

江戸ソバリエ倶楽部通信

第17号 2011年11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4・下栗・駒ヶ根）	p. 1
「たかが汁入れ」プロローグ	p. 3
八溝そば街道 そば夢サロン「梁山泊」	p. 3
初めてのソバ栽培体験記in妙高高原	p. 4
千葉在来蕎麦	p. 5
清浄文化史に触れるー「花王ミュージアム」見学	p. 6
安曇野のわさびそば	p. 7
ブータン蕎麦試食の会	p. 8
一本麺棒	p. 9
深大寺蕎麦物語（1）	p. 10
吉田悦花の蕎麦5・7・5	p. 11
墨線画で蕎麦屋を描く伊嶋みのるさんに聞く	p. 13
蕎麦料理コーナー：麦喰地蔵講「特製そばいなり」	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. 16
会員投稿・作品募集	p. 18
編集後記	p. 18



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4・下栗 駒ヶ根

日本における「チロルの里」とも例えられる飯田市上村下栗は、予ねてからは是非とも訪れてみたいと思っていたところのひとつであり、幻のそば・下栗在来の生産地でもある。

下栗の里でのソバ畑や木曾駒千畳敷の紅葉などのタイミングを見計らい、9月下旬の気まぐれ・そばの旅となった。

まずは天竜峡温泉「龍峡亭」に予約をとり、マイカーで休み休みしながら宿へと向かった。温泉でゆっくりくつろぎ夕食のテーブルに着いたが、メニュー豊かな郷土会席で特に鯉の甘煮が美味であった。さらに蕎麦キチにとってうれしいことに「とっくりそば」なるものが添えられており、外見は徳利そっくりに上下の器が重ねられ、下の器には蕎麦、上の器にはそば汁・薬味が入っていて、ほんのひと口程度の量ではあるが、ひとつのアクセントになった。

翌日は上村に入り、日本の原風景が残る遠山郷・下栗の里へと急傾斜の山道をマイカーで登ったが、ただただ対向車が来ないことを祈りながら分校跡地に立つ「はんば亭」を目指した。下栗の里は標高1000メートル前後の傾斜30度の山肌にへばりつくように民家と耕地が点在している



下栗の里



下栗のそば畑

里であり、道路は狭く駐車ができる場所は「はんば亭」くらいしかないようだ。

「はんば亭」は土日祝の営業で、地元のおかあさん達6名を中心に一切をやりくりしており、地元産のそば粉を使った「田舎そば」にこれも地元産の「じゃがいも田楽」「こんにゃく田楽」をいただいたところ、どれも地味豊かな風味で十分に満足できた。

その後、チロルの里が一望できるビューポイントまで息をぜいぜいさせながら歩き、眼下に見下ろして

「これが日本の原風景か」と感慨を覚えるとともに「縄文期には既に人が生活していたというが、どうし

てこんな厳しいところにまで住まいを求めなければならなかったか」としばし見入ってしまった。

入手した資料によれば、農産物はすべて人の手間が生み出した絶品でキャベツ・ニドニモ（年二回収穫）、とうもろこし、こんにゃく芋、夏野菜、根菜類など味が濃いそうだ。山を降りる途中、ソバ畑をいくつか立ち寄ったが、どれも狭い畑が傾斜地に配されており、手仕事に頼るしかなく「幻のそば」とされることに納得した。翌日通った駒ヶ根・茅野・諏訪あたりのソバ畑は開花真っ盛りで全体が白々としていたが、ここ下栗の畑は黒味がかっており、標高差により収穫期が早いことも印象に残った。

駒ヶ根のホテルでは翌日開催のマラソン参加の人々で混雑していたが、木曾駒山頂へのロープウェイはさほどの混雑もなく順調に到着した。ところが千畳敷を華麗に彩るはずのダケカンバやナナカマドなどは紅葉することもなく枯れてしまっており、辛うじて草もみじがある程度で残念な状況であった。

下に戻ってからは待望の蕎麦屋「蕎麦と野のものの料理・丸富」を訪れた。雑誌などの紹介によれば「丸富」は上村産のそば粉を高く評価し、拘りを持っている店とされるが、駐車場は満車状態のためにしばらく路肩丸富・で待つことにした。ナンバーを確かめたところすべてが県外ナンバーであり、その知名度の高さを認識すると同時に期待感も一層膨らんできた。

メニューの品数は限られたものであったが、「季節野菜の煮物盛り合わせ」を肴に「昼時のお酒」をいただいて使われている器などに感心しながら蕎麦前を楽しみ、再度「お品書き」を確認すると蕎麦は「しらびそ」と「二八そば」のふたつだけであり、「しらびそ」は下栗在来を使った十割そば、「二八そば」は地元駒ヶ根産のそば粉であった。本来であれば両方を食べ比べたいところだったが、蕎麦前やアテともにサービスがよくて腹具合も程ほどになっている。

どちらにするかひとつに絞るとすれば、当然のことながらここは今までの経緯からも下栗在来に決すべしと「しらびそ」をオーダーする。ちなみに上村一帯は「しらびそ高原」に位置し、それにちなんで名付けられたことは明らかだ。

供された「しらびそ」はその姿も美しく、箸で数本を手繰ってみると、十割でありながらしつかりと繋がっていて手繰り甲斐のある長さで打ち手の技に感心しながら口へ運んだ。それは「はんば亭」の風味豊かな個性ある蕎麦とは異質の爽やかなもので大感激し、木曾駒千畳敷での残念さが一挙にどこかへ吹き飛んでしまう満足の行く「そばの旅」となった。

(そばだ もりを)



しらびそ

「たかが汁入れ」プロローグ

「大家さん、大家さーん」
 「おや八兵衛さんじゃないか、そんなに慌ててどうしたというんだい」
 「いやね、うちの金坊が寺子屋で親孝行を学んできたというんですよ」
 「それは良いことではないですか」
 「それで、親孝行がしたいから今すぐ雪を降らせろってわけの分からねえことを言いやがるんで、頭がどうにかなっちまったんじゃないかあねえかと」
 「ああそれは雪中筍堀のことだ。唐の国の孟宗という人が、病気の親の『季節外れだが筍を食べたい』という願いを聞いて雪の中を探しに行くのと筍が生えてきたという親孝行の説話だな」
 「へー、そりゃだめだ。親孝行なんて、やっぱり金坊の妄想だった」



