

江戸ソバリエ倶楽部通信

第18号 2012年3月16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

たかが汁入れ(1) 岸間健貧	p. 1
気まぐれ・そばの旅(番外編・江戸)	p. 2
富津を千葉在来のソバ畑に!	p. 5
ある日の江戸ソバリエ	p. 6
『信濃では月と仏とおらがそば』は一茶の句か	p. 7
厨房の独白	p. 8
おばあちゃん・おじいちゃんのそば打ち会	p. 9
浅草のそば	p. 9
連載ミニ小説 深大寺蕎麦物語(2)	p. 10
吉田悦花の蕎麦5・7・5	p. 11
蕎麦屋さん廻り⑩ 東白庵かりべ	p. 13
江戸ソバリエ協会だより	p. 14
江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 15
会員投稿募集	p. 16
編集後記	p. 16



川俣 静 作

☆本誌の挿絵は全て川俣さんが描いた作品です。

たかが汁入れ(1) 近所のそば猪口

近所のどこにでもある普通のそば屋。かつ丼もカレーライスもある、「ソバリエ」の方々は決して近づかないだろうと思われるような店。私もこの店があることは以前から知っていたが、やはり素通りするだけだった。ある日ふと暖簾をくぐってみた、よっぽど腹がへっていたのかもしれない。そこで出てきたのがこのそば猪口だ。なんとも楽しいでしょう。そばを食べる人も打つ人もよく描かれている。もちろんこれは「江戸もの」でもなければ「作家もの」でもない。まして「マニア好みの窯もの」でもない。ただの印刷の染付けの器だ。作製年代は昭和でしょう、それも末期。つまり普通のそば猪口だ。



だがこの器からは店の人の「お客に楽しんでもらおう」という心を感じることが出来る。本当のところはそばの方でもう少しがんばってもらいたかったところなのだが、まあそこはこのそば猪口で許すという訳だ。旨いと評判の店でも器にはまったく何の拘りも感じられないという店もあるのだから。こんな出会いも良いものだ。

「そば通」の人々は粉や出汁や薬味にはとことん拘る。美味しいものを食べるには、それはあたりまえのことだ。

だが皆さんには今日からは「器」にもちょっと目を向けてもらいたい。そこに店主の「拘り」や「心」を見つけることがあるかもしれない。そば猪口の楽しみは、別に江戸時代の名品や珍品だけではない。こんな近くにもあるのだということで、そば屋に入る楽しみがまたひとつ増えるとしたらもうけものではないですか。

江戸のそば猪口にこだわっていた私の第一稿がこんな話で、皆さんの期待を裏切ってしまったかもしれない。

今回は江戸の人々のそば猪口への想いについて。

(岸間健貧)

気まぐれ・そばの旅(番外編・江戸)

聞くところによると、江戸の町では以前は「うどん」が好んで食されていたが、いつの間にか「蕎麦」が取って代わり「江戸といえぼうどんより蕎麦」とすっかり蕎麦の町になったようだ。

そこで蕎麦キチを自認する私としては少しでも蘊蓄を広げたく、諸先生方がものにされた著書という蕎麦屋(?)を訪ね歩き「なぜ江戸でうどんから蕎麦に」の味を興味本位で探ってみた。

一軒目：江戸人(江戸っ子)の反骨精神

江戸の町は政治の中心地になったが、文化的には伝統の深さや重みで上方の後塵を拝し、酒や醤油も上方から送られてくるものを「下りもの」と珍重し、地場産は「地回り」で品質的に劣る「下らないもの」とされた。このようなことを背景に江戸人の心にはふつふつと反骨精神が芽吹きだしてきた。

上方から来た美味しい「うどん」は麺としてすでに完成していたことに比して、地物の「蕎麦」はぼそぼそとしてあまり美味しいものではなかったが、「けんどんそば」から「蒸しそば」、「かけそば」、「二八そば」、「さらしなそば」と江戸人が育てていくことにより「上方生まれのうどんより我らが育てた蕎麦」と自然の流れとして蕎麦を好むようになった。



二軒目：江戸っ子の初物好き

「新しがり屋」の江戸人は「初物は75日寿命を延ばす」と「初鰹」に目の色を変え、初夢では「一富士、二鷹、三なすび」と「初ナス」を珍重。さらに「目には青葉、山ほととぎす初かつお」をもじって「ほととぎす聞かぬといへば恥のよう」とも詠み、「聞いたかと問えば喰ったかと答え」とやり返す。また9月ごろに生まれ育った母川へ戻る「初鮭」も江戸っ子は珍重した。

当然のことながら江戸人は香り豊かな「新そば」の登場も待ち望み、古川柳に「新そばに小判を崩す一さかり」と登場間近ともなると、16文の小銭を用意するために両替に走った。早く速くとわくわくしながら「新そば」にありつくことを心待ちにしたが、「うどん」にはそのようなわくわくさせるものがなかった。

三軒目：江戸っ子の縁起かつぎ

江戸人は家移りすれば、大家と向こう三軒両隣には「引越しそば」を配って「細く、長いお付き合い」をお願いし、毎月晦日には「みそかそば」を、大晦日には「年越しそば」を食べて、翌月や翌年の健康とか無事とか、お金に困らないことなどを願った。

