。

やはりお薦めは「特選金砂郷産もりそば」「特選金砂郷産玄そば」であろう。細打ちながら、しっかりと角が立っており、打ち手の技を存分に楽しめる。10割なのに細打ちが可能なのは、金砂郷の蕎麦は蛋白質が多く含まれており、それが程よく「つなぎ」の役割を果たしているからとのこと。また、玉井氏は「蕎麦はご馳走である」と主張する。なるほど、お品書きには多彩な蕎麦メニューが並ぶ。なかでも、素揚げした桜海老を惜しげもなく乗せた「さくら蕎麦」は見ても美しい。



「本物を出したい」という玉井氏の熱意は、食材に対しても強いこだわりを見せる。産地だけではなく、生産者は誰かにもこだわり、本物への追求には妥協がない。その確かな素材を生かした料理は、さながら小料理屋のようだ。「芋棒（里芋と棒ダラの煮物）」「能登のわたいか」「のどぐろの干物」など、酒好きばかりか、食通をも唸らせる逸品である。人気の「季節の野菜天ぷら」は、2種の岩塩で頂くのが洒落ている。

地元でも評判の店で客足は途絶えないが、玉井氏が各テーブルを回り、客と言葉を交わす姿が印象的だ。ふっくらと艶やかな蕎麦の実を片手に「蕎麦作りは、まず土作りから」という話が大変興味深い。店主のこだわりは、訪れる者に上質な大人の時間を約束してくれる。(大石 ゆかり)

【光林】東京都杉並区浜田山3-27-3 電話03-5305-4277
 営業時間 11:30~14:30 17:30~21:00 定休日 毎週水・木曜
 ※定休日には「JAZZ ライブ」、「光林寄席」あり（要問合せ）

そば粉を使った料理コーナー⑬

そばとかつおのカルパッチョ



待ちに待った新そばの季節になりました。新そばは、やはり「せいろ」が一番！

ピリッと辛味の効いたおろしワサビに刻みネギと海苔を薬味に、旨みのある辛めのつゆをそばの先にちょいとつけて、つるつるとたぐり込む・・・手打ちそばの醍醐味、といったところでしょうか。

今回は、その食べ方も毎日では・・・という方に、この時期ならではの、脂ののった戻りかつおとそばというあえて本来ならそば通が最も嫌う？「生魚とそばのコラボレーション」をご紹介します。

<材料 二人分>

・かつお・・・200g(できれば皮つきのまま)、にんにく・・・1かけ、たまねぎ・・・1/8個、サニーレタス・・・2枚、パプリカ・・・1/2個、セロリ・・・1/2本、グリーンアスパラガス・・・2本、かいわれ大根・・・40g(1/2パック)、みょうが・・・1個、ハーブ・・・2枚、トマト・・・1個

(調味料)オリーブオイル、酢、酒、しょうゆ、塩、コショウ、かぼす(またはレモン)、そばつゆ

<作り方>

①かつおは柵のまま両面に軽く焼き色を付けます(背節・腹節お好みで)。3分くらい火にかけて冷水で冷やしてからキッチンペーパーなどで水気を取り、切り分けます(1cm幅くらい)。みじん切りにしたにんにく・たまねぎを、かつおにまぶしてボウルに酢大さじ3、酒大さじ1、しょうゆ大さじ1/2、塩小さじ1/2、コショウ少々を合わせて漬け込みます(漬け汁をまんべんなくかつおの上からかけ回して)。ボウルにラップをかけて冷蔵庫でしばらく冷やします。

②サニーレタスは大きめに手でちぎり、水気をよく拭き取ります。パプリカは縦に2つに切り

薄切りに、セロリは斜め薄切りにします。アスパラは4センチ位に切って塩茹でにします。かいわれは半分の長さ、みょうがは斜め細切り、ハーブはみじん切りにしておきます。

③オリーブオイル大さじ2、酢大さじ1、塩小さじ1/3、コショウ少々、かぼす3個(またはレモン1/2個)のしぼり汁を混ぜ合わせ、それにそばつゆ大さじ2～3を加えてドレッシングにします。

④そばを2人分茹で氷水でしめて、よく水気を切ります。

⑤準備した野菜(サニーレタスとトマトを除き)と③のドレッシング(半量)をあえておきます。

⑥大きめの皿にサニーレタスを敷き、茹でたそばを盛って、⑤の野菜を混ぜます。①のかつおをその上に並べ、トマトを飾ってから③の残りのドレッシングを回しかけたら完成です！

* 香味野菜の程よい苦さがこのそば料理に合うので、パプリカやセロリ、ハーブなどを使って洋風の味に仕上げましたが、このような野菜をたくさん使うのは面倒・・・と思われる向きには、茹でたそばにレタス、キュウリ、トマトだけでも良いですし、それもちょっと・・・というときにはみょうがや大葉の線切りを混ぜるだけでもかつおのたたきの風味が立って、和風味のおいしいサラダになります。お好みの野菜でお試ください。また、かつおは市販の「たたきのタレ」を利用すると、さらに簡単です。この料理の注意点は「仕上げは手早く、食べる直前に！！」です。そばにドレッシングをかけたらずぐに召し上がってくださることをおすすめします。(牧野)

