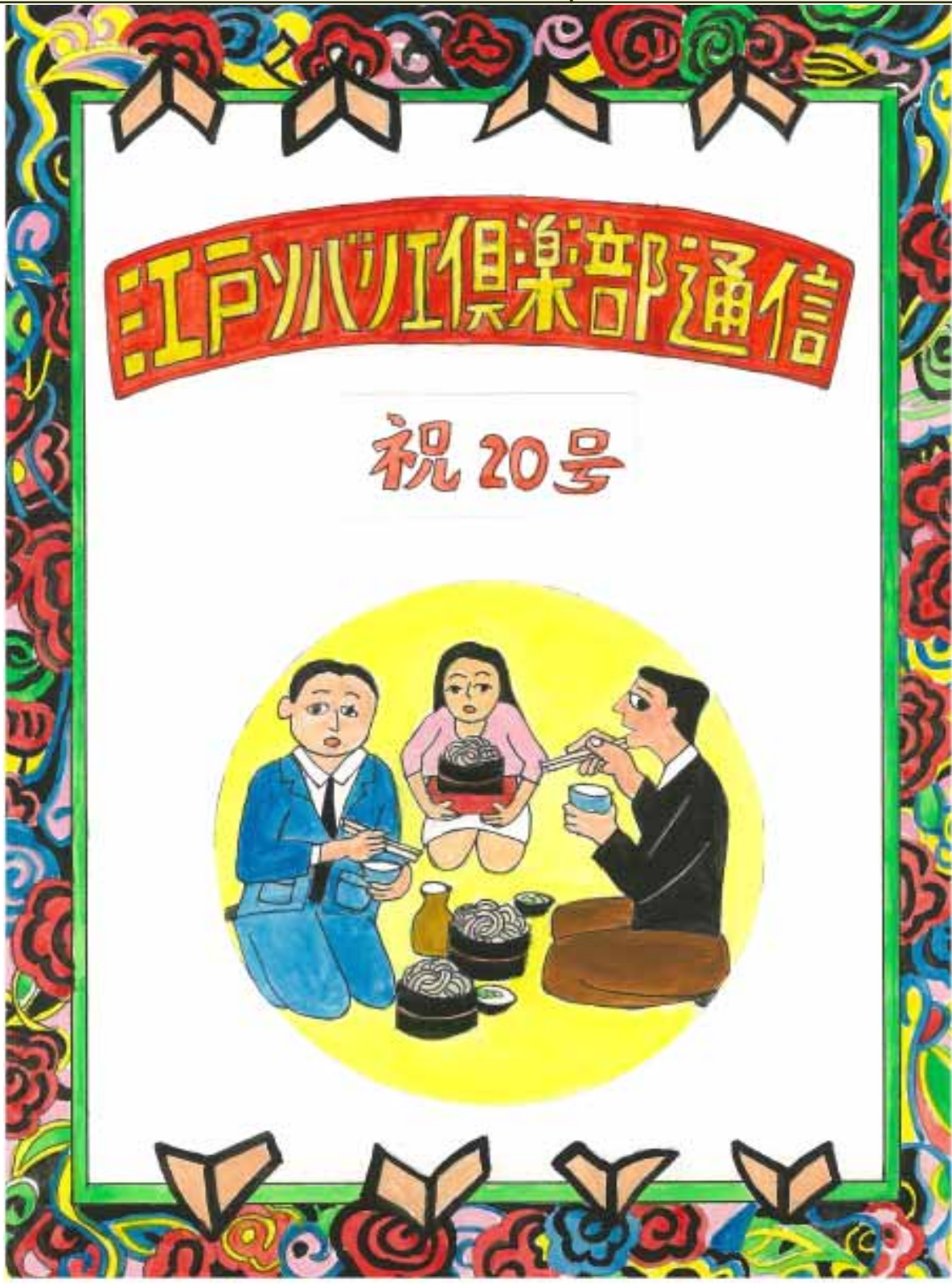


江戸ソバリエ倶楽部通信

第20号 2012年11月26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



川俣 静 作 (挿絵も同氏作)

目次

たかが汁入れ(3)	p. 2	吉田悦花の蕎麦5・7・5 (20号発行記念)・	p. 12
「通信」第20号発行を迎えて	p. 3	蕎麦屋さん廻り⑱手打ちそば小倉	p. 15
蕎育と蕎養を	p. 3	江戸ソバリエ訪問④ マダム節子さん	p. 16
春蕎麦研究会「ジャリ・ジャリ」	p. 5	江戸ソバリエ協会だよ	p. 18
ランニングから被災地そば打ち交流会へ	p. 6	江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 19
つながる仲間	p. 7	会員投稿募集	p. 20
小さい手の大きな体験	p. 8	編集後記	p. 20
気まぐれ・そばの旅(番外編・江戸)追記	p. 8	別添1、江戸ソバリエ倶楽部組織と役員	p. 21
八溝の粉挽き(2) 磨き～石抜き	p. 10	別添2、江戸ソバリエ倶楽部会員名簿	p. 22
連載ミニ小説 深大寺蕎麦物語(最終回)	p. 11		

たかが汁入れ(3) 「遊び」の文化が消えた

この「笠と鍬」は「留守文様」といって象徴的な物だけを描いて故事や物語を表すもので、ここでは二十四孝の「雪中笥掘」を表している。これも今では過去のものになってしまい、意味が分からない人が多い。どうしてこんなことになってしまったのだろうか。



傘と鍬

この国は二度大きな歴史の転換点を経験した。まずは明治維新だ。すでに破綻していた幕府をかなり危ない手段(孝明天皇の死・倒幕令・錦の御旗)を使って転覆した明治政府は、「御一新」と称して西欧化を急いだ。「旧来の陋習を破る」とした政策は「文明開化」とは名ばかりで、その内実は江戸に花開いた粋・通の文化を萎れさすことばかりだった。庶民の娯楽だった歌舞伎にたいしても「道德教育の足しになるような狂言をやれ」とか「狂言綺語の禁止(事実に反する内容や名前はだめ)」などという注文をつけた。これでは「曾根崎心中」や「大星由良之助」はできなくなってしまう。さらに皇国史観を正当化するために神仏分離政策を強行し、「明神」や「権現」といった本来仏の化身だったものを「神社」に押し込めてしまった(だからいまでも地元の人には神社と呼ばずに神田明神・根津権現と呼ぶ)。そして軍国主義に突き進んでいった。こうした流れのなかでは「遊びの文化」が生き残れるはずもない。さらに敗戦のときに今度は軍国主義に繋がるとして「仇討ち」はもちろんのこと「親孝行」までもが槍玉にあげられた。