「みそかそば残ったかけはのびるなり」と蕎麦が延びることにかけて、借金取りからなんとか逃れることができ、「みそかそば」を楽しんだ。

この他に庶民には縁遠いが、吉原でお大尽は馴染みの花魁に新調の布団を贈り、廓中に「敷き初めそば」を配るとか、芝居では役者がせりふをとちると、楽屋中に「とちりそば」を配った。ということで何かあれば蕎麦が登場することになった。

四軒目：「ハレ」の食が毎日でも

江戸の町には参勤交代で江戸勤めとなった地方の武士たちだけでなく、多くの一般庶民も地方から江戸へ出てきた。かれらは地元でも「そば」を食べてはいたが、日常の「ケ」の日々は「そばがき」、「そば団子」、「そば餅」として食し、「ハレ」の特別な日だけ「蕎麦切り」を食べることができた。

ところが江戸の町では、毎日でも蕎麦屋で「蕎麦切り」を安く食べることができ、嬉しくておいに蕎麦屋へ通った。



五軒目：江戸っ子の粋と食の美意識

大食いは田舎者のすることで、江戸っ子は一度にたくさん食わず小食いを粋とした。「江戸っ子は鮭と蕎麦で腹をふくらしちゃいけないよ」などと言い、腹八分で忙しく立ち働き、小腹納めの間食には手軽でほどほどの「蕎麦」が打ってつけた。

さらに蕎麦打ち職人たちの工夫により駒板なども発案されて細くて姿のよい蕎麦が打たれるようになり、一方濃口醤油に本枯節が登場して味が濃いけど深み・旨み・切れのある「そば汁」が誕生、それまでの「吸う汁」から「からめる汁」により「蕎麦は食うものじゃない。手繰るもんだ」と、その食べ方を江戸っ子は粋がった。

六軒目：良質で美味しい蕎麦が

江戸には地方から若い人たちが集まってきて労働力は沢山あった。その結果いろいろな仕事に分業化され、各職種でプロ化が進み、技術が向上した。ソバにおいても「ぬき屋」、「臼屋」などという職種が生まれ、質の良いそば粉が作られ、さらに今でいう人材派遣の「口入れ屋」では蕎麦打ち職人をおかえ派遣したりで蕎麦打ち職人たちもおおいに競い合い蕎麦打ち技術も発展した。

田舎の色が黒くてぼそぼそした蕎麦も、江戸では色が白くてしなやかで、長くつながり、たぐりこめるようになった。「うどん一尺そば八寸」、「切りべら二十三本」などの職人言葉も技に励んだなごりかもしれない。

七軒目：寺方そばも後押し

寺方では古くからソバの栄養分が評価され、取り入れられてきたが、江戸でも深大寺ではソバが栽培されるとともに参詣者には「そば振舞い」が行なわれた。また浅草の古刹称往院の境内にあった道光庵では信州出身の住職が蕎麦打ち名人で、参詣者に蕎麦を振舞って喜ばれた。この蕎麦が大評判で、お寺なのか蕎麦屋なのか判らない状態になってしまい、困り果てた称往院では再三注意したが、とうとう「不許蕎麦、地中製之而乱当院之清規故、入境内」の石碑を建立して蕎麦一切を禁じてしまった。

このような事柄が江戸の町の蕎麦人気をより一層盛り上げていった。

八軒目：江戸患いに効果も

江戸時代には精米技術も発展し、江戸では将軍様をはじめとして武士はもちろんのこと、町人たちも白米をたくさん食べられるようになった。その結果「江戸患い」といわれる脚気が急増し、多くの死者が出た。地方から出てきた武士たちが江戸で患っても国許へ帰ると治り、その原因が分からず「江戸患い」と恐れられた。

ところが蕎麦をよく食べる人たちは「江戸患い」には縁がなく、それを見ていた医者も漢方医療として蕎麦食いを勧めた。

九軒目：江戸の蕎麦屋は寄り合い場

大工などの職人や行商で生計を立てている人たちにとって、雨降りの日は仕事にならなかった。こんなときには酒を楽しみ、食事もでき、碁や将棋も出来る蕎麦屋はみんなの寄り合い場所となった。

一日の仕事疲れを癒し、夕食を摂りたい独り者たちにとっても、生酒を水で割ったような酒しか置いていない居酒屋に比べ、お品書きに「上酒」と謳う蕎麦屋はうれしい場所だった。

蕎麦屋は各町内にあり、その二階は町内の集会を催すのに便利であったし、寺の門前にある蕎麦屋では物日など人出の多いときは、二階は席を設けず追い込みとして利用した。

さらに蕎麦屋の二階は男女の逢引の場としても利用され、蕎麦屋のおやじはなかなか粋な計らいもできていた。ことほど左様に蕎麦屋はなんとも便利な場所だった。



十軒目：文化文芸も蕎麦をサポート

江戸庶民の間でも評判の黄表紙には、恋川春町の『うどんそば化物大江山』が登場し、源頼光役の「源そばこ」が酒呑童子役の「うどん童子」を退治するストーリーで「蕎麦」人気をあおり、錦絵では『鬼あざみ清吉』、『夜そば売り』、『東橋庵』、『敦盛蕎麦』など数多くの蕎麦がらみが題材に取り入れられ、江戸庶民はもちろん江戸へ所用や観光で来た人たちの江戸みやげとしても人気になった。

さらに柄井川柳が選句に当たった『誹風柳多留』などにも蕎麦がたくさん詠み込まれ、「蕎麦」人気に拍車をかけた。

◇ 以上、楽しませていただいた諸先生方に感謝するとともに、味オンチの悲しさか賞味しきれしていないのではないかと自戒します。味覚の優れた江戸ソバリエの皆様には、私の至らなさを通信への投稿などを通じて訂正や補足をしていただけることを期待しつつ駄文のペンを置くことにします。(そばだ もりを)