雪中筍堀図

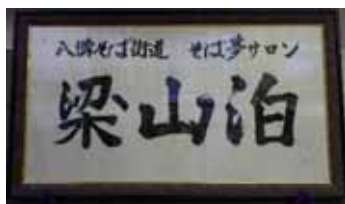
こんな会話が日常だっただろう江戸の街、庶民の間でも高い教養を共有して生活を楽しんでいた。そば猪口の文様ひとつにでもそれがにじみ出ている。雪中筍堀を描いた江戸のそば猪口は数多く見ることができる。「たかが汁入れ」にでもだ。そんな先人たちがありながら、今日の私たちの周りはどうなっているのだろうか。そば猪口を通して今日の文化状況を「辛口」に覗いてみる。

岸間健食の<もうそう>の世界を次号から。

岸間 健食

会員投稿コーナー

八溝そば街道 そば夢サロン「梁山泊」



平成23年9月15日、山あげ祭の那須烏山に、そば好きのための素敵な場所がオープンしました。そば打ち職人の研修場として、そば店経営の実験場として、安くてうまいそばを提供するそば店として、そば粉挽きの実演場として、生産側との意見交換場として、そば好きの溜り場として、そば情報の発信基地として・・・

多目的な施設を目指しています。

プロを目指す人たちには、粉挽き・打ち・釜前・接客などの実践を通してそばに関する技術と知識を具体的に身に付けてもらうことができます。

そば打ちがもっとうまくなりたい、そば汁の仕込みを勉強したい、道具の話が聞きたいなどもっとそばを楽しみたいという人たちにも丁寧に指導してくれます。周りを囲んで見られる打ち場や設備の整った広い厨房は、グループでそば打ちを楽しんでいるみなさんにも使い勝手よく過ごしてもらえ



るでしょう。

延し棒・巻き棒・駒板・延し台・包丁・盛り箸等々そばの道具類についての使い方・作り方・手入れの方法など具体的情報も準備しています。麺棒も太いのから細いのまでいろいろと取り揃えています。そば好きが集まって利用方法を企てることのできるオープンなスペースで、新しいそば文化が現れるかもしれません。

那珂川流域沿いのそばの生産現場がすぐ近くです。八溝産そばの作付けや生育の状況などを、生産者に直接聞くことができます。地元産のそばと野菜で、粉も自前で挽いて、そばも天ぷらもたっぷりと安く頂けます。



八溝山系や那珂川水系の豊かな自然環境に加えて、そば街道の周辺には和紙の館・美術館・焼き物の里・造り酒屋・古民家・古刹・温泉などが点在します。若い方も家族連れも年輩の方も挙って楽しめるところです。そばは人を寄せる・・・八溝そば街道から新しいそば発信が始まります。

■梁山泊

住所 〒321-0622 栃木県那須烏山市城東 215-1

TEL 0287-83-8237 携帯 090-4716-7111

(そば夢サロン「梁山泊」主宰 廣木克臣)

(下野ソバリエ会：松本政憲)

初めてのソバ栽培体験記 in 妙高高原

2011年8月6日新潟県妙高市へ向かった。蕎麦Web検定大学(片山虎之介さん主宰)の課外講座「こそばを育てる林間学校」(一泊二日)に参加するためである。「こそば」とは妙高山麓で昔から栽培されて来た在来種のソバである。ソバの実は小粒で茹で上がるとモチモチした食感で風味と甘味が豊かな蕎麦である。私にとって、生まれて初めてのソバ栽培の体験である。まさかこの歳(団塊の世代)になってソバの栽培が出来るなんて興味津々で臨んだ。



16時29分、集合場所である妙高高原の麓、JR信越本線新井駅に降り立った。改札を出ると「アレー!、前島さん、宮本さん・・・」見馴れたソバリエ仲間の顔があり一安心。一行は妙高在来蕎麦生産振興組合(林間学校とのタイアップ)の迎えのバスに乗って今日の宿「旅館花文」へ、そこでは石野組合長(有限会社・アグリー石野代表者)のご挨拶、片山先生の講義に



続き、翌朝に行く「こそば」の種蒔き・栽培について市村副組合長(古流手打そば処・こそば亭店主)のお話があり座学を終えた。

8月7日、いよいよソバの種蒔きの日である。朝6時に宿を出発しソバ畑に向かった。畑は既に組合の皆さんの手で平らに整地されていた。最初に種蒔きの作業方法について指導を受け、次に受講生毎に区画された自分の畑に種蒔きである。



先ずは、平らに整地された軟らかい土を足で踏んで一列作る。足で踏んだところが谷になり、残ったところが山になり畝が出来る。一列の畝が出来たら足長の幅（約30cm）を空けて次の畝を作る。畝を作り終えたら、種蒔きである。種は畝の山に数粒ずつ蒔く。一箇所には沢山蒔いたからと云って、沢山収穫出来るとは限らないらしい。要は均等に蒔くことらしい。種を蒔いたら、その上に土を被せる。足で払って土を被せるのだが、上手く被せるのにもコツが要るし面倒臭い。一通りの作業を経て種蒔きを終了した。



今回の種蒔きを振り返って見ると、畝の作り方も、種の蒔き方も、土の被せ方もチャントやったつもりだが、畝の山谷が崩れて平地に蒔いたような畑になった。これは足で土を被せる時に畝を壊してしまった結果だと思える。ソバは水（雨）に弱いと云われており、これでは水捌けの悪い畑になってソバが育たないのではと心配しながら妙高を後にした。林間学校から帰った後、ソバの成長を気にしていたら、片山先生からソバ畑の写真が届いた「アッ！自分の畑から芽が出てる！」。何とも云えぬ嬉しさに加え安堵した。種蒔きから約一週間で芽吹き二週間もすると茎も伸びてきた。ソバの成長は速い。更に片山先生からの写真が届く。9月初めには開花の様子が、9月中旬には満開の様子が。畑の写真が送られて来る度に、自分で畑を見たくなり、10月の連休を利用して妙高へ出掛けた。茎は約100～120cmに伸び、葉は色付き始め、花から実への成熟期であった。