こうして日本人は江戸に生まれ育ったすばらしい大衆文化を失ってしまい、それはごくわずかの趣味人だけが楽しむものになった。そしてたった百年もしないうちに庶民の文様だった二十四孝も雪中笥掘もわからない世にしてしまった。なんともったいないことをしてしまったのだろう。ひとつのそば猪口がこれだけのことを語っている。(岸間健食)

<祝 20号おめでとう!>

「通信」第20号発行を迎えて

江戸ソバリエ倶楽部会長 脇坂英樹



江戸ソバリエ倶楽部の広報誌である「通信」は年間3回の発行を原則に、ここに目出度く第

20号発刊の運びとなりましたことは、誠にご同慶の至りです。

平成18年3月26日設立総会が開催され、江戸ソバリエ倶楽部の発足を受けて会報第1号が発行されましたが、その記事内容は設立総会の報告、倶楽部入会申込み時にいただいたアンケート結果の報告および会員募集中の同好会の紹介でした。

その後、第2号からは「江戸ソバリエ倶楽部通信」とタイトルし、広報担当役員およびそれを支える協力スタッフのご努力と倶楽部会員各位からの投稿などのご協力により広報誌として

充実したものになって来ました。

江戸ソバリエ倶楽部会員は現在約350名ですが、やはり蕎麦好きの方々は皆さん非常に多彩な才能というか、広く趣味を持たれておられるようです。したがって「通信」も蕎麦文化へいろいろな角度からアプローチする記事情報に仕上げられ、発行を心待ちにされている多くの会員がおられることも有難いことです。

今後とも皆様方からの積極的なご投稿で、より一層蕎麦文化が広がると同時に深まり、かつ会員相互の親睦の場として活気あふれるものになることを期待する次第です。どうかよろしく願います。

蕎麦と蕎麦を

江戸ソバリエ倶楽部顧問 稲澤敏行

江戸ソバリエ倶楽部通信第20号発行おめでとうございます。

継続は力なりと言われていますが、会長、役員、会員の協力により更なる発展が伺われます。

そばは古来中国から伝わってきた漢字「蕎麦」を大和言葉で「そば」と呼び現代まで脈々と続いています。江戸ソバリエ協会認定された人達を中心に発足・活動を始めた江戸ソバリエ倶楽部、その機関誌はこれからさらに大きく花が咲かんとしています。これら協会、倶楽部会員の活躍は蕎麦の歴史の中での活動源になっていることは間違いないことです。

私は今まで携わっていた仕事柄から、「なぜ人はそばを食べるのか」、「何故そば屋に行くのか」と食行動学に興味をもち自問自答してきました。特に「何故江戸時代八百八町でのみ盛況となるか」、「京阪の饅頭とは異なった食文化が生まれ、突然発生したのではない」、これを調べるには麺のルーツを尋ね、時代時代の社会生活を探索、模索しなければならなくなりました。



齊民要術

中国と言う先進国へ公式には AC238 年倭の卑弥呼は魏に使者を送り、その後も遣隋、遣唐、遣明使と遣使（留学生）を送り、鎖国した江戸時代も交易を中国のみ継続して文化を学びました。そばの歴史を知るには、奈良平安時代から江戸までの食の資料に記載されている内容を理解する必要がありますが、そのために、まず第一に、中国の世界最古の農業書「齊民要術」（530～540）を熟読しました。その中の麵・餅を再現し今年の江戸ソバリエ倶楽部総会で報告をしました。尚わが国では（889～989）藤原佐世が撰した「日本国見在書目録」の中に「齊民要術」の記載が



居家必要事類

あり日本への影響が伺われます。

次に中国に現存する料理を解説する資料として元時代「居家必要事類」を熟読しましたが、その 13 飲食の部・湿麵食品に 14 メニューが掲載されておりこれを再現してみました。この書籍は中国の晃明という僧侶が日本に持参していることが蔭涼軒日記に記載されています。（1485 年）文明 17 年 5 月 17 日その 2 年後に索麵、経帯麵をお寺で振る舞っており現在の素麵、切麵になります。この書籍は江戸寛文十三年京都松柏堂刻本として出版されています。この他にも多数の麵資料が渡来していたと思われませんが、

入手出来たものはこの二書でした。この二書籍から日本の麵のルーツが中国にあり、日本の環境に合わせ淘汰され、これらの技法が「そば」へと伝承されている事が伺われます。

江戸に入ると日本食文化を育てていた僧侶たちの精進料理が檀家制度により一般庶民へと広がっていき、江戸も約 300 年初期中期後期とそばの質、汁、器、技法が変化し幕末に一つの形が出来上がり、京阪とは異なり、精神的にも楽しむ高度な食文化が築かれ現在に至っています。しかし、江戸末期で開花したそば文化は現在のそばと全く同じとは言えず、明治、大正、昭和、平成と継承され進化をしています。進化論を首唱したイギリスの生物学者ダーウィンは、著「種の起源」の中で「強い種が生き残ったのではなく、変化できる種が残った」と説いていますが、伝統食品そばにおいても同じことではないでしょうか？

安土桃山時代からの茶の湯の中で、後段の部（食事の後）にそばが提供されるようになりました。現在では、そばの提供がスローフードとして「伝統的な食文化の保護、質の良い食材を供給する・生産者の保護、食に関する教育」の三つを基本指針としたり、侘び寂びと言う江戸と共通する精神的豊かさを求めたり、老舗とは別に若いそば匠達の活躍が目につきます。そういうことから江戸のそば文化の隠れたメッセージ「淘汰されたものを掘り起し、改めて認識する、ヘリテージ・ジャパン（文化的遺産）」へと、さらに世界が広がっている事に気づいた時、歴史的な発展があるのではないかと楽しみにしています。

これからも江戸ソバリエ倶楽部と共に蓄育と蓄養を追求したいと思います。

会員投稿コーナー

春蕎麦研究会「ジャリ・ジャリ」

「ジャリ・ジャリ」で今年の春蕎麦研究会のすべてが終わった。

まだ酷暑が続く8月26日、大宮ふれあい福祉センターに春蕎麦研究会メンバーと、平林さんが代表の「チーム農援隊」の皆さんと合わせて十数人集った「春蕎麦の収穫祭」で、平林さんが苦心して打ったそばを試食した直後に奥歯あたりから鈍く感じられた「ジャリ・ジャリ」。

