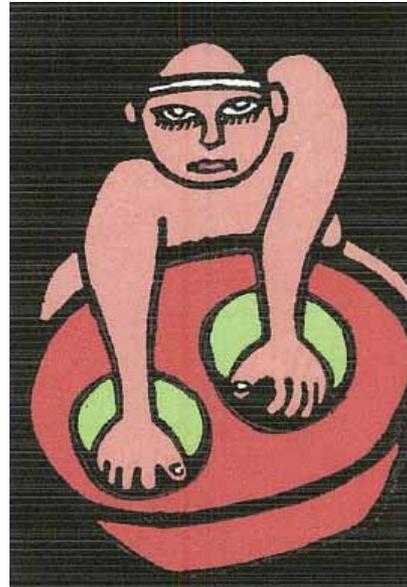


江戸ソバリエ倶楽部通信

第15号 2011年3月18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2・豊岡市出石町）	p. 1
豊後竹田での蕎麦の会	p. 3
蕎麦前線南下中	p. 3
私のお奨め蕎麦店紹介「千利庵」	p. 4
蕎麦の失敗談・一題	p. 5
藤村さんを偲んで	p. 6
吉田悦花の蕎麦5・7・5	p. 8
蕎麦屋さん廻り⑭蕪村居	p. 10
蕎麦でおもてなし	p. 11
江戸ソバリエ協会便り	p. 12
江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 13
会員投稿・作品募集	p. 13
編集後記	p. 14



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2 豊岡市出石町

過日京都にて同窓会があり、折角ここまで来たのだからと同窓会の行事が終了したあと、JR山陰線でコウノトリ飼育・放鳥や柳行李・革かばん製造で有名な豊岡で宿泊し、翌日「皿そば」の出石町まで足を伸ばすことにした。

ビールを口にしながら車窓の風景を楽しみ豊岡に到着、駅前のビジネスホテルを訪ねて今晚の宿を確保し、翌日の出石探訪に備えて出石行きのバス時刻をチェックした上で、コウ



甚兵衛・薬味



甚兵衛・そば皿

ノトリの郷公園へ出向く。翌朝、豊岡駅前からバスで約50分

の出石町に向かった。ここは但馬の小京都と言われ、小出氏や仙石氏の居城であった出石城跡や沢庵和尚生誕の地であり、沢庵が再興した閑静な宗鏡寺が出迎えてくれ、また幕末には新撰組に追っかけまわされた桂小五郎が隠れ住んだところでもあり、町並みが整ったなかなか雰囲気のある町だ。

しかし、私にとってはやはり蕎麦の町であり、資料によれば宝永3年（1706）信州上田の城主・仙石政明が出石藩

主に国替えになったおりに、信州のそば職人をつれて着任し、そば打ちの技法を伝えたとされる。「守貞漫稿」では「そば」と言えば江戸、その百万都市江戸には蕎麦屋は3763軒であり、一町内に2～3軒あったとされる。対して出石町の人口は1万人強、狭い街中にも拘わらず蕎麦屋は約50軒がまさに文字通り軒を並べており、蕎麦屋の比率では江戸は一軒の蕎麦屋当たり人口は約265人、出石は約200人と出石町の方がかなり密度が濃いと言える。

私はバスを降りてから観光案内所に立ち寄り、蕎麦屋3軒を楽しめる「出石皿そば巡り」セットを購入(1,680円)、永楽通宝のコイン3枚とマップが入った巾着袋を片手に散策を始めた。豊岡駅からのバスでは私を含め僅か6名が出石で下車したはずだが、平日でありながら街中はどこからか人が湧き出ていると思われるように人また人があふれ、観光バスやマイカーで押し寄せた人達で大賑わいである。京阪神地区から天橋立・城崎温泉・鳥取砂丘などへの一泊バスツアーの経路で出石町はランチタイムと小休止の散策に最適の場所に位置しているからだった。街の中心地である時計台・辰鼓楼に近いところには多くの蕎麦屋が群れており、団体客が吸い込まれるように入っていく店、若い衆が作務衣姿で店前へ出て盛んに呼び込みをしている店、意匠を凝らした小皿を店前に展示して客寄せを図る店など多彩である。

一方、少し離れたところに点在する蕎麦屋もあり、ひっそりと客待ちをしていたり、ガイドブックで紹介されているのかグループで入っていく店などさまざまである。私は太野祺郎さんの著



甚兵衛・店構え

書や季刊誌『新そば』で知っていた「そば庄」「甚兵衛」「天通」などを探して訪れることにしたが、あいにく「そば庄」は定休日のため桂小五郎が隠れ住んだ跡とされる場所にある「よしむら」にした。訪れた蕎麦屋では「出石皿そば巡り」の巾着袋を見せて袋に店のスタンプを押してもらい、なかに入っているコイン1枚を渡すと、小皿に盛った蕎麦3枚、ネギ・大根おろし・ワサビ・生たまご・山芋などの薬味、3合は入りそうな大ぶりの徳利にそば汁が供され、蕎麦の量に比して薬味やそば汁の量が多く、別途皿そばの追加注文を求めているようだが、訪問件数を楽しむためにも我慢、我慢だ。