会員投稿コーナー

富津を千葉在来のソバ畑に！

千葉県富津市に手打ち蕎麦の店「里山」をオープンして3年が経った。わたしの店は、細長い富津岬の根元辺りにあるのだが、この一帯はもう漁師町とは様相を一変して、純農村地域になる。平成6年に撮影された航空写真がたまたま手元にあって、なんとも美しいパッチワーク模様が広がっている。隙間なく手入れされたみごとな畑で埋め尽くされているのである。しかし、18年後の今日、それは見る影もない。ご他聞に洩れず、耕作放棄地が際限なく広がった光景が痛々しい。



美しかった18年前の富津の農村風景

が、最近になって、そうした耕作放棄地を借りて畑を作ろうという人がぼつぼつ出始めている。

機運が生れてきたということだろうか。とはいえ、都会人のおぼつかない野菜作り。見ちゃいられないとばかりに、地元の人はいれこれ手助けしてくれる。なかには、「もう歳だからやめるっぺよ」と考えていた地元の人が、「もう少し続けてみるか」と畑作りの意欲が再燃した例もある。触発されたということだろう。

富津は、土質が主に砂地なので蕎麦の栽培に向いているのかいないのか、寡聞にして私は知らないが、地元の話では「昔はここらでも蕎麦を作っていて、子供時分にはよくそばがきを食べさせられた」ということだから、栽培しようと思えばできないことはないと思われる。畑に戻したい候補地はいくらでも周辺にある。意欲ある江戸ソバリエ諸兄の挑戦を待つ、というのが目下の心境である（農地を借用するための労は厭いません）。荒れ果てた耕作放棄地が、一面のソバ畑に変貌を遂げたらさぞや見ものにちがいない。

じつは、昨年7月に幹書房から出版された『続・千葉のうまい蕎麦 50選』に、まだ3年にも満たない新参の当店がとり上げられ、汗顔の至りではあったのだが、その編者の大浦明さんが千葉県産の「千葉（野呂）在来」普及協議会の会長であり、われらが江戸ソバリエの小林照男さん（千葉ソバリエ会）が副会長ということなので、富津で千葉在来栽培の可能性は大きく開けていると考えてよいと思われるのである。

わたしの店のほうは、相変わらず土曜・日曜のみ営業でのんびりやっているのだが、最近の変化としては、わが妻が敷地内に陶芸工房の小屋を建て、電気窯やらろくろやらを据え付けたことである。4月には陶芸仲間が集まって「窯開き」だという。そんな話から「里山」も3周年だねとなって、友人たちが「里山3周年と陶芸工房窯開きの集い」を4月8日の日曜日に開催してくれることに発展してしまった（発起人さんたちの提案としては、会費3000円程度で呑み放題、食べ放題のパーティにするようです）。

折も折り、小林さんが久しぶりに来店され、「3周年のパーティをやるなら」と蕎麦振る舞い用に千葉在来の抜き実を提供していただけることになった。千葉在来の試食と、ソバ畑候補地の視察をかねて、当日は大勢の江戸ソバリエ諸兄姉のご参集を願うしだいである。

（第4期生 真壁 昊）

ある日の江戸ソバリエ

岸辺立つ日月譚の初春や2012年は台湾からスタートした。

文武廟で中国式おみくじを引くと「磨かざる石は砂礫の如く、磨かざるのは認知症に似たり」とあった。自分で磨かなければ大変なことになると改めて思い知った次第である。故宮博物院では辛亥革命から100年を記念して精彩国宝100点展が開催されており精巧さと重厚感に圧倒されしばし時を忘れる。

帰国後友人と鶴岡八幡宮・舞殿で厳かに天変地異の安泰を願い祈祷を受ける。おりしも宝物殿では「源頼朝と東国武士団」の特別展もあり頼朝ゆかりの品々を拝観でき、回遊式源氏池周辺では神苑ぼたん庭園がオープンしており大輪の花が競い大いに目を楽しませてくれた。鎌倉宮方面に歩くこと15分で「鎌倉虚子立子記念館」に到着する。江戸ソバリエ「蕎麦屋 de 819」(吉田悦花先生・事務局前島さん主宰句会)のメンバーとしては是非訪ねたかったところである。鎌倉に長く暮らし明治・大正・昭和に活躍した正岡子規の後継者高浜虚子とその娘星野立子の直筆の句、愛用品などが3部屋に展示されている。現在は立子の長女・椿が代表となり、孫で俳人の星野高士が館長をしている。星野立子28歳(昭和5年)の時、虚子のすすめで女性初の創刊となった句



会誌「玉藻」(2012年1月で970号)を事務局・松崎さんにいただき、さらに館内の説明を受け感激極まりないひと時を過ごす。大きな額に入った虚子の「花鳥諷詠」は趣のある書体である。

蝶が舞うから蝶を、秋風が吹くから秋風を自然にただ無心に客観的に詠むと主唱した理念である。部屋から見る借景も自然にあふれ、愛用の机・椅子・硯・火鉢などを見ていると当時の状況が伝わってくるようである。