蕎麦の世界では無縁の感覚「ジャリ・ジャリ」。殻笄で実を落とし、唐箕で選別後しかるべき製粉屋で製粉したそば粉ではあったが、不純物は完全には取り除けられなかったようである。

今年の春蕎麦研究会の活動を振り返ってみると、4月29日に播種を行ったが、4日後の豪雨でほぼ全滅し、5月13日に再播種を行うアクシデントに見舞われ、その後も大雨の被害を受けるなど、スタートの悪さを最後まで引きずってしまったようだ。

収穫祭の小1ヶ月前、平林さんから電話がきた。製粉をすべきか止めるか、どちらにするかという相談であった。収穫量は惨めで約3.5畝で1kg。製粉料金は概算5千円以上（結果的には約1万円）かかるとのこと。実も小さくどうひいき目にみても経済価値は全くといってない。常識的には諦めるところだが、何か引っかかって迷ったあげく、次のようにメールで返答した。「前略 私は成果品の善し悪しではなく、春蕎麦研究会として皆でここまでやってきたという実績を尊重して製粉すべきと判断しております。製粉の費用は何人かでカンパすればいいと思います。収穫祭というには寂しいですが、この悪戦苦闘したそば粉を目の当たりにして今後のことを考えるのも大事な行事だと考えます。」

少額とはいえ、価値のない物に金を払うとは経済学者、いや良識？ある人ならしないであろう。

その後、何で製粉すべしと言ってしまったのかと自問自答をしていると、ふと野球の日本シリーズを思い出した。かなり前のことでチーム名も覚えていないが、次のような場面だった。負けた方のチームは勝利者の歓喜の胴上げを直視できず、ロッカーに戻りそうな動きをした選手に向かって監督が一言「最後まで見ておけ!」。敗者にも敗者の儀式があることをこの場面で知った。悔しくて堪らないこの思いを脳裏にたたき込むことこそ、敗者がいつか勝利者に成れるのだ。ちょっと大袈裟かもしれないが今回もそんな気分であったのかもしれない。失敗したことから目をそらさず、起こったことを正面から受け止めてみたのだ。

春蕎麦の栽培は気合いだけでは当然のことながら上手くはいかない。技術が必要だ。海さんの段取りで、数人で高井代表が管理している群馬県渋川市の「赤城深山ファーム」に赴き、勉強してきた。高井代表は、貴重な「夏ソバ」の栽培技法を確立した点が認められ、「2011年度全国そば優良生産表彰事業」で、最高賞の農林水産大臣賞に輝いている。高井代表は「もっと栽培技術



写真の「ジャリ・ジャリ」は存在感たっぷりだ。まじまじと見詰めていると、何か訴えてくるような感じがした。「来年は頑張れよ!」
来年は胴上げが実現しそうである。

を高め、10アール当たり夏蕎麦は110kg、秋蕎麦は160kgを目指したい」と食欲だ。でも、この高井代表でも当初は失敗の連続で、殆ど収穫がない畑もあったという。そう簡単には上手くいかないのだ。

いろいろお話を伺ったが、今回失敗した春蕎麦栽培と対比して整理した春蕎麦の栽培ポイントは、

- ・ 水はけの良い土壌の選定。休耕田は適さない。
- ・ 播種時期をなるべく早く。早すぎると遅霜が心配だが、遅すぎるとソバの花が育ちすぎ、実が成らない。
- ・ 肥料は鶏ふんや堆肥を主に十分に施し、化成肥料は補助として使用する。(やせた土地ではソバはできないが持論)
- ・ 除草の管理徹底。等

これらのポイントは目から鱗が落ちるほど画期的なことではないが、要はこれらのポイントを一つずつ丁寧に実施していくかにかかっているのだろう。これらのポイントを活かして来年の春蕎麦栽培に取り組みたいと意欲が湧いてきた。(吉田道人)

ランニングから被災地そば打ち交流会へ

江戸ソバリエ第8期『笑ィ八会』所属、“走るソバリエ”山口です。

先日、初参加のそば打ち練習会で先輩ソバリエから「今日は走って帰らないの？」と声を掛けられ。また、遠征したそば打ち大会終了後「走るソバリエ」山口さんですね。片づけ手伝いします！」と同期のソバリエが手を貸してくれました。そば社会で“走るソバリエ”の定着を実感する今日この頃です。(笑)

私は、第1回東京マラソン開催の前年2006年からランニングを始めました。地方の大会へも参加するなかで2010年には仙台国際ハーフマラソンに出場。食べ物・街ともに気に入って翌年も再訪を予定していた所3/11の東日本大震災で大会は中止。政治、経済、日本という国が混乱した一年が過ぎました。その間、東京にいる自分には直接手伝えるすべがなく「震災から1年が経って被災地は復興が一段落しました。自治体もボランティア受け入れを終えました。」という報道の中、2012年大会開催が決定、2年ぶりに出場しました。大会には日本全国48都道府県から1万1千人のランナーが集まり、鎮魂の祈りを捧げてから杜の都を走りました。仙台市内は復旧していました。後学のため車で石巻市まで足を延ばすと、道路は整備されていましたが基礎だけが残った空き地、車・瓦礫が積み上げられた景色が広がっていました。この光景を見て、まだまだやれることはあるはずと思い帰京。翌週という凄いタイミングで、久々に幼馴染から気仙沼市で海岸清掃や瓦礫撤去のボランティアがあるけれど一緒にどう？



打ち上げられたタンカー（気仙沼市）



海岸清掃（気仙沼市）

というメールが届く。迷うことなく翌月から月一程度で清掃活動に参加。受入先のボランティアセンター職員は全員被災者で前職はホテルマン、そば屋さんもいるそうです。“えっ？そば屋さんも！？”

馴染みになった職員さんに、「私は世田谷区でそば作りやそば打ちのボランティアをしています。その仲間と仮設住宅の住民と一緒にそば打ちして一緒に食べることはできないでしょうか？」と質問すると、担当部署の責任者を紹介してくれました。各方面のご協力で、うまくいけば11月中に小規模ながら第一回目の世田谷区・気仙沼市手打ちそば交流会を行うことができそうです。ランニングから被災地とのそば打ち交流会につながるとは思いませんでしたが、結果はまたの機会に報告させていただきたいと思います。