どの店の蕎麦もそれぞれ産地も異なり、甘みや風味も異なるが、わずか3枚ずつでは小腹を満たした程度で、郵便局巡りにはまっている私としては最後に元郵便局の建物をそのまま店にして使っている「大門」は外せなくて店内の様子を楽しみながら一人前(5枚)をいただき、皿そば巡りの仕上げとした。どの店の小皿も出石焼で染付けの絵柄が店それぞれに工夫されており、食べ終わった後も小皿を並べて楽しむことができる。案内書では、食べ終えた小皿を重ねて行き、使っている箸を縦に立てた高さを超えるくらいまで皿の追加をするのが「蕎麦通」とされるそうだ。聞いたところによれば、「出石皿そば」として町起しが定着するには、「そば庄」のご主人のリーダーシップのもと各蕎麦屋の一致協力により今日の繁栄を築いてきたが、近頃は会長の交代や蕎麦屋間の協力体制に懸念材料も出てきているようで、今後とも末永く共存共栄で「出石皿そば」の伝統が継続していくことを願いながら帰路についた。(そばだ もりを)



大門・店構え(元郵便局)

会員投稿コーナー

豊後竹田での蕎麦の会

40年勤めた会社を退職し、東京から郷里の大分県竹田市に引っ越して9ヶ月が過ぎた。竹田市は九州の屋根くじゅう連山の南麓に位置する人口2万6千人の農業と観光を基幹産業とする小さな街である。田舎の生活は覚悟の上とは言え、春は田耕し、夏は田の畦や山の草刈、秋は収穫と体力的にも結構きつく勤め人時代とはまったく違った日常となった。

さて、私の蕎麦との出会いは世田谷区の川場村蕎麦作り教室に参加したのがきっかけである。この教室で知り合った宇内さん（ソバリエ2期生）の主宰する「あなたの蕎麦が大好き会」を通じて蕎麦打ちを続け9年になる。蕎麦粉とつなぎ粉、それに水だけなのに毎回出来が違う不思議さと打った蕎麦の美味しさ、蕎麦を通じて広がる仲間との交流の楽しさで、すっかり蕎麦打ちに嵌ってしまった。田舎に移ってから毎週末は蕎麦打ちを続けている。

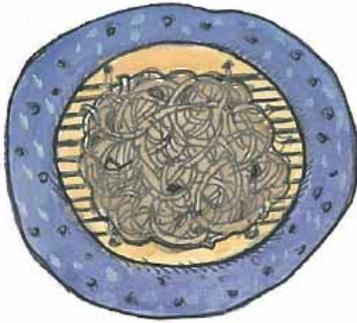


何度か友人に蕎麦を振舞ったところ、友人から『竹田市で蕎麦打ちを始めた人達がいる、一緒に活動して欲しい』と言われ「岡藩名水蕎麦倶楽部」に即刻参加。この会は竹田市でお茶屋を経営する桑島さんを会長に女性3名を含む総勢18名。つい先日の2月1日に2011年活動方針を決めたところである。仲間の目標は、まずは自宅で美味しい蕎麦を食べたい、イベントで振舞えるように腕を上げ町興しに繋げたい、といろいろだが、蕎麦への想いは熱いものがある。私が東京で蕎麦の会を通じて教えて頂いた「蕎麦打ち」「つゆ」「道具」など蕎麦にまつわることをご披露しながら会員と一緒に楽しく研究していきたいと考えている。自分が育った土地とはいえ40数年振りの田舎で新しい仲間と出会えたのは「蕎麦」のお蔭である。蕎麦好きの仲間を増やし、蕎麦のように繋げていきたいと考えている。（江戸ソバリエ第5期生 伊藤誠至）

蕎麦前線南下中

9月も半ばを過ぎると、北海道から新蕎麦の収穫が始まります。北海道は、蕎麦の産地が多く、国内の蕎麦の生産の約半分を占めています。生産量は国内総生産量1万7,900トンのなかで、断トツ1位の、8,630トンです。まずは、有名な幌加内産、深川産、有名店が欲しがる鹿追（しかおい）産、ここ最近名前を聞くようになってきたニセコ産等々、いろいろな産地の蕎麦を楽しめます。全国にある、普通の手打ちのそば屋でも、“うちは北海道産を使用しています。”という確率は非常に高いでしょう。