10月29日には「こそばを収穫する林間学校」（一泊二日）が開講される。自分が栽培した「こそば」を、自分で蕎麦打ちをして、仲間と手繰れることを楽しみにしている。

初めてのソバ栽培を体験して、「種を蒔いたらチャント芽が出るように、芽吹いたらチャント花が咲くように、花が咲いたらチャント実が付くように」と願ってきた。このことは我が孫（7月16日誕生）への思いに通じるものがあった。「孫が無事に生まれますように、生まれたら健やかに育ちますように」と願う気持ちと同じだと感じた。

[注：掲載の写真の一部は片山先生（撮影は蕎麦人さん）から提供されたものである]

（ソバリエ7期生 一ノ瀬静男）

千葉在来蕎麦

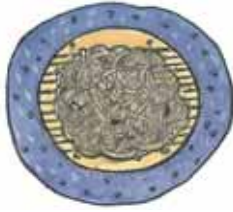
○「野呂在来」から「千葉在来」に名称変更

野呂在来の名称は既にご存知と思いますが、先日開催された「野呂在来普及協議会総会」において千葉在来に名称を変更しました。

野呂は千葉市内の名称で、明治の代から蕎麦栽培していた関係から発見者の長谷川理成先生（当時、千葉県育種研究所室長）によって平成19年に命名されました。別枠「のろざいらい」の名称で商標登録されていた事もあり、この後の全国ブランドとして展開していくに当り、「野呂」という狭い地域から千葉県全域での栽培普及を目途に長谷川先生のご了解を得て野呂在来を千葉在来に名称変更しました。

なお、学術上の名称は、従来からの野呂在来に変わりありません。

○「千葉在来」の栽培状況



昨年までは基本的に蕎麦愛好家による栽培で総面積は各会合わせても1.5町歩でしたから一般には販売されず、食することが出来ませんでした。一部、市原市内の蕎麦屋「みのしま」で5反歩程度を自家栽培していますので、極く短い期間限定で食することが出来ます。

もっとも、本年から農業法人で本格栽培(5~6町歩)を始めたので、今秋は蕎麦粉の入手は可能になります。

○「千葉在来」の(食味)特徴

私が千葉在来を保護・育成する必要性を強く感じたのは何より「旨い蕎麦」だったことがあります。当初食味については余り期待していなかったのですが、甘みの強さと淡い野趣がふくよかに香り「これが千葉で採れる!」と感激したからに他なりません。

江戸の皆様にも是非、堪能して頂きたい一品です。

数年前から「日光そば祭り」会場で販売して居て今年も出店されました(2日間のみ)。

○「千葉在来」収穫祭のご案内

昨年に引き続き「収穫祭」を下記にて開催します。

開催日; 11月27日(日) 10時~

開催場所: 千葉市緑区平山町1048 (株)チャイルドフラワー(屋内集荷場)

昨年は本格的な収穫祭としては初めてだったこともあって「まぼろしの蕎麦」を食すために開催前から列をなし、一時間以上も並んで待って頂きましたが、今回は手際の良い蕎麦販売に努めます。会場は、花苗の生産場所なので各種草花や野菜などの直販も行います。

(千葉在来普及協議会: 小林照男)

清浄文化史に触れる—「花王ミュージアム」見学

「第32回ソバリエサロン」(9月22日開催)は、「花王ミュージアム」の見学だった。本来、見学は事前予約制で平日のオフィスアワーに限られるが、今回は江戸ソバリエでいらっしゃる館長・根本利之氏のご厚意で、通常の開館時間外(18時~)にお邪魔させていただいた。しかも根本館長と中島副館長の解説付きという豪華さである。

この「花王ミュージアム」は3つのテーマ空間で構成されている。まず「コミュニケーションプラザ」には、日常生活で馴染み深い花王の製品のほか、紙おむつに使われている「高吸水性ポリマー」、強度の高いコンクリートを作るた

めの「高性能減水剤」、少量のパルプで多量の紙の生産に役立つ「嵩高剤」などの工業用製品も紹介されていた。私たちには見えにくい花王の知られざる一面である。各種測定機も揃えられており、お肌や髪が気になる妙齡(!?)の一行には、お肌、頭皮チェックも大人気(!?)

次なる「清浄文化史ゾーン」はこのメインテーマ。「古代から現代にいたる、人びとの暮らし、いとなみを、入浴、洗濯、掃除、化粧などの清浄文化から辿る」ための資料が展示されていた。たとえば、メソポタミア文明の清浄に関する記述がある「シュメールの粘土板」や古代ローマの入浴道具など、レプリカとは思えない精巧で貴重な展示資料が並ぶ! 個人的には石鹼の材料と



ミュージアム入口



ミュージアム館内

された植物の解説展示に興味がある。じつは岩手県内の道の駅で見たく幅広モロッコインゲンを乾燥させたようなものが気になっていたのだが、それが日本で古くから利用されている「サイカチ」という植物だと知り、その使用実演のビデオをも見ることができたのは大収穫。

そして「花王の歴史ゾーン」。1890年の「花王石鹼」発売以来の歴史が紹介されているコーナーだ。自社製品以外にも民間初の石鹼や電気洗濯機など、時代のエポックとなった他社製品も展示されている。「ご年配の方にハエ取りリボンの吊るし方が違うと指摘された」というエピソード付きの昭和30年代の公団住宅の台所とお風呂の復