江戸ソバリエ協会便り

江戸ソバリエ協会[<http://www.edosobalier-kyokai.jp>]

☆本年度の江戸ソバリエ認定講座(基礎コース)、2月に開講！

お待たせいたしました。平成22年度の江戸ソバリエ認定講座(基礎コース)を、平成23年2月に開講することになりました。

今回は江戸ソバリエの皆様にお仲間を誘っていただく作戦をとりました。何卒よろしくご協力くださいませうようお願い申し上げます。

☆江戸ソバリエ・ルシック特別セミナー開講

皆様から継続講座のご希望をたくさんいただいておりますが、この度より江戸ソバリエ・ルシックの方々を対象にした特別セミナーを企画することにいたしました。第1回目は「江戸のつゆ」「江戸の鯉節」をテーマに、11月7日に実施いたしました。

☆第2回江戸蕎麦奉納の儀のご案内

当協会では「江戸蕎麦奉納の儀」の次第を決定いたしましたので、それに則り厳かに11月14日11時より、国王神社(板東市)にて執り行いました。

☆江戸ソバリエの店について

皆様方から応募していただきました江戸ソバリエの店のネーミングにつきましては、「江戸ソバリエ認定の店 *Sobalier Friendly Shop*」で決定させていただき、各お店に証書をお送りさせていただきました。

「*Friendly Shop*」が皆様の新たな拠となっていただければ幸いです。

☆江戸ソバリエの活動について

江戸ソバリエの皆様におかれましては、「江戸ソバリエ宣言」にのっとり、様々なボランティア活動や趣味活動を楽しんでおられることと存じます。

活動の際は、**上級者「江戸ソバリエ・ルシック」の方々やベテランの方がリーダーとなって、江戸ソバリエとしての品と質を守り、粹に楽しんでいただきたいと思います。**

江戸ソバリエ・対外活動の留意点

- ① 衛生管理は万全か？
- ② 外傷、事故への備えはしているか？
- ③ 蕎麦アレルギー事故対策はできているか？

[江戸ソバリエ協会 理事長]

お知らせとお願い 江戸ソバリエ基礎コース開講)

江戸ソバリエ協会では、今年度の「江戸ソバリエ基礎コース」を早期に開催すべく鋭意検討されていましたが、会場の確保や経費上の制約もあり、平成23年2月に開講の予定となりました。

ただし今年度は恒例のシンポジウムの開催は中止となり、シンポジウムを活用した募集活動ができないため、受講生の募集は主として口コミによる募集ということになります。

その為、私ども江戸ソバリエ倶楽部会員が主体になり募集活動を支援することが不可欠であり、皆様の絶大なるご協力をお願いする次第であります。

毎年新しい江戸ソバリエを育ててゆくことも私どもの使命であり、そのことが倶楽部の仲間を増やし、より一層の活性化につながるものと存じます。

そこで今年度の江戸ソバリエ基礎コースの募集要項を同封いたしましたので、是非会員の皆様のご友人知人にお声をかけてくださるようお願い申し上げます。

また受講生をご紹介いただきました方には、協会ではなにがしかのお礼を考えておられます。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

平成22年11月15日

江戸ソバリエ倶楽部

会長 脇坂 英樹

江戸ソバリエ認定の店 (Edo Sobalier Friendly Shop)

江戸ソバリエ協会が選定しましたお店を紹介いたします。是非ご利用ください。

| 店名 | 業種 | 住所 | 電話 |
|---------|-----------|------------------------|--------------|
| 竹もと | 蕎麦屋 | 東京都世田谷区船橋 1-1-2 | 03-3420-8999 |
| けやき美術館 | 喫茶&蕎麦 | 東京都世田谷区船橋 3-11-14 | 03-3427-1004 |
| 小倉庵 | 蕎麦屋 | 東京都豊島区南大塚 1-42-8 | 03-3941-8230 |
| 蕪村居 | 蕎麦屋 | 東京都江戸川区西小岩 1-29-5 | 03-5889-2810 |
| かわい庵 | 蕎麦屋 | 東京都品川区西五反田 7-22-7TOCビル | 03-3941-4320 |
| 萱草庵 | 蕎麦屋 | 東京都立川市富士見町 1-15-7 | 042-528-2424 |
| 田舎蕎麦 里山 | 蕎麦屋 | 埼玉県比企郡小川町高谷 202-1 | 0493-74-1800 |
| 里山 | 蕎麦屋 | 千葉県富津市市川名 1080 | 0439-87-2142 |
| 風だより | 喫茶&家庭料理 | 栃木県塩屋町上寺島 1529-5 | 0287-41-1058 |
| 小嶋屋 | 蕎麦屋 | 新潟県十日町市本町 4丁目 | 025-757-3156 |
| 遊蕎麦 | 蕎麦打ち教室 | 東京都江戸川区東瑞江 1-52-4 | 03-3677-5934 |
| 竹むら漆器店 | 蕎麦打ち道具専門店 | 東京都台東区元浅草 4-10-8 | 03-3941-4362 |
| 神州八味屋 | 唐辛子屋 | 長野県諏訪市中洲 1 4 1 | 0266-58-6337 |