本土に南下し、まずは青森の南郷産、山形の蕎麦街道発祥の地（板そばで有名）の村山産、わんこそばの岩手盛岡産、それからもう少し南下して福島県は山都町産も蕎麦好きにはあまりにも有名ではないでしょうか。山都町産の蕎麦は香りが強く、地元では“水そば”と言って、山の冷たい湧水を汁代わりにつけて食べる。腰がしっかりしており、少し田舎風の太め、そして蕎麦の香りが手繰るときに舞い上がってこない、ただの水に浸けた蕎麦になってしまいます。新潟では、十日町産、小千谷産のつなぎにふのりを使う“へぎそば”が名高く、ふのりを入れるだけで、こない歯切れが良くなるものかと感心します。それから、茨城県の金砂郷の在来種から出来た



常陸秋そばは、今も全て手刈り天日干しで、香りも高く蕎麦好きには堪らない産地です。これらの蕎麦は、茨城県鉾田市の“手打ちそば 村屋東亭”、ひたちなか市の“そば処 木挽庵”で食べれば100%悔いは残らないと思いますので、機会があればぜひ立ち寄り寄って欲しい蕎麦屋さんです。

南下前線の次は、やはり蕎麦王国の長野県、茹でた蕎麦を屋外で凍らせる凍り蕎麦を復活させた信濃町産、戸隠神社に参拝する人たちがその蕎麦の旨さを江戸に伝えた戸隠産、赤い花の蕎麦で

有名な伊那産、とうじ蕎麦の開田産も知る人ぞ知る蕎麦の産地です。長野県の蕎麦の生産量は、北海道の七分の一しかなく、2位の鹿児島県の生産量に若干負けて、ちょっと驚きますが何と3位です。よって、長野県産の蕎麦は長野に行かないと食せないのが現実だと思います。まずは、戸隠神社中社の鳥居の右横に店を構える“うずら家”、神社を左奥に進んでいくとある“そばの実”も土日の昼は満員で1時間ぐらい待つつもりで丁度いいのでしょうか。やっと運ばれてきた蕎麦は、淡い緑色を帯び、ほのかな香りをまとっている、戸隠独自で水を切らないポッチ盛りが、修験者に振舞われた飾り気のないご馳走であったのでしょうか。

最後に生産量2位の鹿児島県は、桜島の火山灰地が蕎麦栽培に適しており、産地の肝属町（旧高山町）では、年2回の蕎麦栽培を行っています（在来種はかなりの硬質）。春蕎麦は5月に収穫、秋蕎麦は11月に収穫になります。北海道から蕎麦前線が南下すると言う意味では、東北～関東～中部・北陸～関西（兵庫県出石、床瀬）～四国徳島の祖谷そば（平家の残党が持ち込んだと言われる）を通過（南下）し、九州南端に辿り着くことを考えると、11月の秋蕎麦ではなく、5月末の春蕎麦をもって、蕎麦前線の南下に終わりを告げると言うのはいかがでしょうか。

新蕎麦の幟（のぼり）は秋から年末に掛けてだけではなく、年中とは言いませんが、もう少し長い間見ることが出来ます。皆さん、日本全国を回り、蕎麦前で一杯引っかけながら、美味しい新蕎麦を手繰りましょう！

（江戸ソバリエ4期生 上野広信）

私のお奨め蕎麦店紹介「千利庵」



私の家内の実家は、山形県の米沢からローカル線で20分ほどの「羽前小松駅」という駅のすぐ近くである。作家の「井上ひさし」の生まれたところでもある。

山形は、「最上早生」や「でわかおり」の産地であり、地元産の蕎麦粉を使った蕎麦店も多く、各地に蕎麦街道と呼ばれる地域がある。私も家内も、実家に行くたびに県内各地の蕎麦を食べ歩くのを非常に楽しみにしているが、毎回必ず行く蕎麦屋があるのでご紹介したい。

羽前小松駅のある東置賜郡川西町から、車で北に20分ほど走ると長井市という「あやめ公園」で有名な市がある。ここ長井市も長井蕎麦街道と言われ、市内には歴史のある蕎麦屋が点在する。その長井市を流れる最上川上流部に沿って、国道287号線が西置賜郡の白鷹町を經由して山形市まで伸びている。白鷹町周辺は、白鷹蕎麦街道と呼ばれ数ある山形の蕎麦街道の一つで



ある。周囲に、蔵王連山・朝日連峰・飯豊連峰・吾妻連峰を見渡し、その雪解け水を湛えて流れる最上川の景観は壮観である。長井市から287号線を5分ほど走ると左手に大きな「千利庵」の看板が見えてくる。看板の手前から集落の中に入り、突き当りを左折すると「手打ち蕎麦」「千利庵」ののぼり旗が目につくので蕎麦屋だとわかるが、お店の佇まいは周囲の農家とまったく変わらない。それもそのはずで、かつて養蚕をしていた奥様のご実家が空家になっていたものを、改装して蕎麦屋を開業したそうである。高い天井を持つ部屋は、お蚕様を育てていた名残だそうだ。店内には囲炉裏があり、廊下を隔てる障子が農家の佇まいを残している。ご店主の遠藤利郎氏は、元々は長井の老舗の酒店「相模屋」の跡取り息子さん。なかなかの多趣味人だそうで、スポーツのほかサックスも奏でるミュージシャンとのこと。