立子の句は柔らかな感性といわれている。「たんぼぼと小声で言ひてみて一人」・「大仏の冬日は山に移りけり」・「来てみれば来てよかりしよ梅椿」・虚子が亡くなった時の「なぜ泣くやこの美しき花を見て」などは私の好きな句である。帰り際、松崎さんにすすめられ俳句ポストに1句投函。さらに15分くらいで鎌倉時代の名刹<瑞泉寺>がある。山門には「口あけて腹の底まで初笑い 虚子」の句があり、いかにゆかりのあったであろうかが想像できる。鎌倉にいと虚子・立子の世界が多い。

さて、江戸ソバリエとしての道へ・・・鎌倉宮から3分くらいのところにある手打ち蕎麦「武士」(たけし)がある。住宅街の中の民家の一部をお店にしている、10割そばが得意のようで非常に細く長い。次は鎌倉宮の目の前に手打ち蕎麦「みやもと」があり料理もいろいろ揃えている、その先には手打ち蕎麦「茶織庵」、八幡宮の門前に「一茶庵」、小町通に入ると手打ち蕎麦「やまじ」がつづき、駅近くには創業50年の手打ち蕎麦「なかむら」がある。同期(7期)久保田さん推薦の材木座にある手打ち蕎麦[梵蔵]の再訪と由比ヶ浜の手打ち蕎麦「松原」には次回の楽しみとしたい。

〘行くところがある、会う人がいる、することがある〙人生をめざそうと思う。老いても老いても若返る〙という言葉もある。わくわくする江戸ソバリエの毎日に行きたいと願っている。(海 緑風)

「信濃では月と仏とおらがそば」は一茶の句か

俳句の世界では「一に芭蕉、二に蕪村、三、四がなく五が一茶」と言うそうだ。でも、「三が一茶で、四、五がない」と言うのが本当ではないか。一茶は生涯で二万を超える句を詠み、そばに関する句は三十五句もある。それに比して芭蕉や蕪村のそばの句は、はるかに少ない。一茶の俳句は、そばの句もさることながら、形や中味が平易で親密な感情を内包した不思議な魅力をもつため、多くの人々に親しまれている。

一茶は、宝暦十三年（1763）信濃国柏原「長野県上水内郡信濃町」で生まれ、名は信之、通称弥太郎と言われた。文政十年（1827）十一月十九日柏原で亡くなっている。幼少のころ、本陣中村六左衛門（六左衛門は家累代の通称、名は利為、号を新甫）のところに手習いにかよっていた。新甫は経学に造詣が深く、書道にも堪能で家業の傍ら村塾を開いて子どもたちに読み書きを教えていた。新甫は、一茶の生まれ持った才能をいち早く認め可愛がり、読書習字を授けたのみならず俳諧の手ほどきまでしている。新甫とは俳諧の号であり俳諧に対する造詣も深かった。また、自分の次男利賓が一茶より一つ年下で丁度いい勉強相手でもあり、一茶とは親しかったという。



さて、一茶が詠んだとされる『信濃では月と仏とおらがそば』の句である。この句には有名な逸話がある「一茶が江戸で有名な俳人夏目成美を訪ねたとき、門弟は、一茶の身なりがあまりにもみすばらしいのを見て追い返そうとした。怒った一茶は、土産に持ってきた郷里のそば粉を土間にぶちまけ、指で『信濃では月と仏とおらがそば』と書いてたち去ろうとした。成美はこれを見てその非凡なることに驚き、喜んで門下に寄食することをゆるした」というものである。この逸話もおそらく六郎が作った可能性が強いとされている。月・蕎麦・善光寺と言えば信濃の名物である。一茶の『そば時や月のしなのの善光寺』（文化九年）という類句があるが、これよりも語呂がいいから人々に親しまれ有名になったのであろう。

長野市在住の中田敬三氏は、「はっきりしているのは『信濃では月と仏とおらがそば』は一茶の句ではないということである。『そば時や』という一茶の句を模倣したものである。」と断言している。その他にも、昭和四十九年に、姥捨の長楽寺に建てられた『信濃では月と仏とおらがそば』の句碑がある。これも根拠となる確実な史料が見当たらない。

中村家では、『信濃では月と仏とおらがそば』の句は六郎が作ったと言い伝えられている。このほかにも一茶の逸話には「親は死ね子は死ねあとで孫は死ね」、「何のその百万石はささの露」など、有名な偽句がある。これらも六郎の作ではないかと言われている。

『信濃では』の句の作者については、一茶研究の第一人者で長野郷土史研究会の小林計一郎先生の研究結果を引き、その要旨をもとにまとめることとした。

- *一茶の書いた句文集すべてに、この句は出てこない。
- *一茶の門人達の出版した、「一茶発句集」それを増補した「嘉永版一茶発句集」にもこの句がない。つまり一茶の門人は誰もこの句をしらなかった。
- *この句がはじめて発表されたのは明治三十年刊「俳人一茶」であり、その時材料を提供したのは六郎（利謙）で、当時三十歳という新進気鋭の俳人だった。
- *当時中村家の本職は酒造（玉の井）であったが、氷ソバを製造販売していた、この氷ソバの宣伝の意味もあってこの句を偽作したのだろう。（名主家の子孫中村英雄氏説）
- *一茶の研究者に東松露香（1865～1918）がいた。山形県人であったが、高田新聞社を経て明治