江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項

1. 年会費納付のお願い

会員の皆様、今年度（平成22年度）の年会費の納付期限は平成22年3月末日でした。未だ納付がお済みでない方は至急納付いただきますようお願いいたします。

なお年会費（1,000円）、及び2年以上滞納されている方（2,000円）の納付も、郵便振替払い込みにてお願いしております。該当する方には郵便振替用紙を同封してありますのでご利用いただき失念しないよう直ぐに納付手続きをお済ませください。

口座名義 「江戸ソバリエ倶楽部」

郵便振替口座番号 00190-4-724749

手数料（窓口の場合120円、ATMの場合80円）は各自ご負担をお願いします。

ご不明な点がありましたら下記へご連絡ください。

（連絡先）前島敏正 携帯090-6176-8082

E-mail sobalier@gmail.com

2. 江戸ソバリエ倶楽部”忘年”講演会開催のご案内

下記日程で忘年会を開催する運びとなりましたので是非ご出席をいただきたいと存じます。詳しいご案内は別途往復はがきでお送りします。（欠席の場合でも返信をお願いします）。

【開催日時】 平成22年12月11日（土）

（受付13:30）14:00～17:00頃まで

【場 所】 神保町 ダイニングカフェ・エスペリア
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 2-4 太平電業ビル B1
交通 JR 総武線水道橋駅東口・西口より徒歩 8 分

【講演内容】

- ・講師 築地そばアカデミー 井上明学長
- ・演題 「国際的なそば人気について」

井上氏はロスアンゼルス・サンタモニカでもうどん・そばの教室を開いています。講演ではそば打ちのプロとアマの違いとか、カナダのそば生産地めぐりの話題などが拝聴できそうです。

【会 費】

①講演会（懇親会費込）一律 3000円（当日徴収します）

（事務局長：前島敏正）

◆会員投稿・作品募集◆

次回平成 23 年 3 月に発行予定の江戸ソバリエ倶楽部通信 15 号の「会員投稿コーナー」と「吉田悦花の蕎麦 5・7・5」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。

1. 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・蘊蓄・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： 原則として 800 字（原稿用紙 2 枚）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 23 年 2 月 20 日までに下記宛先に送付してください。

2. 吉田悦花の蕎麦 5・7・5

- 題目： 5・7・5 形式の 17 音なら、俳句でも川柳でも（どちらかな？と思うものでも）構いません。
情緒あふれる蕎麦のある風景、花や実、手打ち、食べ歩き、味わい、蘊蓄など蕎麦に関する全てを広く、自由に表現してください。
- 作品： 一人 5 句以内（未発表の句）、全て記名とする（本名、雅号、俳号、愛称など）但し 5 文字以内、別途 電話 FAX メールアドレスなど記入のこと。
通信掲載時に、選者が作品を推敲する場合がありますので、予めご了承ください。
- 選者： 吉田 悦花
「天せいろ賞」に選ばれた方には、吉田悦花さんの著書を贈呈します。

締切り：平成23年2月10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

加藤正和 FAX 03-3643-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp

編集後記

10年産の新そばが出回り始めた。

報道によれば北海道産の玄蕎麦の間屋卸価格は、昨年より生産量が増え、45キロ1万8500円前後とのことだ。（キロ当たり411円）昨年より2500円（12%）安い。

07年産はキロ240円、08年産は355円、09年産は466円と急騰してきた。一方、抜き身の価格は08年産はキロ900円、09年産は1200円（実際にはオール北海道産は流通せず、3割北米産混入が流通しキロ1000円だった）、10年産の現在の価格は北海道でも産地によって価格が違うのでキロ1100円から1200円だ。北海道産が価格のバロメーターになっているが抜き身の価格は下がっていない。他産地の新蕎麦が流通する12月になれば北海道産も値段は一段と下がると思うのだが。これだけ高いと国産品の需要が減退してくるのも頷ける。外国産の価格は北米産が国産品の半値、中国産がさらに北米産の半値程度である。今年は世界最大の生産地であり消費地であるロシアが猛暑の影響で蕎麦が大不作で急遽中国から大量に買いつけ、中国産の玄そばは3割値上がりした。（値上げ額は30円）中国産の値上げで蕎麦屋は今問屋から値上げを迫られて大変だそうだ。折りしも日本国中、中国のレアアースの輸出禁止で大騒ぎだが、蕎麦粉も例外ではない。中国からの輸入依存度は70%強なのだから。（川俣 静）