元展示も興味深い。この住居では玄関から台所・居間への動線の途中に「手洗い」の流しが作られており、時代の流れが「近代化イコール清潔化」だったことがわかる。

そうそう、「花王」の語源も面白い。石鹼といえば洗濯用石鹼を指した当時、顔を洗う「顔石鹼」が音の近い「花王石鹼」になったのだとか。なんか、おちゃめ！ だが、「よきモノづくり」がモットーの同社らしい「清浄の文化」を教えてくれるミュージアムであった。さて、次なる会場で蕎麦を手繰ろう！ おっと、その前に石鹼で手を洗わなきゃね。 (水梨由佳)

安曇野のわさびそば

安曇野市穂高交流学习センター「みらい」で催された『モーツァルトコンサート』を聴くため、大のそば好きでアマチュアオーケストラの団長の知人に同行し、NHKのテレビドラマですっかり有名になったこの地を訪れたのは5月上旬の日曜日。残雪を頂いた北アルプスの山々や湧水の清流、野の花、四つ辻の道祖神、穂高神社・・・初夏の爽やかな風の中、穂高駅から会場までの往復は安曇野の風物を楽しみながらの道程でした。



その日のコンサート終演後、余韻もさめやらぬまま、はやる気持ちを抑えて駅前のそば処『一休庵』の暖簾をくぐったのは夕方5時過ぎ。落ち着いた蔵造りの佇まいと民芸調の店内には、連休明けということもあってお客も少なく、ゆったりとした雰囲気の中で、山菜のてんぷらと地酒の“大雪溪”で、まずはそば前を楽しみました。



『アルプスわさびそば』『なごり雪』いかにもご当地に相応しいお品書に、なるほど・・・と、感心すると共に「お蕎麦は水が命。名水百選に選ばれた自慢の井戸水（アルプスの湧水）で、石臼挽きの蕎麦を打つ。蕎麦の香りを最大限に生かしたい・・・。」という店主のこだわりにいよいよ期待も高まり、頃合いを見て私は前者を注文しました。

アルプスの山並みに見立てた(?)と思われる盛り付けは、「ざる蕎麦」の上に自家製のわさびの茎漬けがちらりばめられており、ピリッとしたわさびの風味と共にやや甘口

のそば汁で味わう、独自の工夫を凝らしたもので、「二八蕎麦」と「わさび」と「甘口のそば汁」のハーモニーは、「変わりそば」の洗練された味とは異なるが、一緒についてくる口直しのトロロそばの小鉢も併せて、その素朴な味に大いに満足しました。

一方の『なごり雪』は、お皿に雪を表す大根のつまを敷き詰め、その上に二八蕎麦、わさびの茎漬、山菜のおひたし、揚げ玉、かいわれ大根をのせた、見た目も美しい「ぶっかけそば」で食指が動きましたが、こちらは次回に譲ることにしました。

安曇野は四季を通して魅力的な観光スポットも多く、そして蕎麦、わさびの一大産地です。穂高駅周辺にも個性的な蕎麦屋が5～6軒あります。改めての再訪を心に誓いながらこの日は帰路につきました。『モーツァルト』と『わさびそば』・・・、何とも不思議なとり合わせでしたが、私にとって記憶に残る至福の一日でした。



(江戸ソバリエ4期生 鍛冶建夫)

ブータン蕎麦試食の会

涼しい風の立ち始めた9月末の夕方、ソバリエサロンでおなじみのリバナスダイニングカフェで「ブータン蕎麦試食の会」が開かれました。ブータンは北は中国、南はインド、ネパールに囲まれた小さな王国です。昔は主食として蕎麦が栽培されていたそうですが、近年日本同様、若者の蕎麦離れは著しく産業としての蕎麦栽培にも危機感がもたれてきているようで、新しい蕎麦粉の食べ方としての日本の蕎麦、その蕎麦打ちを見ていただくということになったようです。



ブータンからのお客様は全員日本の「どてら」に似たような形の民族衣装に身を包み、ブータン製オーガニック蕎麦粉をご持参。日本側蕎麦打ちの披露は江戸ソバリエルシクの平林和人さん。蕎麦打ち道具一式と国産蕎麦粉の北早生なども持ち込み、両国の蕎麦粉の蕎麦打ちデモンストラーションの開始です。

一行の中でも早くに到着していたブータンの若い二人は平林さんの打つ蕎麦を熱心に見学していたのですが「蕎麦一切り」をやりたいと、初めての蕎麦包丁に悪戦苦闘しながらも挑戦！和気あいあいの作業終了後は、もり蕎麦の形でお出したのですが「すごく美味しい」を連発。「どちらのお蕎麦がお好きですか」という私達の問いには全員「もちろんブータンだよ」とのお返事。私達の観察したところブータンの蕎麦粉は挽きぐるみのため、色は田舎蕎麦のように黒っぽく、コシ・味ともに力



強く美味しいお蕎麦でした。暖かいかけ蕎麦のリクエストがあり想定外で慌てたのですが、ブータンでは生もの、冷たい食物を食べる習慣がないとのこと。ご持参の大きな赤い唐辛子も見せて下さり、この加工したものを多用するのが習慣で、お蕎麦にもふりかけていたのです。ヒマラヤの寒さからの工夫なのでしょう。文化の違いも越えて初めての蕎麦体験をととても喜んで下さり、私たち江戸ソバリエ、また間に入って下さった関係の方々一同ほっと胸をなでおろすことが出来ました。後日、ブータン王国の首相からこの人材育成のプロジェクトを始めるといってお話も届き、これを機にブータンと日本の蕎麦文化交流が盛んになるとすればとても楽しみなことだと思います。

(田口清美)

一本麺棒

蕎麦打ちの技としては三本麺棒が良く見受けられますが、蕎麦打ち愛好家の間では今や幻?となった一本麺棒による蕎麦の打ち方について紹介します。

1本の麺棒のみで蕎麦を伸ばす技は、信州を始め各地に伝わってきたものであり、戸隠の蕎麦打ち民宿で聞いた話では、昔は蕎麦を打てるようになることは花嫁修業の一つであり、その方法は一本麺棒でした。その理由としては、麺棒1本あれば事が足りることと、何と言っても早いことが家事に忙しい主婦にとって好都合であったことは容易に想像できます。