さて、メニューだが、壁の品書きは2種類。「もりそば七百三十五円」と「お替わり五百二十五円」だけ。このあたりでは地元の「でわかおり」を使う蕎麦店が多いが、ご店主は玄蕎麦を雪室で貯蔵する会津山都町産の蕎麦粉にこだわる。山都町では、水そばで出されるほどの喉越しのすっきりした白く繊細な蕎麦を、「千利庵」では前日に挽かせたものを取り寄せて十割で打つ。※(写真のとおり) 茹で上がり白い細めの蕎麦で、所謂「田舎そば」ではなく、十割だが、江戸蕎麦風の細くてのど越しを楽しむような腰のある麺と汁である。秋の新蕎麦の季節には、うっすらと緑色が浮かび、これはもう香り豊かな至福の蕎麦となる。昨年11月も新そばが食べたくて家内の実家まで行き、二日連続で「千利庵」に通ってしまった。蕎麦汁は、出汁に鰹節と昆布とアゴ(飛魚)を贅沢に使い、濃い目ですっきりしており、ふんわりとアゴの甘味が感じられるきわめて上品な味だ。薬味は葱とおろし山葵、地元の山菜を使った付け合せの漬物と、日替わりの小皿の一品が、奥様の料理の腕も素晴らしく絶品である。よく冷えた蕎麦猪口と汁、蕎麦の盛り皿も冷やされていて美味しい蕎麦を出すという店主の拘りが伝わってくる。よく水切りされた蕎麦を素早く手繰り終わると、十割ということもあるが盛り皿には水滴が全く残らないのは、簀子にさえ水の溜まる東京の蕎麦屋さんにも是非見習ってほしいものだ。蕎麦は、早朝から打ち始めて11時から2時までの営業とはいうものの、休日は予約してから出かせないと、11時の開店時には既に4~5組は待っていて、1時過ぎには「本日の営業は終了いたしました。」の貼り紙さえでることがある。もりそばだけを注文すると、汁は蕎麦猪口に注がれてでてくるだけだが、同時にお替わりそばを注文すると、大きな徳利で汁がでてくるので蕎麦湯がお好きな方には、こちらがおすすめです。もし、その気になったらご賞味あれ。(青木俊英)

*千利庵

山形県西置賜郡白鷹町広野1656 電話番号: 0238-87-2087

定休日: 毎週水曜日 営業時間: 11:00~14:00

店主: 遠藤 利郎

蕎麦の失敗談・一題

蕎麦のホームページで最も有名な「北九州板倉庵」の板倉敏一さんが15年程前に開いた蕎麦塾に通ったことが私の52歳からの人生を大きく変えました。

その後「達磨」の高橋邦弘さんから直々にご指導を受けることが出来、現在は蕎麦打ち名人・寺西恭子さんの旦那様である寺西大三郎さんが近くに居られ、更に、前島事務局長とは極めて近い同業だったことが此の度判るなど、蕎麦によるご縁は計り知れないものがあります。

今回は蕎麦にまつわる私の失敗談をご笑読戴けますと幸いです。それは帝国ホテルで開催した

社内懇親会の余興として蕎麦の屋台を出した時のことです。其の日はアメリカのワールドトレードセンターがテロ攻撃を受けた翌日だったので殆どの予約がキャンセルされ、宴会フロアには人影が全くありません。私達の会場だけがゴージャスな大広間の中でアルコールの匂いと談笑に溢れていました。乾杯が済むと、私は早足に調理場へ移動して背広から作務衣に着替え、事前に打ってきた蕎麦を茹でる準備にとり掛りました。他に宴会予約がないためその階の広々とした調理場は貸切りとなり、更にテナントの「なだ万」から若い料理人3名が手伝いに来てくれたのです。相手はプロだからとの安心感もあり一通り手順を指示すると、自分は宴会場に戻って屋台で蕎麦打ち実演を始めました。会社では近寄ってこない若い女性達がウッソーと言って楽しんでくれるのは悪い気持ちがないものです。



今打ったばかりの蕎麦を入れた生舟を持って調理場に帰ると、3名の料理人は手際よく蕎麦を茹で、ざるに盛りつけを始めており先ずは安心と思いきや、その蕎麦は2、3センチにブツブツに切れているのではないかと、とても出せる姿ではなく直ちに廃棄し、それでもプロかと怒鳴りました。蕎麦は鍋に湯を沸かして茹でることが当たり前と考えていたことが当たり前ではなかったのです。よく見るとホテルの調理場には蒸気管が張り巡らされており、水を瞬時にお湯に出来るシステムになっているのです。3名の料理人は当たり前に、ステンレスパン(?)に直結した栓を開き強烈な蒸気で水を沸騰させ、その中に蕎麦を入れたのですから切れて当たり前です。まだ残っている蕎麦を普通にガスで湯を沸かし仕上げから会場に配り始めると、旨い、旨いという声の流れ、笑顔が広まって行ったものたちまち完売。仕方なく後片付けして全てが終わった時に、突然、3名の料理人が直立不動で「勉強になりました」と深々と挨拶。私は圧倒されて言葉が見つからず、腕組をしながら唸るように「うーん」というのが精一杯でした。この失敗から得た教訓は、「蕎麦は最後の最後まで手を抜くな」。このように数々の失敗を思い出しながら一人で笑えるのも蕎麦の魅力の一つではないでしょうか。「人間万事塞翁が馬」。