三十二年、三十五歳で信濃毎日新聞社に入社、明治三十三年四月から一二一回にわたり信毎に「俳諧寺一茶」を連載し、明治四十三年にそれをまとめて出版した、この本は非常によく普及し、『信濃では』の句やその逸話などは、ほとんど常識のようになった。なお、露香と六郎は親交があり、一茶の顕彰に大きな功績を残している。この二人は俳人であり一茶の名を広めるには、少々のフィクションを加えるのは悪くないと考えていたように思われる。

*中村家は、明治四十年六郎の長兄利貞が亡くなり六郎が後見人になった、一茶の遺墨等は六郎の手元で保管され一茶の研究も盛んであった。しかし、六郎と露香は名うての酒豪であり、花柳界を飲み歩きその遊行費は六郎が負担したようである。やがて放漫経営がたたたり、大正三年ころついに家財を売らざるを得なくなり、秘蔵していた一茶の遺墨も全部競売されている。六郎は、破産後妻子を妻の実家に預けて出奔し、宮城県登米郡中田町上沼大柳の鈴木重兵衛家に厄介になっていたが、相変わらず酒を好んでいたらしく、やがて中風になって大正十三年九月十四日享年五十七歳で客死している。

*一茶という名前は、「泡の如きもの」という意味があり、無常の中に常住を求める志しが込められているように読める。『そば時や月のしなのの善光寺』の句は、三十五年ぶるに故郷の柏原に帰ったころのも。仏の慈悲にお陰さまと手を合わせる気持ちとともに、故郷へ帰った心の安らぎを感じ取れる。澄んだ高原の月、十五夜といえ、新粉が出始めるころである、おらが故郷をしみじみと思うさまが伝わって来るようだ。

☆次の書籍を参考にさせていただきました。

藤沢周平著「一茶」(文春文庫)、丸山一彦校注「一茶俳句集」(岩波文庫)、中田敬三著「物語 信州そば事典」(郷土出版社)、「長野」第70号・第167号・第168号(長野郷土史研究会機関誌)

(江戸ソバリエ・ルシク 小林尚人)

厨房の独白

ソバリエの皆様、蕪村居の親爺です。毎度ご最真にありがとうございます。執筆の機会を頂きましたので一言二言申し述べさせていただきます。テーマは「ソバリエさんへの苦言」。

その1. 通でございと蕎麦屋に来て他のソバ屋さんのお話をされるのは如何なものでござんしょうか。厨房の親爺は苦虫をかみつぶしてダンボ耳。

その2. 蕎麦屋のテーブルは概ね4人掛け。そこへ徒党を組んで大勢で押しかけるのは控えられた方が宜しいかと。最真の引き倒してもんじゃ御座んせんか。

その3. 意外とソバリエさんはお酒に弱い方が多いようです。蕎麦前をチビリちびり、板わさ、蕎麦味噌、卵焼き。つまみには事欠きません。そこで長っ尻だけはお勘弁ください。

その4. 私も蕎麦屋を開く前のそば屋めぐりではせいり一辺倒でした。

ただし、せいりと田舎がメニューにあれば両方をいただきました。しかし、オヤジ家業をして種物の重要性和お客様のたくなまでに偏った好みの違いを知ることができました。確かに蕎麦を聞くのにはせいりが一番でしょう。しかし種物は蕎麦屋の楽しみを広げてくれます。かけ蕎麦は蕎麦屋の実力の物指しです。是非、メニューの隅々までお楽しみください。

最後に 「蕎麦なんざあ〜 蒔蓄たれりゃのびちまう さっさと手繰って つるっとおさめ 勘定置いて外に出りゃ 腹からげっぶが新蕎麦だあ」 お聞き汚しご勘弁ください。

(沼尻哲男)



おばあちゃん・おじいちゃんのそば打ち会

私が所属している「江戸流手打ちそば保存会」の有志とともに、2年ほど前から、とある介護施設のグループホーム（9人のお年寄りが共同で住んで暮らす介護施設）数か所で、そば打ちのお披露と体験そば打ちの会をさせていただいています。

我々が500gから1kgのそば打ちをご披露しその後、おじいちゃん、おばあちゃんにそば打ちを体験していただきます。

我々がそばを打っている姿を見ている皆さんの表情は、「なにしているのかしら?」、又は、「うーん眠い」といった関心の無い表情をしているご入居者たち。

それでも、ソバ打ちが水回しから、練り、そば切りと進み、そばができて始めると、

「おや、そばだわ」とにわかに関心が高まってきて、表情も目も光を帯びてくるのがうれしい。

ソバ打ち体験をしてもらう段になると。

もじもじして、なかなか参加できないお年寄りたち、その中から一人二人と誘いに乗って、おずおずと水回しを体験し始める。すると、その目が、「きらきら」輝き、「昔は、私もよくうどんを打ったものよ」とか、「懐かしい、私も長野の出身で、実家でよくそば打ちをしたものよ」、と皆がワイワイと楽しそうに、代わる代わるそば打ちをし始め、最後まで自分で打つと他の人に譲ろうとしない方も出る始末です。

中には、元お蕎麦屋さんで、手打ちをしていた本職もいて、体験そば打ちのときは、「流石に見事なそば打ち」をご披露していただけました。

ソバ打ちは、頭で段取りをし、水回しなど指先で粉の状況を感じ、体を動かすので、認知症のリハビリに良いようです。

昼食にそばを堪能していただいて、「おいしかったー」、「また来てそばを作ってね」と喜びを体中で表現していただき、そば打ちがイベントとしてだけでなく、その味を楽しんでいただき、別の機会でお会いするたびに「またそば打ちをしてねと言われ」、これからも続けられることを感謝。