(山口太郎)

つながる仲間

『蕎麦好きの仲間を増やしたい』。江戸ソバリエを目指したのはそんな思いからだ。もともと食べ歩きや日本酒が好き。蕎麦は「麺の中で一番好き」というぐらい好き。この世界にのめり込むきっかけは、『蕎麦屋酒 ああ、「江戸前」の幸せ』古川修著（光文社新書）で日本酒と蕎麦の結びつきを知ってから。その後は太野祺郎氏・杉浦日向子氏・藤村和夫氏の著書を片っ端から読み、「お蕎麦屋さんに行ってみよう」「もっと蕎麦の世界を知りたい」という思いが日に日に強くなった。



仕事柄はいつも外食になる。どうせなら、蕎麦屋を訪ねてみよう、と3年前から蕎麦の食べ歩きを始めた。記録も兼ねて2009年12月に「ほろ酔い蕎麦」というブログを開設。家族や母と過ごす休日は、いつも「蕎麦屋に行こう」と誘い、家族旅行にも蕎麦屋を組み込む。「また蕎麦か！」と家族はあきれ顔。でもブログで蕎麦を記事にしていく姿に興味を持ったのか、食べる前に「ちゃんと撮った？」「これいい味してるよ。」などと、いつの間にか協力してくれるようになった。

家族だけの狭いコミュニティから一段飛躍したのは、SNS (mixi) のコミュニティを知ってから。地元蕎麦屋の店主を通して、初めて蕎麦会と称するオフ会に参加した時のうれしかったこと。蕎麦好きの方々と蕎麦の話ができる喜び。ああ私、完全な蕎麦オタクになってしまったわ。

それから一年、もっと本格的に蕎麦の世界を知りたいと思っていたところ、江戸ソバリエ第8回認定講座の募集を知り、すぐさま応募。震災もあったが、どうにか認定式までこぎつける。

よちよち歩きの蕎麦喰いブロガーも近頃いっちょ前に多忙になってきた。ソバリエサロンや同期の笑ィ八会など、様々な蕎麦のイベント、蕎麦屋の日本酒会にも参加する日々。この夏からは地元の蕎麦屋『野饗 (のあえ)』の店主の取り組み『練馬区での蕎麦栽培を応援する会』にも加わり、初めて播種という貴重な体験もさせていただいた。念願だった蕎麦仲間。この素敵なつながりを、大切にしていきたい。

(*)ほろ酔い蕎麦：<http://soba-sake.cocolog-nifty.com/> (8期 松塚恵子)

小さい手の大きな体験

暑い七月の日曜日、そば打ち体験教室のお手伝いに駆りだされた。地域の文化活動としての教室、一般募集で、午前と午後の二回、それぞれ六組づつ、個人もいれば、家族も、夫婦もと賑やかである。応募の理由はそれぞれだが、ほぼ物見遊山だ、少なくともそばに興味があることは間違いなし、将来のソバリエ予備軍、心強いことだ。夏休みとあって、小学生三年生ぐらいの男の子とその妹が母親と参加した。男の子の希望で参加したとのこと。大人に混じりしっかり目を据えて見本打ちを見ていた。

「僕ね、おそば好き？そば打ちは初めて？では始めようか。」

そば打ちには三種類の動物が出て来るよ、最初の水回しでは熊、延しでは猫、そして最後の切りでは狐が出るんだよ。」

妹は、早く粉いじりをしたくてしょうがない様子、だがお兄ちゃんが宣言、僕が全部する、手を出さないで！お母さんもね。

小さな手を握ね鉢に入れた。

「指を立てて、熊の手の様に指を立てて粉を回して頂戴」

「次はのし棒を使って薄くのすんだよ、のし棒を猫の手の様に丸くて、手の中で棒を回すんだ。」

何回かやっているうちに、要領を得て、実に上手に熊の手も、猫の手もやってのけた。

「僕、本当に上手だね、よく出来るね？どうしてだろう？」

「よく分かんない、タダ真似しているだけだよ。」

「次は切りだよ、これが最後、今度は狐の手。駒板という道具を使うんだ、親指と人差し指、小指を使い影絵の狐の手の様にして板を押さえるんだよ。」小さな手には包丁のバランスが難しく、苦戦をしたが何とか最後まで一人で切りきった。多少の短い、太いなどは問題外、やり通したことの満足感で目をキラキラさせていた。

母親も立派だ、全く口も出さず、手も出さず、妹と一緒に息子をしっかりと見ているだけであった。大切なことは出きるだけ子供自身に考えさせ、経験させ、完結させることだと。

「夕食は僕の打ったおそばだね、パパもきっと美味しいって、ほめてくれるよ。」

帰る時に、今日のそば打ち体験を夏休みの自由研究のテーマにしたらいいよと云ってあげたら、早速、図書館でそばについて調べることにすると云って会場を後にした。

(木下善衛)



気まぐれ・そばの旅(番外編・江戸)追記

先の第18号には気まぐれ・そばの旅(番外編・江戸)として「なぜ江戸でうどんから蕎麦に」をテーマに、諸先生方の著書という蕎麦屋(?)を探訪したが、最近読み返した『街道をゆく』のなかで司馬さんらしい記述があったので、補足としたい。

『街道をゆく 33』「白河・会津のみち、赤坂散歩」では、白河から会津若松へ行く前に、せっかくここまで来たからと「大内宿」に立ち寄り、また「ソバと穴」という見出しで昼飯として蕎麦を食べに宿泊先のホテルから赤坂、溜池を散歩する。

まず「大内宿」では、江戸時代そのままのたたずまいが保存されていること、昔の会津の民家の美しさに感心し、道路の両側のどの家も屋号がついていることに驚いている。

そんな家々のなかで、土間で蕎麦屋を営んでいる家に入るのだが、なんと蕎麦を注文するのではなく、「ところてん」を注文してまわりの素朴な内裏雛を見つ、往時の様子に思索を巡らせている。やはり食には恬淡としていた司馬さんらしく、夕食を前にして余計なものを腹に入れたくないのか、また関西人だから蕎麦は食べないのかと見た。