(池田昌男)

藤村さんを偲んで

江戸ソバリエ倶楽部顧問の藤村和夫様が1月24日逝去されました。まだまだ教えて貰いたかったことが山ほどあったのに。本当に無念です。

藤村さんとの最初の出会いは、平成15年7月九段会館で開催された江戸ソバリエシンポジウム。「老舗の旦那衆が語る江戸蕎麦の文化」のパネリストとして、老舗全体を見較べた発言を多出。これだけの話をなさる方がいらっしゃるのかと愕然とした次第でした。

引き続いては、同年9月の江戸ソバリエ認定講座。開始時刻の30分前には来場され、居合わ



藤村さんの更科作り

せた受講生を捕まえて事前講義からスタート。様々なお話を伺いましたが、なかでも「蕎麦喰いへの早道は藤村さんと一緒にお蕎麦屋さんに行くこと」「蕎麦屋は体力勝負だから40歳代までしかできない」の2つは今でもしっかりと記憶しています。

平成18年には「さらしなの暖簾に伝わる変わり蕎麦」の出版準備のため、石森製粉で写真撮影のため変わり蕎麦打ち実演。江戸ソバリエの有志もご厚意でその場に立ち会うことが出来、藤村さんと愛弟子の大門更科金子さんの蕎麦打ちの様子を見学。翌日には、更に江戸ソバリエ蕎麦打ち会にて、実演と指導を受ける機会に恵まれました。それ迄は縁遠いと思っていた変わり蕎麦が、失敗することなく誰もができる方法があること。その上、その方法を隠すことなく教えて戴いたことには一同恐れ入るとともにただ感謝するばかりでした。(方法は「さらしなの暖簾に伝わる変わり蕎麦」:家の光協会刊を参照)

そうこうしているうちに、藤村さんから蕎麦屋めぐりを室町砂場で行いませんかとのメールが飛び込みました。といっても、藤村さんに雑用まではお願いするわけには参りませんので、私が幹事を買って出て、室町砂場さんと連絡を取り、新旧天ぷらそば食べ比べの会を開催しました。当日は23名の方が参加。藤村さんがおっしゃっていた本物の蕎麦屋の天麩羅とはこれだという理由を体得出来ました。開催案内状には、作家の池波正太郎氏を半可通として弾劾する旨が記されておりましたが、天上で議論の続きをなさっているのでしょうか。(この手の会は都合6回開催。「そばもん」第1巻に様子の一部が掲載)



更に、同年秋には夢の島で蕎麦栽培スタート。江戸ソバリエ有志が手伝うなかで、「夢の島そば振舞い」を行おうという話が出ました。提供数は200食強。蕎麦打ちまではイメージが湧くが、こんな大量の汁作りの経験者がおらず、ここでも藤村さんに教を請うこととなりました。材料の選別、準備する道具の指示からはじまり、当日は、だし取りの方法を現場で丁寧に指導して下さいました。このお蔭で、大量の汁作りも安心してこなせるようになった参加者は何人もいたはず。(「夢の島そば振舞い」も昨年は第5回を開催するに至りました。)

最後に、藤村さんのお葬式にて親族を代表されたご子息の功さんからのメッセージ。「私は父が書いた本を読んで父を偲びます。皆様もぜひ同様にして下さい。」とのこと。

お蕎麦屋さんが商売のことを著した本としては、岡沢喜一郎「新編そば物語」、堀田勝三氏遺稿集「うどんの抜き湯」、赤羽根一雄「そばやの話」など、経験に培われ、蘊蓄を養うに相応しい名著があります。ところが、藤村さんは、これをワンランク上の技術の教科書にまとめ上げました。今は「実践江戸蕎麦学とはこんくらいのもんだ。」ということを少しでも読み取り、少しでも供養にしたいと考えております。 改めて合掌

江戸ソバリエ・ルシック 松本一夫

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。
「天せいろ賞」の謙粹さん、おめでとうございます。賞品として『わん句歳時記』（吉田悦花著）をお贈りいたします。