一本麺棒のメリットは、三本麺棒で打つときでも、四つ出し後の幅出しの際に一本麺棒の技を使うことで時間を短縮できることです。三本麺棒での幅出しは、四つ出しを終えた蕎麦を巻き棒に巻き付けて延し棒で伸ばしていきますが、この工程を巻き棒のみで行います。

巻き棒の蕎麦を掌で押さえながら転がしますが、その際に中央部分は押さえずに巻き棒の両端から4分の1くらいの所から開始して両端に向け押す場所を移動させていきます。(押し延し)

さらに連続した動きで、両端に移動した掌で蕎麦を押さえのまま手元に引き寄せます。この時も蕎麦は伸びます。(引き延し)

押し延しする幅は、25cm程度に抑えて大きくしすぎない方がリズムよくできます。押し延しは丁寧に、引き延しは大胆に行うことで蕎麦がスムーズに伸びていきます。

また、押し延しの際には打ち板に対して腕を60°強の角度から押し始めることで、引き延しの際には腰を落としながら引くことで蕎麦に圧力を加えることができますので、固めの蕎麦やうどんを伸ばす場合は一本麺棒が有効です。

一本麺棒の練習方法は、麺棒にタオルを巻き付け、押し延し・引き延しを連続して行います。上手くできている時は、タオルが絞まって巻かれていきます。

当然、一本麺棒だけで蕎麦を伸ばすこともできますので、一本麺棒の技も使ってみてください。

(福岡そばの会 小村政義)



連載ミニ小説

深大寺蕎麦物語(1)

作 ほし ひかる

『江戸名所図会』の挿絵を描くため、絵師の長谷川雪旦は齋藤月峯らと江戸の名所古刹を巡っていたが、ときには齋藤家と版元の須原屋が実地調査のために雇った浦助や寛輔から話を聞いたりして、その様を筆にしていた。

この『江戸名所図会』というのは、神田雉子町一帯を支配する町名主齋藤長秋が京都の地誌『都名所図会』に刺激を受けて企画したものであった。長秋は寛政のころに編纂を開始し、須原屋茂兵衛、須原屋伊八が版元として出版許可を得ていたものである。挿絵は当初、茂兵衛の縁者北尾重政に依頼する予定であったらしい。



それが婿養子の莞斎の代になって、「挿絵は雪旦に」との話が回ってきた。おそらくは雪旦の鳥瞰図を用いた描法が名所案内に合致していたせいかもしれなかった。その莞斎は郊外編などの追補に努めていたが、急死した。

現在は三代目の月峯が意志を継ぎ、刊行を急いでいたところであった。

雪旦は、この齋藤家三代の成就に向かう執念に感嘆していたが、その源が「親孝行」にあることを知るや、雪旦もまた「赤児が生まれたばかりの若い三代目のために」と成就を決意していた。

今日の打ち合わせは、武蔵野の古刹、天台宗浮岳山深大寺を採り上げようということであった。そのなかで、浦助と寛輔は「蕎麦切に箔が付く話がある」と言ってこんな話をしてくれた。

元禄11年(1698年)10月(旧暦)の初めであった。深大寺の、裏門の前にある小高い八反ほどの畠では、修行僧の龍光や百姓の修造たちが、黒ぼこの土から伸びた蕎麦の茎の、赤い根のところを刃鎌で刈り取っていた。龍光や修造たちは、いい蕎麦を作るために、世間でいわれている75日を10日ほど過ぎてから刈り取ることにしていた。そのため、十分に育った蕎麦は揺れる度に実がポロポロ落ちていた。

畠は6月の下旬に耕し、翌月の初めごろに種を撒いた。途中2回ほど畝を切り直して藁や草木灰などを施した。真っ白い蕎麦の花が畠一面に咲くころになると、近くの村の女や子供たちが見に来てくれた。ただ、雨風の強い日は見回らなければならなかったが、それは修造たち百姓がやってくれた。

龍光たちは、刈り取った蕎麦を束ねて、寺の裏の小屋の軒下まで運んだ。この日の作業はこれで終わった。龍光は、修造ら若い衆に夕飯を食べさせた。若い衆は勝手口で半纏と股引に付いていた泥や塵を叩いてから囲炉裏に座った。

土間の竈で世話をしていた老人が「今年も、霜が降る前に終わりそうだな。あとは冬小麦だ」と満足気な顔して言いながら、麦飯と味噌汁、さらに小さな川魚と少量の茹を運んでくれた。日ごろ、粟・稗しか喰ってない百姓たちにとってはご馳走だったため、なかには呆れるぐらい何杯もお代わりをする者もいた。

それから3、4日ほどして刈り取った蕎麦が乾燥したころ、脱穀するためまた若い衆が集まった。百姓たちは慣れていて、すぐに藁を敷き、ある者はクルリ棒で打ったり、ある者は横倒しにした餅搗き臼に蕎麦の茎を叩きつけたりして蕎麦の実を落した。それから細かな石を選別して実だけにした。

そうして木枯しが吹くころ、石臼を回して粗挽きする。昔から、蕎麦粉にする時期は寒いときがいいといわれてきたし、またそれをするのは女の仕事であった。

(次回につづく)

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、蕎麦をめぐる佳句がたくさん寄せられました。「天せいろ賞」の招猫福兎さん、おめでとうございます。



天せいろ賞

月の下蕎麦切る音の幽かなり

招福猫兎

正統派の一句。月光に照らされ、寡黙に、ただひたすら蕎麦を切る白い姿が、蕎麦を切るリズムカルな音とともに浮かび上がります。一心に打ち込む匠のようで、神々しく感じられます。

かも南蛮賞

蕎麦屋なうオヤジまでもがツイッター

酔待草

世相を切り取ったような現代的な一句。〈オヤジまでもが〉はちょっと強い表現なので、〈蕎麦屋なう主人も客もツイッター〉と軽く流しましょう。主人も客も手もとに夢中になって。

せいろ賞

アルプスの高嶺ルビーに頬染まる

ちゃえママ

紅の絨毯のように一面に広がる「高嶺ルビー」のそば畑。それを一心に見つめる「ちゃえママ」さんの頬は少女のように輝いて。身も心もきつと感動に赤く染まったことでしょうね。