ところがなんと「ソバと穴」では、昼前に宿泊のホテルからアメリカ大使館横の霊南坂をくだって、目標とする蕎麦屋を探す。関西人司馬さんでも昼飯に蕎麦を食べようと思うことがあるようだ。(もっとも言いだしっぺは奥様の福田みどりさんかも・・・) まず共同通信社の地下の蕎麦屋をのぞいたが、あいにく満員で、地上へ戻るべく階段を上りながら、司馬さんの思索は「これだけの地下を掘るのにどれだけの土砂が外で投げ出されたのだろう」に向う。

そこから従軍した戦車部隊で、戦車の姿を敵の目から隠すための穴を掘り、掘りあがったときの成就感は、小説ができあがったときの感じなど、とても及ばないなどとしている。

弥生人の穴掘りから江戸における水利事業、灌漑事業など土木工事に話がどんどん展開していく。そうこうしながらも漸く「穴」から離れて「ソバ」に話が及ぶ。「上方ではソバは従だから、一般的にいて特にうまいはない。この法則は東京では逆で、うどんはまずく、格段の違いでソバがうまい」といい、司馬さんも蕎麦嫌いではなかったようだ。

その司馬さんが「なぜ江戸でうどんから蕎麦に」を以下のように考察しているので、気まぐれ・そばの旅(番外編)の続きとしたい。

◇十一軒目：江戸の物好き(数寄)

たかがソバでありながら、ソバについて江戸時代の研究や文献が多い。このことは聖賢の教えからみれば邪道であろう。穴掘りは人にカタルシスをおこさせ、ソバは人を狂わせる。ソバは病みつきに通をつくるだけでなく、研究者までつくる。物狂いと数寄こそ文化であり、うどんには残念ながらそんな鬼気がない。

上方文化にくらべて、江戸文化は数寄への傾斜が激しかったのではないか。そもそも数寄は京からはじまったが、茶道具を媒介とした。江戸期の大坂では、数寄という高雅なことばを、道楽という実利的なことばに言い換えられ、物数寄を「道楽者」といやしんで、店をつぶすやつと警戒された。

数寄の気分は、大名のあつまる江戸へ移り、茶や茶道具に凝るのではなく、ソバ狂いをつくった。

考えてみれば、信州から山形、出石、出雲など転封になった諸大名たちはそれぞれ蕎麦職人を任地へ連れていったり、越前へ移った大名も京都から蕎麦職人を連れていったし、大岡越前守や六義園に隠居した柳沢信鴻なども盛んにソバを贈答に使ったり、食したりしている。諸大名たちが「たかが蕎麦にそこまでするか」、まさにソバに狂ったとしか思えないが、讃岐、稲庭、水沢などへ大名たちが「うどん職人」を連れていったというような酔狂は聞かない。

奥様に急かされながら司馬さんは、やっと「砂場」という店をみつけて入るが、ここでも満員で、しばらく待つことにして、人間に深く興味を持つ司馬らしく客の様子を見ている。「どの客もソバにはうるさそうな人達で、ソバを食うというより数寄を食うという風韻で食っている」と記している。

我々江戸ソバリエたちも外から見ると、ソバにはうるさそうで蕎麦を食べていながら数寄を食べているという風情を漂わせているのだろうか。

(そばだ もりを)

八溝の粉挽き(2) 磨き～石抜き

前回「八溝のそば」では、生産者との関係や保管についてお話ししました。今回は、磨きから石抜きまでの工程をご紹介します。そば粉は「梁山泊」で石臼挽きをしています。その前工程は、親方の自宅域内にある元鋳金工場の建屋のひとつで行っています。

ここは塗装工場として使われた東西に長手の建屋で2.5間×4間(32.4平米)の広さです。天井が約3mと高く、コンクリート床には幅2m深さ50cmの大きな溝にグレーチング(鉄製の格子蓋)が掛けてあり、室内の空気を引き抜くダクトが付いています。壁面はガラスの高窓が巡っており、西側に出入口があります。入口左手の北側の壁に沿って、磨き機・石抜き機・選別機・脱皮機・色選別機が適当な距離で並んでいます。各機器類は完全自動で繋がっているわけではありません。建屋中央部手前に手動式の唐箕が、その奥の4段スチール棚には工程ごとの玄そばや丸抜きを保管するプラ箱や細かな道具類が置かれます。

1. 磨き

國光社製の玄そばみがき機 SK-350(インバーター付)を使用。ブラシで汚れを落とす方式です。30分で概ね1袋(25Kg)を通していきます。

調達した玄そばを冷蔵庫から出して一晩おきます。機械に掛ける前に常温に戻して結露を防ぐのです。玄そばの袋には、まだかなりのゴミが混じっています。ゴミは、土・砂・小石・茎・葉などさまざまです。これらのゴミを取り除いて、玄そばの表面をきれいにするのが磨きの工程です。取り除いたゴミの中には少量のそばの実も落ちますが、これは捨てます。

スタッカーに落ちた玄そばは、焦げ茶色の表面に艶が出てきれいなものです。

しかし、磨きがすんだ玄そばの中には、まだ少量の小石(2.1～2.5mmくらいの粒)や玄そばと同じような大きさの石などが混ざり込んでいます。一握りした玄そばの中にそんな小石を目視で見つけるのは、思うほど簡単な仕事ではありません。このくらいきれいにした状態で石抜きの工程に渡します。

2. 石抜き

國光社製のそば石抜き機 SS-7を使用。揺動選別フレーム方式で小石を取り除きます。1時間に2袋を投入します。石抜きと磨きと連動すると磨きの方が若干速いようです。

手前に傾いて揺動する選別フレームに下方から風が吹き上がります。フレームの網には玄そばが引っ掛かる爪が切ってあります。こ



取り除かれたゴミ



磨き終えた玄そば



揺動フレーム



石抜き機

の網状に並ぶ爪は下方からの風を通す穴でもあります。上から少しずつ玄そばを落とす。その爪と適度な風とで、玄そばは小踊りしながらフレームを転がり落ちますが、小石はフレームの奥の部分に溜まり込んで下がってきません。

落とし込みの量が多過ぎるとそばの動きが止まってしまう。爪の網目がギリギリに見えるくらいに落ちているとちょうどいい。抜かれた石を見ると、かなり細かいもの(2.1mm以下まである)まで抜けています。この段階で、97~98%までは取れているのではないかと。抜け切れないものが微量残りますが、選別や脱皮や唐箕などの後工程でほとんど抜けてしまうといえます。

手刈りではこのようには石は入りません。コンバインの刈取りだから土くれや小石が入り込んでしまうのです。しかし、それだけ水はけのよい畑で作っているということを実証していることでもありましょう。