天せいろ賞

江戸蕎麦の語り部逝きて寒戻り

謙粹

2003年7月、「江戸ソバリエ」認定講座記念シンポジウムが開催されました。巴町砂場、神田まつや、かんだやぶそばという三大老舗の旦那衆と、藤村和夫さん(元有楽町更科4代目店主)が顔を揃えて「江戸蕎麦の文化」について語り合い、私は司会をつとめました。なかでも、縦横無尽に蕎麦を語りつくす軽妙洒脱な藤村さんは、多くのソバリエ候補生のみなさんに強い印象を与えました。最期まで蕎麦を愛し続けた藤村さんは、まさに「江戸蕎麦の語り部」。今年1月、永眠されました。その追悼句が、今回の「天せいろ賞」に輝きました。「寒戻り」とは、春になってゆるんだ寒気がぶり返すことですが、「江戸蕎麦の語り部逝きて戻返る」と、こころの中のありようも強く意識させる「戻返る」という季語を用いると、より深みが出ます。

かも南蛮賞

走り蕎麦喰ひて一幕見に行けり

昇球

現在、新築中の東京の歌舞伎座。以前、歌舞伎座の横にあった「歌舞伎そば」で、名物の「ざるかき」を啜り、さっと4階の一幕見席に移動して歌舞伎を観るのが楽しみでした。歌舞伎の演目とチケットは、昼の部・夜の部と分かれています。一幕見席といって、その中の一つの幕のみを見ることが可能です。「喰ひて」「見に行けり」という動詞の重なりを整理して、「走り蕎麦啜り一幕見席かな」と、切字の「かな」で、きりりと締めてはいかがでしょう。

せいろ賞

偏屈が端正に打つそばの謎

もっくん

「偏屈」と「端正」という一見真逆のような言葉の対比がユニーク。逆もまた真なり。「偏屈」だからこそ人一倍研究熱心で、美しく整ったそばを打つことができるのかもしれない。

芽吹かんと力貯めたるそばを喰ひ

しも松

すっかり葉をとって枯れてしまったかのような冬木。そこには、春の芽吹きに備えて、たしかないのちが息づいています。寒風にじっと耐え、エネルギーを蓄えたい。そんなとき、男はひとり静かにそばを食うのでしょうか(笑)。

蕎麦贈る遠くの友といつまでも

蕎麦ぶらぶら

食べて好し打ってまた好し蕎麦切りは

招福猫児

不揃いの手打ちに和む祝い蕎麦

愚蕎楽

牡蠣そばの湯気の向こうに君の頬	晴れ女
牡蠣そばが五臓六腑にしみわたる	お粗婆
通のふりホントは見たいお品書き	酔待草
不揃いのそば舟底にそっと秘す	二枚葉
角出しで今日も負け越し蕎麦土俵	ちゃえママ

● わんポイント

散文調や説明調にすこし手を加えて、575のリズムに整えるだけで、もっと良くなりますよ。

もりよりも掛けそば欲しく寒椿 「せいろよりかけそば欲し寒椿」	ムズクラブ	
そばを打ち終えてめがねの粉を拭く 「そば打ちを終えて眼鏡の粉拭う」	そば太郎	
開店の鎌倉ソバカフェ冬温し 「鎌倉に開くソバカフェ冬ぬくし」	遊卵	
カレ（彼）として蕎麦のことばかり考えてる 「彼として考えるのは蕎麦のこと」	好き田姉	

めん句い歳時記 2

みちのくの雪降る町の夜鷹蕎麦 山口 青邨

- ▼ 江戸時代、店を構えない「振り売り」が、夜の9時ごろから明け方まで、蕎麦を商っていました。このかつぎ屋台をいつしか「夜鷹蕎麦」と呼ぶようになりました。それにはいくつか説があります。日中は森の中に潜んでいて、夕暮れになると飛び回る「夜鷹」という鳥にちなんで名づけられたという説。また、江戸の言葉で「夜鷹」とは、夜になると橋のたもとや河原の柳の下に出没して、人の袖をひいていた私娼のこと。彼女たちは、屋台の蕎麦で腹ごしらえをしたことから、「夜鷹蕎麦」という名で呼ばれるようになったとも。
- ▼ 当時の「夜鷹」の相場は二十四文、最低で十文だったとか。屋台の蕎麦もそれと同じくらい、そのため「夜鷹蕎麦」と名づけられたという説も。私娼の人気番付ができて、出没する場所に見物人が押し寄せたほどだったといいますが、彼女たちの値が一杯の蕎麦と同じだったとは。(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。月刊俳句誌「炎環」編集長。現代俳句協会会員。句会「蕎麦屋 de819」主宰。月刊「俳壇」で「わん句にゃん句歳時記」好評連載中。新聞・雑誌のコラムやエッセイ執筆はじめ、NHK「美の壺」などテレビ・ラジオ出演多数。『江戸ソバリエ』『わん句歳時記』『いのちの一句 がんと向き合う言葉』（毎日新聞社・編）など著書多数。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