鈴虫の声に負けじと蕎麦すすり

謙粹

ほかに客もいない静まり返った店内、「鈴虫の声」が響いています。それに「負けじと」ばかり、勢いよく蕎麦をすすったのです。クスッと笑いも誘われます。さいごは〈たぐる蕎麦〉と締めましょう。

芋茎の葉そちこちを見て昼の月

しも松

里芋の葉柄は、「芋茎」（ずいき）といって食用にされます。「そちこち」という表現がリズムカルで楽しいですね。「見て」という擬人化は避け、〈芋茎の葉そちこち向いて昼の月〉に。

酉の市帰りは馴染みのおかめ蕎麦

小獅子

開運や商売繁盛をお祈りする「酉の市」の帰り、馴染みのそば屋さんで「おかめ蕎麦」を注文したのです。〈馴染み〉ということばに、毎年訪れていることが伝わり、あたたかな気持ちに。

安曇野の友打つ新蕎麦杯重ね

昇球

NHK 朝の連続小説「おひさま」は、安曇野とそば屋さんの家族が舞台でしたね。その安曇野に暮らす友を訪ねて、手打ち蕎麦をご馳走になったのです。「杯重ね」もナットクです。

しゅらしゅら刈り入れソバの音たのし

好き田姉

「しゅらしゅら」から、刈り入れるソバの音だけでなく、「好き田姉」さんの軽やかな動きも見えて、自然の恵みに感謝しながら、刈り入れを心から楽しんでいる様子が伝わってきます。

焼き畑を受け継ぐ婆や蕎麦の花**遊卯**

焼き畑農耕は、縄文以来、日本に受け継がれてきた伝統的な農法。長野や宮崎で現在も焼き畑をしているという村を訪ねたことがあります。その知恵を若い世代にも受け継ぎたいものですね。

● 悦花のわんポイント**そば前で前後不覚に宴の後****もっくん**

あらあら(笑)、くれぐれもお気をつけて。〈そば前で前後不覚となる宴〉に。

蕎麦振る舞いうれしい笑顔の恩返し**は一坊**

「恩返し」とまではいわずに、〈蕎麦振る舞い笑顔の返るうれしさよ〉に。

秋蕎麦の幟はためき客招き**爺庵**

〈客招く〉と、さいごはきっちり止めましょう。

見本打ち目を皿にして今度こそ**愚蕎楽**

熱心さはよくわかります。でもちょっとそのままという感じも。表現にもうひと工夫ほしい。

蕎麦好きはすすり音にて自慢顔**メンズクラブ**

「すすり音」は「すする音」に。〈自慢顔〉は、気持ちはわかりますが、ちょっといい過ぎ。

めん句い歳時記 4**新蕎麦と書かれし紙の白さかな****磯野外美子**

- ▼ 3、40年も生きてれば、「あの料理の味はサイコーだったなあ」というものが、どなたでもひとつやふたつはあるもの。でも、久しぶりになつかしいお店を訪ねてみたら、味が変わっていたり、たいしたものではなかったり。それは、家族や友人や恋人などとの「思い出」がスパイスとして、味にプラスされていたからなのかも。
- ▼ 毎月、句会でごいっしょしている作家のねじめ正一さんも蕎麦好き。ねじめさんは、「中央線の高円寺の乾物屋のせがれに生まれたおかげで、鯉節とは兄弟みたいなもの」という。夜寝る前に母親が鯉節を洗い、翌朝、祖母がせいろでふかし、父親が削り機で削り、ねじめ少年がふるいにかけて粉がつおを作るというのが、小学校時代からの朝の日課だったそう。
- ▼ 『我 食に本気なり』の巻末の南伸坊さんとの対談で、最後の晚餐は、鯉節に醤油をちょっと垂らしてごはんのにせて食べたいね、とねじめさん。私は……ソバリエとしては、「やっぱり蕎麦！」と応えたいな。(悦花)

吉田 悦花 プロフィール

作家・エッセイスト。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。よみうりカルチャー「江戸蕎麦散歩」講師。句会「蕎麦屋 de819」主宰。月刊「俳壇」に「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、NHK「美の壺」など、テレビ・ラジオ出演多数。「江戸ソバリエ吉田悦花といく 江戸そば おいしい散歩」ナビゲーター(毎日新聞旅行)も。『江戸ソバリエ』『わん句歳時記』『いのちの一句 がんばり向き合う言葉』(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。

《江戸ソバリエ訪問》

墨線画で蕎麦屋を描く伊嶋みのるさんに聞く

江戸の蕎麦屋さんを軽妙なタッチで描く伊嶋みのるさんに登場
願いました。インタビューは伊嶋さん経営のデザイン事務所から目
と鼻の先にある蕎麦酒房「てらさわ」です。

編集委員の加藤さんも一緒に、お酒を飲みながらユーモアと笑い
を交えて楽しく伺いました。



伊嶋みのるさん

- そばが好きになったきっかけは？

私の出身地は「なまはげ」で有名な秋田県男鹿半島です。秋田はうどん県ですから地元ではそばはあまり食べません、大学に通うために上京してからそばを食べ始めました。はじめて食べたそばは美味しかったわけではないのですが、私の食感に不思議と合いました。当時、そばの値段は180円位でした。古い日記を紐解くと、デートしたときにもそばを食べたのか、二人でそば代360円と書いてあります。その頃からいつもそばは食べていたことになります。そばとは不思議な縁を感じます。

- 食感が合っただけで、そばを食べ続けてきたわけは？

子供の頃から絵が好きで、高校生から東京・杉並の高橋画伯に師事していました。しかし、絵とは関係ない大学に入学したこともあり授業に身が入りませんでしたね。また、終戦の復興期で経済的に厳しく、家に仕送りが必要で、大学は1年半で中退しました。そこで高橋先生に弟子入りを希望したのですが、絵で食べていくのは大変で、本当にその覚悟があるのかと諭されました。それでしぶしぶ諦め、御茶ノ水のデザイン学校に通い建築デザインを学び、卒業後は(23歳)、広告会社に勤め図面と現場の仕事の毎日でした。