コーナーに溜まり込んだ小石



抜けた小石

参考：八溝そば街道 そば夢サロン「梁山泊」

321-0622 那須烏山市城東 215-1 TEL 0287-83-8237

(下野ソバリエ会 松本政憲)

連載ミニ小説

深大寺蕎麦物語 (最終回) 作 ほしひかる

住職と慎衛門の話は続いた。

「慎衛門どのは、公弁法親王様のことをよくご存知か。」

「とんでもない。天子様御一家は、わしら旗本風情にはご縁はござらぬ。ただ、あの後水尾上皇(108代天皇)様がお隠れになられた後の、徳川家と天皇家はうまくいっていると聞いておる。今なら、寛永寺様をお訪ねなされることは、すなわち將軍家をお訪ねなされるに等しい。」

「……………」

「なにしろ、先の後水尾上皇様はいろいろと大変なお方であったからの。親王、内親王様も判っておるだけでも33名を数えるとお聞きしている。うち、明正(109代)、後光明(110代)、後西(111代)、靈元(112代)様は天皇位に就かれ、一方の寛永寺には、2世公海大僧正の後の第3世として後水尾天皇第3皇子の守澄法親王が御門主に就かれた。それ以来、徳川幕府の祈願寺寛永寺をお訪ねしているというのに、後水尾天皇の皇子をお訪ねしているかのように幕府から見られたものじゃ。前(第4世)の天真法親王(後西天皇の皇子)の代もそのきらいがあつた。ところが、現在(第5世)の公弁法親王(後西天皇の皇子)様と上様はお仲がよろしい。寛永寺にも行きやすくなったというものじゃ。それゆえに根本中堂の建立も可能だったのでござる。」

その後、村越慎衛門と供の者は「明朝、江戸に戻る」と言って、深大寺を去った。その折にも、慎衛門は「ぜひ寛永寺へ」と念をおした。

覚湏は内心でホホと笑い、「あれはあれで、この深大寺のためと思うてのことだろう」と思いながら、2人を見送った。



その年の暮だった。深大寺の住職覚眞は長老の法印行雄(59世)、自寂玄海(60世)に「村越慎衛門どのが深大寺の蕎麦を食されたのも仏の御縁、慎衛門どのが他意のない話にのってみましょう」と断って、江戸の寛永寺へ向かった。

むろん、龍光もお供の一人として従った。龍光は、住職がどのような理由で寛永寺に出向いたかは知らなかった。ただ、持参して来た深大寺の蕎麦を寛永寺で打つように命じられていた。

江戸の、上野広小路には驚くほど多くの人が忙しそうに往来していた。その広小路を通り抜け、橋を渡ると黒塗りの冠木門が建っていた。通称「黒門」と呼ばれているぐらいは龍光も知っていた。それだけにその門には威圧感があつた。門をくぐる時は身体が慄えるような思いがした。龍光は「元三大師様の御加護あれ」と胸中で祈りながら、足を踏み入れた。

広々とした寛永寺には多くの僧侶がいた。庫裡もたくさんの僧が働いていた。その中で龍光は蕎麦切を打った。これまで龍光は、深大寺に来る客に蕎麦切を打つことが多かったが、今日ほど緊張して打ったことはなかった。なぜなら寛永寺といえば、宗派をこえた格式高い大本山である。そこへ出入りすることができるのも、蕎麦切のお蔭かと涙するほどの感動を覚えながら蕎麦切を打ったのである。

後になって住職から聞いたところ、その日に催された茶の湯の席の、後段に龍光の打った蕎麦切が振舞われたという。それを聞いて、「尊い公弁法親王様のお口に深大寺の蕎麦が、いや拙僧が打った蕎麦切が……」と、龍光は気が遠くなるような思いがした。そして「そうだったのか。住職様は、私の心に負担をかけないように、黙っておられたのか」と初めて気づき、思わずその場に頭を擦り付けたのであった。

それから数日して、寛永寺の公弁法親王様が「深大寺蕎麦、風味はなはだ美味である」と仰つたという話が江戸中に広まった。それとともに武蔵野の深大寺の名前は一躍有名になった。

(完)

20号発行記念

吉田悦花の蕎麦 5・7・5 グランプリ発表



通信20号発行を記念し過去6回の総集編として、入選作(天せいろ、かも南蛮、せいり)からグランプリ、準グランプリ、そば食いま賞を決定しました。

今回受賞者には、ささやかではありますが倶楽部から副賞を贈呈いたします。

グランプリ

月の下蕎麦切る音の幽かなり	招福猫児
端正な格調高い一句。月光のもと、ひたすら蕎麦を切るリズムカルな音が響きます	

準グランプリ

走り蕎麦喰ひて一幕見に行けり	昇球
新蕎麦すすりよくぞ日本に生まれけり	もっくん

そば食いま賞

蕎麦屋なうオヤジまでもがツイッター

酔待草

伝統の技を継承しながらも、日々挑戦を続ける職人氣質。老舗といえども、いえ、老舗だからこそ、進取の気風を忘れません。「蕎麦屋なう」と、ツイッターもはじめました。

これまでの天せいる賞

薫風を薬味に加え蕎麦手繰り
そばを打つあかぎれの指先恨めしく
月の下蕎麦切る音の幽かなり
この夏もソバ咲きたまえみちのくに
江戸蕎麦の語り部逝きて寒戻り
鐘鳴るや新蕎麦巡りの旅終わる

謙粹
そば太郎
招福猫児
好き田姉
謙粹
霜草

これまでのかも南蛮賞

蕎麦屋なうオヤジまでもがツイッター
冷かけのみょうがの香り梅雨も明け
かじかみし両手にぬくもり鴨南蛮
風評に負けてはおれぬ蕎麦祭り
走り蕎麦喰ひて一幕見に行けり
新そばや風が吹いても腹が鳴る
新蕎麦すすりよくぞ日本に生まれけり
新蕎麦の臼挽く腕の力かな
そばを挽く君の横顔汗ひと筋

酔待草
小獅子
謙粹
ムズクラブ
昇球
そば太郎
もっくん
招福猫児
二枚葉

これまでのせいる賞 (抜粹)