(太田 聡)

浅草のそば

先日予て行ってみたいと思っていた浅草の「尾張屋」に行きました。

午前11時半 雷門先の本店に辿り着いたら先客が表から二階へ行く階段の上迄並んで居ました。私は元来並んで迄 喰べるのはあまり好きではないので、其処を去り しばらく浅草を歩きました。ロック周辺の懐かしいいろいろな店を眺め乍ら食事処を探し歩きましたが、小柳のうなぎ、米久のすき焼き、大黒屋の天ぷら、ヨシカミのシチュー等いずれも満員、そのまま帰ろうかと思いましたが、折角と思いもう一度尾張屋を覗いてみました。1時15分頃でしたが、ひとりと云うところらへどうぞと座席へ案内されました。

何時もの習慣でそば前に焼酎のそば湯割を頼んだ所京都の「十割そば焼酎」の一合瓶と有田の湯呑に湯桶がポンと出されました。つまみはそばみそ…。これはこれほど飲んでみると何とも云えず佳い味、瓶のラベルを見たら「十割そば焼酎粋藁（京都）」とありました。せいろの薬味もつまみにして、小一時間楽しませて貰いました。近くの並木と異った井物もやっている気軽な老舗そば屋のせいろもなかなかでした。（ソバリエ6期生 山岡竹三郎）



連載ミニ小説

深大寺蕎麦物語 (2)

作 ほしひかる

年の瀬がちかくなってきた、ある日のことであった。龍光は、住職の権僧正覚眞(63世)から「明日、村越様が江戸屋敷からお見えになるから、「明朝、蕎麦切を打つように」と命じられた。龍光は貧乏侍の末っ子だった。格別取り得があるわけではなかったが、寺に入ってから寺方料理を作ったり蕎麦切を打つことが楽しいと思った。先輩の僧から「なぜ蕎麦切というのか」と問われたことがあった。龍光は答えられなかったが、そのとき教わったところによれば、古い時代には、麺は《そうめん》のよう引っ張って作っていた。それが切って麺にするようになり、《切り麦》と呼ばれるようになった。《蕎麦切》は生まれた当初から切って麺にしたから《蕎麦切》なのだ、ということを知った。その日から龍光は《蕎麦切》の名に恥じないように美しく切らなければならないと思った。そのためにきちっと捏ねるのだということも知ったし、何事かを知ることは楽しいことだと思ったときから、龍光の腕はたちまち上達し、そのため料理や蕎麦切となると龍光に声がかかった。



旗本の村越慎衛門は深大寺村の一部を知行地の一つとして持っていた。といっても、村越氏が深大寺村の領主というわけではなかった。幕府は、武士にまとまった地を与えると自ら領主権が発生するため、それを避けて散在した地を与える策をとっていた。したがって、狭い知行地を持つ者は偶にしか来村しないことになるのであるが、慎衛門にとってはそれが明日ということらしかった。

翌朝、龍光は鶏が鳴く前から起きて庫裡の掃除をしながら待っていた。

昼を過ぎたころ突然、住職が慎衛門を庫裡に連れて来た。「慎衛門さま。今年の蕎麦はできがよくてのう。いかがでございましょうか、のちほど。」ト、前もって言うておくのが、住職の振る舞い法であった。

「ほほう、それはありがたい。頂くことにしようか。」

「龍光や。慎衛門様に、深大寺の蕎麦を打って差し上げなさい。」

「はい。」

2人が奥の書院へ行ってから、龍光は蕎麦切を打ち始めた。今年の蕎麦粉はできが良かった。鉢の中の蕎麦粉に水を注したときの、蕎麦独特の甘い野趣の香りがたまらなかった。龍光は大豆で出汁をとり、汁も作った。寺方における蕎麦汁は大豆で作るのが習わしだった。

終わったとき、「ゴーン」と深大寺の鐘が鳴った。櫛の薬医門のすぐ近くの鐘楼で、若い僧が明け六つと、昼と、暮れ六つに撞くのである。

龍光は、深大寺の鐘の自信たっぷりの落ち着いた音が好きであった。伝え聞くとところによると、寺の梵鐘は開基以来、幾度となく铸造、または铸直したが、あまり良い鐘ができなかったという。そこで深大寺の僧や農民たちが相談し合って、評判の、安房の小松寺の梵鐘を造った铸物師山城守宗光に依頼したのだそうだ。今から300年以上もの昔の話であった。

(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。そばをめぐるユニークな句が寄せられ、楽しく拝見しました。「天せいろ賞」のそば太郎さん、おめでとうございます。



天せいろ賞

そばを打つあかぎれの指先恨めしく

そば太郎

指先などが、赤くひび割れてしまう「あかぎれ」は、寒さの厳しい冬に見られます。痛々しいあかぎれは、作者自身のものかもしれませんし、毎日の水仕事に従事しているそば職人のものかもしれませんね。〈そばを打つあかぎれの指恨めしく〉と、中七に正していただきました。

かも南蛮賞

かじかみし両手にぬくもり鴨南蛮

謙粹

〈両手にぬくもり〉で、熱々の鴨南蛮のお碗を両方のてのひらでつつみこんで暖をとっている様子がよくわかります。冷え切ったからだがあたたまって、気持ちまでほっこり。

蕎麦前は降り来る雪も酒菜なり

二枚葉

ふと目の先に、風によって白いものがちらちら降ってきました。雪です。どうりで冷え込むわけです。こんな日は、雪見酒と洒落てみましょう。熱燗が、はらわたに沁みわたりますね。