27歳で結婚し独立は30歳、当時日本は高度成長期ということもあり、店のデザイン依頼はたくさんありました。主な業種はレコード店、CDショップや音響ルームです。音楽関係の店はアメリカ風の近代的な店舗をイメージするのですが、私は逆に山小屋風のイメージを表現し廃材や真っ黒に塗った材料をデザインに取り入れて注目され、それが雑誌などに載ると、評判が評判を呼んで東北から沖縄まで商談が舞い込んで来ました。そのために食事をとる暇がないぐらい毎日が忙しく、昼も夜も蕎麦屋で出前をとっていました。蕎麦屋の方も心得たもので、必ず卵を1個つけてくれました。そんな生活が30年続きました。

- 江戸蕎麦に目覚めたのはいつからですか？そのキッカケは？

蕎麦と絵に目覚めたのはなんといっても江戸ソバリエ講座です。もう年もとって仕事にも飽きてきたころ日経新聞を何気なくみていると、「江戸ソバリエ講座」受講の募集が眼に飛び込んできました。私は直感的に面白そうだと思い、早速電話で問い合わせしました。しかし、そのときすでに申し込み者が殺到しており1次募集は締め切ったと言われ、追加の2次募集の受講生にもぐりこんだのです。今思えば中高年の手打ちそばブームに火が点き始めた頃でした。講座の前にシンポジウムがあり、パネラーは神田藪の堀田さん、巴町砂場の荻原さん、神田まつやの小高さん、更科の藤村先生という錚々たる老舗の旦那衆です。皆さんの話を聞きながらそばというものとはなんと奥が深いものかと改めて知らされました。特に印象深かったことは老舗の蕎麦屋は、伝統や古いしきたりを今でも頑なまでに守っているという藤村先生のお話でした。そのシンポジウムを聞いたおかげで、そばの見方が大きく変わりました。勝手な解釈ですが、地方のそばは生きる

ため、お腹を満たすためのものですが、江戸ソバは、食べることはもとより遊びを取り入れた粋な趣味食までもっていったということです。

—それからはどうなりましたか？

先ほども説明しましたが、江戸ソバリエ講座に参加したことが大きな転機になりました。ご存知のように江戸ソバリエ講座を無事に修了するには、蕎麦屋さんを10軒以上食べ歩いて評点をつけて感想を書くレポートがあります。その当時の私はパソコンを使えないため、どうすればほかの人達に負けないレポートが作れるか考えました。そこで思いついたのが、そば屋さんで注文したそばの絵を手描きで描くことでした。絵はそれまで仕事が忙しくて、ほとんど描いていませんでしたが、これをキッカケに又絵を描くことになったのです。完成したレポートの表紙は虎ノ門の「砂場」、「これでどうだ」という気持ちで提出しました。狙い通りに特別賞を戴きました。デジカメも持たず、出されたそばの絵を描いていたものですから店の人から「ソバが伸びちゃいますよ」とか、「後でお持ちしましょうか」と言われたり、ある店では花番さんたちから「上手いものですね」などと言われたりしました。以上のような経緯で、それからはそばの絵一本に絞って描くようになりました。そして、徐々に多くの人に絵が認められ、新聞・雑誌・テレビにまで取り上げられるようになりました。そして、今では二ヶ所のカルチャーセンターで絵の講座を開いています。



もう一つは、江戸ソバリエ会員の人達に仲間を募り、「うずらの会」を立ち上げたことです。主な活動は蕎麦屋さんに集まって、みんなでワイワイとそば談義や世間話をするだけの会ですが、メンバーには色々な分野の人たちがいます。異色なのは日本画家、防衛庁のキャリアウーマン、大学教授の奥さん、能、狂言が趣味の人、女性の料理研究家は3人もいます。今では総勢22名（女性10名）ですが、これがなによりの楽しみです。今まで何のつながりもなかった人たちですが、そばというだけでこんなに集まってきます。本当にそばは、人と人との繋ぎの役目を十分果たしてくれています。

—これから何をしたいのですか？

今度は江戸、大正、昭和の古い街並を描いて行きたいですね。例えば古い銭湯とか雰囲気のあるところ。また、「うずらの会」をもっと充実させて、皆で勉強会とか地方の蕎麦屋さんを訪ねる旅行もしたいですね。それとともにカルチャーセンターの生徒さんともっと絵の技術を高めたいですね。

今度 12月13日～20日、浅草のリバーサイドギャラリーでカルチャーセンターの生徒さんとで6回目の美術展を開催します。そこには今まで雑誌「蕎麦春秋」に掲載された絵も出版社にお願いして展示することにしています。江戸ソバリエの皆さんには是非観に来てほしいですね。

—あとがき

伊嶋さんは積極的に声を掛けて色々な人と会話するのが大好きです。はじめて会った人と会話してお互いの考えや気持ちが分かり合えるのが嬉しいそうです。そこで加藤さんが冗談で、「伊嶋さんは若い女性との会話が特に好きなんじゃないの？」と言うと、「その通り！わかる・・・」と笑いの絶えないインタビューでした。 (古津 昇)

蕎麦料理コーナー

蕎麦喰地蔵講「特製そばいなり」

江戸ソバリエ倶楽部でお馴染みの「蕎麦喰地蔵講」。今回は、その蕎麦喰地蔵講で出される評判料理のひとつ、ソバリエ特製「そばいなり」をご紹介します。

市販の味付け油揚げを使えば簡単に作れるので、小腹が空いた時やお酒のあとにうってつけ。勿論、おもてなしの一品にもなります。ぜひお試しあれ!!