短夜や蕎麦切る拍子甲高く
復興の想いを込めて鯉蕎麦
スカイツリー天まで届け634 (むさし) 盛り
避難所のあの顔きつと蕎麦大好き
水切りや隙間だらけの笹の上
蕎麦手繰る白い指先春の宵
芽吹かんと力貯めたるそばを喰い
蕎麦贈る遠くの友といつまでも
不揃いの手打ちに和む祝い蕎麦
牡蠣そばの湯気の向こうに君の頬
駅前の蕎麦屋開店秋澄めり

道人
爺庵
ちゃえまま
お粗婆
龍成
晴れ女
しも松
蕎麦ぶらぶら
愚蕎楽
晴れ女
遊卯

そうめんを茹でて募りし酷暑かな
ソバリエの手もとへ視線汗流れ
講釈が済むまで待たす手打ちそば
塩少し新そば味わうゆうべかな
春と秋どちらが美味い走り蕎麦
テーブルにぽつりと蕎麦の花赤し

うずら
は一坊
愚蕎楽
海砂
島兎
俳蘭人

めん句い歳時記 7

消息として新蕎麦の届きけり

稲畑汀子

▼日曜日朝の「J-WAVE HAPPINESS」のナビゲーターをつとめる富永愛さんにゲストに呼んでいただきました。そば好きの愛さんは、息子さんといっしょに、よくそば屋さんを訪ねるそうで、天せいろがお好きだとか。「悦花さんが選ぶオススメの蕎麦屋さん、ベスト3を教えてくださいませんか？」ということで、庶民的な老舗、隠れ家的なお店、自家製粉にこだわるお店をご紹介します。リスナーのみなさんもそば好きが多く、ツイッターでもかなり反響があったようです。私が推薦した江戸そばのお店のご主人からも「富永愛さんの放送を聞いていたら、無性にそばが食べたくなって」というお客さまがお見えになりましたよ、と▼今秋、国際交流基金主催の「ロシア俳句コンクール」の表彰式に日本の俳人としてお招きいただき、モスクワを公式訪問。出迎えてくださった日本大使館の参事官の方とも、江戸そばの話題で盛り上がりました。ロシアでは、そばの実を茹でた「カーシャ」という料理が広く食べられているとのこと。さっそく市内のスーパーで、小分けされたパック入りのそばの実をおみやげに購入しました。モスクワでお世話になったみなさんのことを懐かしく思い出しながら、朝食にいただいています。(悦花)

選者 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。読売・日本テレビ文化カルチャー「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 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。

(*) 吉田悦花の蕎麦5・7・5は、今回で連載を終了いたします。投稿ありがとうございました。



蕎麦屋さん廻り ⑱

手打ちそば 小倉庵

JR 山手線・大塚駅南口から三業通りを歩くこと約 5 分。通りに面して「手打ちそば 小倉庵」が佇む。店の前に幟が立ち、ショーウィンドウにはせいろや井の見本がずらりと並ぶ。暖簾をくぐれば、お馴染みの椅子卓と壁にかかるお品書きの黒塗り連板が目飛び込んでくる。外も内もまさに「町のお蕎麦屋さん」といった、素朴ながら懐かしさを感じさせる構えにホッとさせられる。



町のお蕎麦屋さんらしい店舗

「うちは地域の蕎麦屋として皆さんに親しんでもらってきたんです」と、安藤誠さんは語る。「小倉庵」店主としては 2 代目。だが、もともと家業は山吹町で営んでいたお蕎麦屋さんというから、事実上 4 代目である。

店名にも冠しているごとく、安藤さんは手打ちそばを供することにこだわっている。ゆえに「まずは、せいろを試してほしいですね」と話す。訪問時に供されていた蕎麦は「北海道雨竜町 新蕎麦 きたわせ蕎麦」。丸抜きの石臼自家製粉の二八。それがなんと 500 円。



店主・安藤誠さん & 女将・真沙美さん

取材子の驚きを伝えると、安藤さんは「なんせ家族経営ですから」と笑う。しかし、そこには地域に密着したお蕎麦屋さんとしての自負があることがうかがい知れた。かつては機械打ちの蕎麦を供していたが、少しずつ手打ち蕎麦へと移行し、11 年ほど前からすべてを手打ちに変えた。普通なら、それを機に値段も改定するのだろうが、それまで店を支えてくれたこの町の方々はもとより、お昼時に足繁く通ってくれていた会社勤めの皆さんにも手打ち蕎麦を味わってほしいとの思いから、値段は据え置いた。「生粉打ち」も「田舎せいろ（太打ち十割）」も 650 円。某週刊誌の隠れ取材で高評価を得た天ぷらが付く「天せいろ」でさえ、小倉庵の最高価格 950 円だ。

ところで、安藤さんは江戸ソバリエ（7 期生）であり、小倉庵は江戸ソバリエ認定店だ。受講のきっかけは同業者に勧められたこともあるが、いちばんの理由は「同業者以外の蕎麦好きの方々のお話を聞きたかったから」とのこと。そして今、そんな蕎麦好きとの新しい交流が、安藤さんの楽しみのひとつになっている。

先般、7 期生の同期会「七江会」主催の「寒晒し発芽蕎麦を食す!!@小倉庵」に取材子も参加させていただいた。イナサワ商店会長・稲澤氏から提供された珍しい寒晒し発芽蕎麦を使い、「寒晒し発芽蕎麦料理」13 品を食す会である。その会席メニューは、七江会の海さんと菊地さん、会の一員でもある安藤さんご本人たちが、数か月かけてレシピを練り上げたもの。たとえば、寒晒し

発芽蕎麦入り蕎麦がきの揚げ・焼き・煮の3種を塩につけて食べる「トリプルX」、塩ヨーグルトに寒晒し発芽蕎麦とパプリカがのる「ルーレット」、こんにやくにみそ寒晒し発芽蕎麦を塗った「オペラの舞台」、寒晒し発芽蕎麦入り二八蕎麦を江戸味噌煮ぬき汁でいただく「パートナーシップ」等々。料理名の面白さは江戸の蕎麦の遊び心だ。「蕎麦が好きということだけでつながり、皆でいろいろなことを語り合ったり企画するのはすごいと思う。江戸ソバリエになってよかったです」



天せいろ

蕎麦のプロである安藤さんは話す。「蕎麦はなかなか上が見えない。できたと思っても、先があって本当に奥が深い。だから常に勉強していかないと。もっとも、そこが蕎麦の魅力ではあるのですが」。ゆえに「型にはまらず、いいなあと思ったら試してみてどんどん取り入れたい」と言う。しかし、「地域密着型の蕎麦屋であること。それだけはブレることなく続けていきたいですね」。絶対譲れない安藤さんのポリシーである。