せいろ賞

復興の想いを込めて練蕎麦
 雛節句蕎麦食べ損ねたる彦根殿
 春を待つ山都の里の寒ざらし
 鴨か牡蠣悩む楽しさ冬のそば
 誕生日いつも蕎麦屋でフルコース
 スカイツリー天まで届け634（むさし）盛り
 小上がりで寝ていた娘がはたち蕎麦

爺庵
 招福猫児
 小獅子
 もっくん
 好き田姉
 ちゃえまま
 お粗婆

● 悦花のわんポイント

カロリーを気にしてすすめるかも南蛮

メンズクラブ

この時期ならでは、美味しい鴨南蛮。でも、やはりカロリーは気になりますね？〈鴨南蛮〉と漢字できちんと表記しましょう。

蕎麦打ちて待つ末息子帰国の日

遊卯

海外で暮らす息子さんの帰国にあわせて、ぜひ手打ち蕎麦をご馳走したいと願う遊卯さんの母ごころが伝わります。内容をすこし整理して、〈蕎麦打ちて息子の帰国待ちわびし〉とさ

れては、いかがでしょう。

小雪舞い小枝にメジロおろしそば

愚蕎楽

雪のちらつく中、小枝にちょこんととまったメジロを愛でながら、冷たいおろし蕎麦を味わうひととき。素敵ですね。〈小雪舞う小枝にメジロ〉とつなげましょう。

めん句い歳時記 5

蕎麦切も夜寒の里の馳走かな

井月

▼映画「ほかいびと～伊那の井月」を鑑賞した。幕末から明治にかけての30年間、信州伊那を放浪した漂泊俳人・井月の生涯を追って、4年の歳月をかけて撮影された。私は、この地を何度も訪れたことがあるが、伊那谷の四季が圧倒的に美しい▼地元生まれ育った写真家・宮崎学さんに伊那谷を案内していただいたこともある。美味しいおそばをご馳走して下さるということだったけれども、売切じまいで残念。ちなみに、伊那名物のローメンは、伊那市長にインタビューした際、戴いた。最近の人気メニューは「井月そば」だとか。井月が好んだイノシシ肉を甘く煮詰め、ネギと温泉卵が添えられている。温泉卵は月にみたてているのかな▼雑穀の粉食にくらべ、そば切は手間がかかることもあって、ご馳走だったのだろう。そば切もそばも、井月さんが生きていたら、とても喜んだことだろう。（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。NHK「美の壺」など、テレビ・ラジオ出演多数。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を執筆。「江戸ソバリエ吉田悦花と行く江戸そば 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 ちゃんと向き合う言葉』(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。

蕎麦屋さん廻り ⑩

東白庵かりべ

「えっ、ここが本当にお蕎麦屋さん？」と戸惑ってしまうようなステンドグラス入りの洋風ドアが入り口で、分厚い板囲いと青竹の植込みの奥にある。

ここ「東白庵かりべ」は神楽坂の毘沙門天近くに、昨年9月にオープンした。ドアを開けると、背もたれの高い天鵞絨張りのクラシックな椅子が、まず目に入る。テーブルは年季の入った一枚板。天井から下がる手吹き模様ガラスの笠から、温かい光が辺りを照らす。白い壁には濃淡の燻し竹が並び、店内の洋と和の程よい調和は、レトロなインテリア、古き良き明治の日本の洋間といった趣。22席のゆったりと落ち着いた雰囲気、大人の街「神楽坂」という土地柄ながら、若者や女性にも人気を呼んでいる。

店主は六本木ヒルズ「竹やぶ」でミシュランの星を獲得した荻部政一さん。南伊豆の出身で30代半ばの若きエースだ。この道に入るきっかけは、美食好きのお父上の勧めで柏「竹やぶ」を訪れ、せいろと天ぷらの味に感動して、その帰路に直接電話で弟子入りを志願したという。

柏「竹やぶ」の阿部孝雄氏のもとで修行8年、六本木「竹やぶ」で店主8年を経て独立した。壁には師匠から弟子への“送る言葉”が、木版の額飾りとなって掛かっている。テーブルや椅子、器も師匠の好意で六本木の店から譲り受け、スタッフも同様に……。店の施工や内装を引き受けてくれた大工さんも師匠の蕎麦仲間の北海道の鈴木正光・春雄さんで、毎日を快適に過ごせるのは師匠をはじめ周囲の方々のお陰、といつも感謝を忘れない。「何故、近隣に50軒以上もお蕎麦屋さんのある激戦地で？」の問いには、「六本木に長くいて、まだ東京に何か求めるものが……と思っていたとき、お客様とのご縁で、偶然に、この土地が決まったのです。」と、人と人との縁を大切にしたいと、熱く語る。

蕎麦は新潟・塩沢産を自家製粉して使う。3階の倉庫に現在1トンが冷蔵保存してあり、1階の調理場の隣の製粉所で、毎日、その日に使うだけの分量を石臼で挽いている。



にしんそば

この時期のおすすめは「田舎せいろ」と「にしんそば」。「田舎せいろ」は玄蕎麦を皮ごと挽いて、2割の割り粉を混ぜて細打ちにする、二八蕎麦だ。田舎蕎麦というと、黒くて太く噛み応えのある蕎麦が思い浮かぶが、「かりべ」の「田舎せいろ」は全く別物。洗練さを追求した、細くて少し色のある江戸前風で、喉ごし抜群。たぐった瞬間に蕎麦がするりと喉をすべり落ちて行き、香りが鼻を抜けて舌にほんのり甘みが残る。この味わいは不思議な感覚となって残り、病み付きになりそう……。 「にしんそば」は温かいつゆ蕎麦とにしんが別盛で、好みに応じた味わいが楽しめる。にしんは北海道岩内産で、半生を仕入れ、さばいてから1週間かけて煮