【材料 10個分】

- ・ 生蕎麦 100g
- ・ 味付け油揚げ 10枚
- ・ 人参・・・50g (1/4本)
- ・ ごぼう・・・50g (1/4本) 蓮根・ゆでたけのこでも可
- ・ きのこと・・・50g (1/2パック) 舞茸・椎茸・しめじなど何でも
- ・ 絹さや・・・1/2パック
- ・ そばの芽・・・1/3パック 又はカイワレ
- ・ ガリ・・・20g
- ・ いらりゴマ(黒・白など)・・・大さじ1
- ・ お好みでミョウガ・・・2個



【調味料】

- ・ 煮汁 (だし汁 2/3カップ、砂糖・みりん・酒各大さじ1、しょうゆ大さじ2)
- ・ すし酢・・・40cc弱

【作り方】

- ① 蕎麦は、固めにゆで、ザルに広げ、30分～1時間ほど置いてしっかり水気を切る
- ② 人参は、2cm長さの太めの千切り。ごぼうは、ささがきにして水にさらす。きのは細長く切る。ガリとミョウガも千切り。絹さやは、ゆでて斜めに切る。ゴマは炒る
- ③ 人参・ごぼう・きのを、煮汁で5分ほど炒り煮する。(汁気が残るようなら切っておく)
- ④ 蕎麦の水気がしっかり切れたら、すし酢を加減しながら加え、混ぜる。さらに③を加える。ガリ・そばの芽・絹さや・ゴマ・ミョウガも加え、よく混ぜる。この時、味をみながら、煮汁か味付け油揚げの汁を、隠し味で小さじ1加える
- ⑤ 味付け油揚げに④を詰める

乾麺でも美味しく出来ます。その場合は、ゆでる時に長さを半分に折ってからゆでると良いでしょう。

今回は、市販の「味付け油揚げ」「すし酢」を使いましたが、時間があれば、是非ご家庭の味つけで。具は一例です。食用菊、松茸、シソなど季節のものを加えても良いですし、なめたけや、ワサビの葉茎の漬物、山菜の水煮でも。錦糸卵で彩りを乗せれば、豪華なおもてなし料理となるでしょう。作り置きが出来ますので、冷蔵庫で冷やして翌日に食べても美味しいですよ。

(大石ゆかり)

江戸ソバリエ協会だより

特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会

<http://www.edosobalier-kyokai.jp>



江戸ソバリエは各地で江戸蕎麦奉納を執り行い、食の恵みに感謝しています！

- ♪ 毎年5月、大国様(農の神)、恵比寿様(漁の神)、将門様が祀られています神田神社(千代田区)にて。(江戸ソバリエ協会+鶴の会)
- ♪ 毎年11月、神田明神のご縁があって将門様が祀られています国王神社(板東市)にて。(江戸ソバリエ協会+鶴の会)
- ♪ 毎年6月と11月、蕎麦喰地蔵尊が祀られています九品院(練馬区)にて。(蕎麦喰地蔵講世話会代表：金井政弘さん)

江戸ソバリエの皆様、大活躍！

☆協会公式サイト更新ニュース

1. 「素晴らしき江戸ソバリエたち」に、石田さん、大久保さん、石綿さん、笠川さんの素晴らしいアイデアをご紹介します。
 2. 「国境なき江戸ソバリエたち」に、マダム節子さんの「中国承德麵紀行」を掲載しています。
- ☆ 玄蕎麦の最高峰として知られるブランド蕎麦「常陸秋そば」の収穫時期に合わせ、さらに「常陸秋そば」を全国的に認知度向上させようと、茨城県主催によるプレス向け賞味会が「江戸蕎麦 ほそ川」(江戸ソバリエ・シンポジウム講師)にて開催されました。
- 参加協力者は、常陸秋そば PR マンの黄門ヨネスケ(落語家)さん、いばらき大使の渡辺裕之(俳優)さん、常陸太田市長の大久保太一さん、江戸ソバリエ協会のほしひかるなど。(11/1)

☆ 東京都麺類協同組合創立百周年記念式典が京王プラザホテルで開催されました。その席上で、これまでの諸活動に対して当協会のほしに感謝状が贈られました。これも皆様方のご支援の賜と心より深く感謝申し上げます。(10/26)

♪ 大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」を大切にしていきましょう。

「蕎麦の花 手打ち 蘊蓄 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、今年度(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。

該当する方には郵便振替用紙を同封してい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。年会費（1,000円）、及び2年以上滞納されている方（2,000円）となります。

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23年12月10日（土）

（受付13:00）13:30～17:00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】 下記二名の講演です

- ・講師 （株）伊藤園 開発部 細山広和氏
- ・演題 「ダッタンソバ及び飲料としてのダッタンそば茶の機能性について」
- ・講師 信濃霧山ダッタン蕎麦生産者組合 事務局長 北村よう子氏
- ・演題 「信濃霧山ダッタンそばの挑戦について」

【会 費】

- ・講演会（懇親会費込）一律 3,000円（当日徴収します）

（事務局長：前島敏正）

◆次号（H24/3 予定）会員投稿・作品募集◆

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・同好会活動紹介などテーマは何でも可）。

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24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）可。

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～
5文字以内）、別途 電話・FAX・メールアドレスなど記入のこ
と。

選者： 吉田 悦花

締切り： 平成24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（FAX・電子メール）

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

（*）郵送希望は、FAX 番号にお電話いただければ送付先住所をお伝えします。

編集後記

大震災に見舞われた東北は蕎麦の一大産地だ。

福島第一原発から40キロ圏内に飯舘、100キロ圏内に会津、茨城には金砂郷がある。大気中の放射線量は（6月25日測定、毎時マイクロシーベルト）、飯舘2.6、会津0.18、金砂郷、0.18（日立市と同値とした）である。原発事故直後のこの数値は（飯舘44.70、会津2.57、金砂郷4.15）と20倍以上あり、それが次第に下がってきて現在に至っているのだが、一方事故直後から現在までの積算放射線量は計測できていない。

（積算線量計の設置は事故の12日後で、尚且つ、設置日までの放射線量は20倍以上高い）土壌汚染も分かっていないはずだ。

今年は飯舘のそばは出来そうもない事は確かだ。会津と金砂郷はどうだろうか。最も国内産の蕎麦粉は需要が弱く、供給不足となることはないだろう。（川俣静）