お蕎麦屋さん廻り⑭

蕪村居

第3期江戸ソバリエ卒業生、沼尻哲男氏が主の「蕪村居」を訪問した。

総武線小岩駅下車徒歩5分、駅から続く飲食街の路地裏にある。沼尻氏は地元小岩の出身で自宅も店から至近距離、職住接近である。平成17年4月、江戸手打ち蕎麦教室に入門、8月横浜一茶庵プロコース片倉英統氏に学び、同時期に江戸ソバリエ講座を受講、同年12月に開業とそのスピードは尋常でない。「蕪村居」という厳めしい名も想像はつく。が、一茶庵で学んだとは連想は出来なかった。小林一茶に対して与謝蕪村、庵ではなく白洲正子の愛した骨董屋「壺中居(こちゅうきょ)」の居を取り「蕪村居」となった。主の反骨精神が垣間見られる。



店舗



カウンター脇の焼き物と蕎麦・料理の本棚

また、自分がゆったりと仕事ができるよう調理場を贅沢なまでに広くとったオープンキッチンの店舗は拘りのデザインである。五十代で脱サラして蕎麦屋になった動機を尋ねたら、たまたま蕎麦打ちを習っていたからという単純な理由しか返ってこない。それでも、開業にいたる経由、店の名前の由来やデザインといったその迅速な決断力からすれば、蕎麦屋以外の選択肢はなかったろうと納得がいく。

蕎麦は二色せいろを食べた。北海道産の蕎麦粉を使った細打ちのせいろと真っ黒い光沢のあるぶつ切りの田舎せいろが別々に出てきた。田舎は粗引き70%、せいろ30%の十割である。嘔むほどにいい味だがちょっと量が少ないので、もう少し食べたかった。てんぷら、卵焼きは素材にこだわり丁寧に作られていた。種物も一通り以上そろっている。特に酒の肴には事欠かない。

店の夜の看板は日本酒である。1年に何回かは全国の酒造屋さんの酒蔵を訊ね回って利き酒をするのが、主の趣味であり楽しみであり仕事でもあるようだ。そうした酒造屋さんの酒が沢山並んでいる。神亀酒造、竹鶴酒造、山根酒造などその蘊蓄は留まるところがない。主は無骨な顔に似合わず人情家で人懐っこい人だなあと考えた。昨年江戸ソバリエ認定の店(Edo Sobalier Friendly Shop)となった。江戸ソバリエ大歓迎の店である。



二八せいろそば

(とうふう 基角)

★蕪村居 (<http://www.pdsys.jp/>)

住所：〒133-0057 東京都江戸川区小岩 1-29-5 電話：03-5889-2810

営業：昼 11:30~14:30 L0 夜 17:30~21:00 L0

月曜日・火曜日定休(祝日は通常営業)

蕎麦でおもてなし

春を呼ぶ、菜の花とたけのこの冷やかけそば

ことのほか厳しかった冬から春の息吹が感じられるようになって、「せいろ」は勿論、「ぶっかけも」楽しめる季節となりました。そこで、旬の春野菜とはまぐりを使って、ちょっとしたもてなし料理にも向くぶっかけ風の蕎麦料理をご紹介します。春の山の味、海の味を感じていただけること請合いです。温かい「天ぷらそば」や「鴨南蛮」の汁ものから離れて、爽やかな味わいの冷たいおそばをお試しください。



<材料 二人分>

- ・ 菜の花 …100g ・ たけのこ 茹でたもの) …100g ・ はまぐり …4個
 - ・ 小海老 …60g (6本) ・ ほたて 生) …大 2個 ・ うど …5センチ ・ そば …2人分
- 調味料)
オリーブオイル バター 酒 塩 コショウ レモン そばつゆ

<作り方>

- ① 菜の花は、茎の方を2センチほど切り落とし5～6センチの長さにし、塩ひとつまみを加えた湯で2～3分さっと茹でます。
- ② たけのこは小さめのものなら姿のままく型に6等分し、大きめのものなら3ミ厚さのく形に切ります。少量の湯を沸かして酒大さじ1を加え、2～3分湯通しします。
- ③ はまぐりはフライパンに並べて酒大さじ1を振りかけ、ふたをして酒蒸しにします
- ④ 小海老は皮をむいて背わたを抜き、酒少々を振って、熱湯でさっと茹でます。
- ⑤ ほたては厚みを3等分して丸く輪切りにします。フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱して、両面に薄い焼き色をつけます。
- ⑥ うどは皮をむいて細切りにし、水にさらしてアク抜きをしておきます。
- ⑦ フライパンにオリーブオイル大さじ1、バター5gを熱して、②のたけのこ、④の海老を炒め、①の菜の花を加えて軽く混ぜ合わせ、塩、コショウ少々を振りかけます。
- ⑧ そばを茹でて器に盛り ⑥のうどをちらして、⑦の菜の花、たけのこ、海老を上のにのせ、③のはまぐり ⑤のほたてを飾ります。
- ⑨ そばつゆを好みの濃さにしてレモン汁を少々加え、⑧のそばに回しかけていただきます。