店主の荻部政一さん

上げていく。温かいつゆは、かつをとさばの厚けずりを30分煮て、かえし（ザラメ入り）を加えて複雑なこくのある味にする。

この他にも、ふわっと口当たりのよい「そばがき」や活きた才巻海老をごま油でかき揚げにした「天せいろ」、デザートになめらかで舌触りのよい「水あずき」など、いずれもきっちりとした仕上がりでおいしく、「今、自分で出来ることの最大で最高の味をお客様に提供しています」という店主の真摯な態度と自負が伝わってくる。

「せいろ」、「田舎せいろ」1,000円、「そばがき」1,200円、「とろろそば」1,200円、「にしんそば」1,700円、「天ぶらそば」、「天せいろ」2,300円などで、コース（予約）もある。

蕎麦前には天狗舞、八海山、杉勇、そば焼酎のそば和尚、おろしそば職人、雲海など。

(牧野 真木子)

住所	東京都新宿区若宮町1-1-7	TEL	03-6317-0951
営業時間	月曜日～土曜日 昼 11:30～15:00 夜 18:00～22:00		
	日曜日・祝日 昼 11:30～夜 21:00	定休日	毎週 水曜日
HP アドレス	http://toughakuan.jp/	メール	toughakuan@yahoo.co.jp

江戸ソバリエ協会便り

特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会

Edo Sobalier Society

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

☆江戸ソバリエ・ルシク第1回特別セミナー「江戸のつゆ」に続きまして、第2回特別セミナー「老舗の力」を2月4日に開講いたしました。

江戸蕎麦の文化を守り続けてきたのは老舗です。老舗あつての日本の蕎麦です。そういう意味では日本の老舗の経営方法は世界でも注目されています。われわれ江戸ソバリエもそのことを知るべきだと思い、この度の開講にいたった次第です。

☆年末に募集いたしました「わが家の年越蕎麦」につきましては、今村弘子さんの作品を入賞とさせていただきます。表彰式は2/4に開催し、作品は協会公式サイトに掲載いたしました。

☆蕎麦を学んでいくとどうしても中国北魏の時代に著された『齊民要術』が避けては通れないことを、皆様も感じられておられると思います。しかしながら、それを勉強するにはあまりにもハードルが高すぎて困難なことです。ところがこの度、中国の麺事情にお詳しい稲沢敏行様(協会顧問)が、『齊民要術』記載されている粉モノの全てを試作されました。その成果を過日の江戸ソバリエ・ルシク寺方蕎麦研究会で発表されましたので、当協会公式サイト「国境なき江戸ソバリエたち」にも掲載させていただきました。

「雲南省の蕎麦料理」(稲沢敏行著)、「皇帝の愛した白蕎麦に魅せられて」(マダム節子著)、「中国麺紀行」(ほしひかる著)、「ベトナム精進料理」(稲沢敏行著)等の「アジア麺紀行」シリーズと併せてご覧いただければ幸いです。



※また、「研究船の生活と洋上のそば打ち」(北川庄司著)、「アメリカ、アメリカ！」(木村佐江子著)は「海外蕎麦打ち紀行」の楽しさを紹介してあります。こちらもお目通しいただければと思います。

☆3月31日13:30~14:30、日本テレビ『ZIP!』「特別番組 なぜ日本人だけが麺をすするようになったか？」が放映されます。制作にあたっては蕪村居、江戸ソバリエ協会が協力いたしました。

☆今年の認定講座基礎コースは、7/末~8/初の土・日、千代田区の施設にて開講する予定です。皆様のご友人、知人にお声をかけて、お誘いいただければ幸いです。

♪ 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」を誇りと自律心をもって大切にしていきたいと思います。

「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、来年度(平成23年度)の年会費の納付期限は平成24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

E-mail 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7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24年5月20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)

◆次号(H24/7 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（蘊蓄・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）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6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

今年の冬は格別寒い。例年のことだが1月2月は蕎麦屋の商売も低調である。

冷たいそばの注文が少ない。ほとんどの客は暖かい種物である。せいろや田舎を注文する人でも、天井、親子丼のご飯ものや、鴨汁、カレー汁と一緒に注文する人が多い。確かに冬場の牡蠣そばや鴨南そばも旨い。手打ち蕎麦屋の料理は凝っていて旨いが、値段もそこそこ高いのでそうは食べてもいられないが。

先日、ルシクの講座「老舗の力」で或る大学の先生の話面白く拝聴した。講義はパソコンを駆使した名調子で、昨今の大学の講義はかく或るものなのかと感じ入った次第であるが、不覚にも話の中身はあまり覚えていない。老舗の暖簾を守ってゆくには、蕎麦打ちのみならず、種物の料理方法や何種類ものだし汁の作り方やその技量を弟子や子供に受け継がせてゆく必要がある。

いい素材といい材料も欠かせない。値段を抜きで偶には食べる価値はある。(川俣 静)