* 菜の花のほろ苦さが、少量のバターとマッチして程よい風味が生まれます。お客さま向けに仕上げたいときは、海老をから揚げ、またはごく薄い衣をつけて天ぷらにするというそおもてなしの料理の感じに仕上がります(写真参照)。また、こんなにたくさんの材料では作りにくい…という向きにははまぐりは省いても良いですし、海鮮の材料はほたてか海老の1種だけでもおいしく仕上がります。さらに、海老は市販の茹でたものでも、炒めて仕上げるので充分です。ただし、茹でた市販のたけのこは、白いアクが内部にあるので、面倒でも湯通しして使われ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>

☆第8回江戸ソバリエ認定講座(基礎コース)終了

仲間づくりにご尽力いただきました皆様には心より御礼申し上げます。

今年は、開講中(2/27の手学講座)に、中国の蕎麦協会の会長・林汝法先生が蕎麦打ちの見学に来られ、国境なき交流を果たすことができました。

認定式は5月後半の土曜日か、日曜日を予定しています。



なお、皆様ご承知の通り、第1回目の平成15年度から平成20年度までの、江戸ソバリエ認定講座の講師をお願いいたしました藤村和夫先生がお亡くなりになりました。当協会では、故藤村和夫先生のご恩に報いるために、本年度の最優秀脳学レポートを「藤村和夫賞」とすることにしました。

☆江戸ソバリエ協会編『江戸蕎麦めぐり。』が大好評！

江戸ソバリエの皆様におかれましては、『江戸蕎麦めぐり。』を友人知人の方にお薦めし、さらなる仲間づくりにつとめられておられる方もたくさんおられるようです。心から感謝申し上げます。

なお、『江戸蕎麦めぐり。』上梓を記念して、もうひとつの「江戸蕎麦めぐり」を下記のサイトに連載しています。

- ・フードボイス「蕎麦談義 — 江戸蕎麦めぐり」http://fv1.jp/chomei_blog/?author=3
- ・江戸東京下町文化研究会「江戸蕎麦めぐり」<http://www.edoshitamachi.com/>

☆第3回江戸蕎麦奉納のお知らせ

- ・日時 23年5月14日(土) 11:00～
- ・会場 神田神社
- ・今年は本祭の年です。盛大なお神輿にまけないよう、奉納式を執り行いたいと思います。

☆江戸ソバリエ協会 公式サイト

「素晴らしき江戸ソバリエたち」「国境なき江戸ソバリエたち」などで皆様方のご活躍をご紹介します。ぜひご覧ください。

※好きなお蕎麦を楽しみながら、私たちのブランド「江戸ソバリエ」を大切にしていきたいと思います。

「蕎麦の花 手打ち 蘆薈 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう」 《江戸ソバリエ宣言》

[江戸ソバリエ協会 理事長]

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、来年度（平成23年度）の年会費の納付期限は平成23年3月末日となっています。年会費（1000円）の郵便振替用紙を同封していますのでご利用ください。2年以上滞納されている方（2000円）の納付も、郵便振替用紙に記載していますので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 Email sobalier@gmail.com



2. 江戸ソバリエ倶楽部総会開催のご案内

下記日程で第6回目となる総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23年6月5日（日）

（受付12:30）13:00～17:00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】

- ・ 現在検討中です

3. ソバリエサロンのご案内

毎月第四木曜日にソバリエの勉強会を開催しています。詳しい内容は下記ホームページ参照ください。

江戸ソバリエ倶楽部ホームページ (<http://blogs.yahoo.co.jp/fwgj3451/>)

（事務局長：前島敏正）

◆会員投稿・作品募集◆

次回平成23年7月に発行予定の江戸ソバリエ倶楽部通信16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・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6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3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6月10日までに下記宛先に送付してください。

編集後記

蕎麦屋の噂話。ある暖簾分けした蕎麦屋が、本家から暖簾を返せと迫られているそうだ。何でもいろいろ新しいメニューを出しているのが気に入らないのだという。

ある蕎麦屋の娘婿が、親が年取ってきたので家業を継ぐため会社勤めを辞め、しばらく他人の飯を食おうと思い立ち老舗の蕎麦屋で働き出したが、1ヶ月も経たずクビになったそうだ。何でも蕎麦屋の息子という身分を隠して入ってくるのは、蕎麦屋の仁義に反するというのがクビになった理由という。

一方、親から修行に出されたある蕎麦屋の息子は、どこへ行っても永続きしないという。永続きしない理由というのが、夜遅くまでゲームをしていて朝早く起きるのが辛いのだそうだ。誠に日本は自由の国だ。今独裁政権打倒に燃えるアラブ諸国の国民がまさかこんな日本の自由の国を標榜しているはずはないだろう。

川俣 静