「こんちわ〜」と暖簾をくぐれば、満面の笑みで迎えてくれる女将さんと安藤さんの妹御。そして、奥の釜前から静かに顔をのぞかせる安藤さん。

気軽に訪れることができるお蕎麦屋さんが“仲間”なのはうれしい限りだ。

(水梨由佳・海 緑風)

●手打ちそば 小倉庵

住所：東京都豊島区南大塚 1-42-8 TEL：03-3941-8230
営業時間：11時30分～20時30分 定休日：日曜

《江戸ソバリエ訪問 ④》

素人そば打ち5段 マダム節子さんに聞く

江戸ソバリエ7期生で全麵協素人そば打ち5段位のマダム節子さんにお話しを伺いました。

—そば打ちを始められたきっかけをお聞かせください。



10 数年前に夫が北区王子の中央工学校・生涯学習講座の手打ちそば教室に申し込んだものの直前に躊躇、代わりに私が行ったことがそば打ちとの出会いでした。ただし、その時はそば打ちをやっておられる方の粉や打ち方に対する異常な拘りに馴染めず継続を断念。他のそば打ち教室を探して入ったものの、こちらは対照的にいい加減なやり方で疑問を感じて悩み、再度最初の教室に戻り先生に相談したところ、とにかくここで頑張ってみなさいと励まされて決心が付き、続けるこ

とになりました。

毎月1回の教室でしたが、講師に恵まれ、寺西恭子先生（素人そば打ち5段位、全日本素人そば打ち名人）を始め江戸流手打ちそば・鶉の会の先生方から正式な技術を熱心に指導していただきました。素人そば打ち段位認定に挑戦することで段階的に技術の向上を図り、2010年に最高位5段に合格することができました。

—上位段位試験の前は熱心に打たれたんですよね。現在の目標は何ですか。

時間的に毎日練習できないので、練習する時は続けて2、3回打つようにして、1回目問題点をチェックして2回目、2回目問題点をチェックして3回目と技術の確認、改善を図りました。5段位までは正統派江戸流そば打ち技術でやってきましたが、今は自分流に少し変えて打つことに挑戦しています。また、他の方のそば打ち指導にも積極的に関わっていくように意識しています。

自分としては、エッジが効いた凜としたそばを理想として、これからも無駄のない美しいそば打ちに励んでいきたいと考えています。

—どんな活動をやられていますか？最近海外にも行かれているようですね。

実は中央工学校の手打ちそば教室には上級者コースがなかったことから、当時仲間と「日本橋そばの会」という同好会をつくり、相互研鑽や懇親、そば打ち指導、ボランティアを続けてきました。日本橋と名付けたのは、居住している中央区の日本橋社会教育会館を拠点としたためです。活動を通して、いろいろな方と知りあえ、各地を訪れることができ、楽しくいい経験になっています。

そばの関係で海外は、サンフランシスコ、中国、パリに行きました。サンフランシスコでは江戸ソバリエの仲間達と何回かそば打ちボランティアをしましたが、中でも老人ホームの日系2、3世の方に喜んでいただいた時は感激しました。

中国は、中国麺ロードを紹介したテレビ番組で皇帝が好んだ蕎麦があることを知り、どうしても行って見たくなり、自ら企画して中国語サークルやそば打ち仲間と昨年9月に北京郊外の承德へ麵紀行してきました。現地レストラン料理人のそば打ちを見せてもらいましたが、そば粉をこねて、延ばして包丁で切る手順はアバウト、コンパクトながら日本と同じでそば切りのルーツを発見した気持ちでした。料理法は中国風で味も見かけも日本と違っていたけど、最後に日本から持参した麵つゆにそばをつけて食べたら、日本のそば同様の味がして美味しかったです。

パリへは今年の6月に行きました。以前からそば打ちイベントのお手伝いをさせていただいている「広島 達磨」の高橋邦弘先生が現地の日本料理店でそば打ちを披露されるのに同行しました。フランス人が上手にそばを食べているのに驚きました。また、街のレストランで蕎麦粉（フランス語で *sarrasin* ～サラセン）のガレットも食べましたが、遠くヨーロッパでも食されている蕎麦をとておいとおしく思いました。

—日本の地方の蕎麦はどうですか。

自分は東京出身なので、地方には大変興味があります。各地のそばやそば打ち技術は、それぞれ歴史や地域性がありいつも感動しています。四国・祖谷溪や福井、山形、金砂郷など行きましたし、今度は佐渡島に行きます。

今一番興味があるのは、長崎県対馬の在来種蕎麦で、東京からは遠くて行きにくいのですが、是非訪ねてみたいと思っています。

—ところで、その後ご主人はそば打ちを始められたのですか。

いいえ、私の打ったそばを食べる人に専念しております。朝からそばを食べることもあり、気の毒に思っています・・・・・・

■インタビューを終えて

全麵協素人そば打ち最高位・5段の女性保持者は全国で3名、うち2名が江戸ソバリエです。マダム節子さんと、もう一人が通信16号でインタビューした寺西恭子さんです。マダム節子さんは、何事にも好奇心を持って気負わずアクティブに活動されており、元気な女性を地で行くマダムでした。彼女の中国・承德とパリ紀行レポートは、以下のウェブサイト「国境なき江戸ソバリエたち」のページに掲載されていますので、是非ご一読ください。

○江戸ソバリエ協会公式サイト：<http://www.edosobalier-kyokai.jp/>

- ・皇帝が愛した白蕎麦に魅せられて～中国・承德麵紀行～
- ・パリの蕎麦会

(川俣 静、横田元育)

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>

☆『江戸ソバリエ倶楽部通信』第20号の発行、おめでとうございます。

創刊以来、ニュークな記事満載の蕎麦情報誌に成長されました。執筆者も多岐にわたり見事な編集ぶりに敬服しております。いずれ書店に並ぶ存在になることを期待するものです。

会長 三上 卓治

発刊以来、1,200名を「江戸ソバリエ」に対して中心的存在感のある内容の記事を毎号書かれてまいりました。これは編集並びに運営スタッフの力なくしては成しえないことと思います。これからも素晴らしい会報で「江戸ソバリエ」を魅了されること、並びに江戸ソバリエ倶楽部の発展も合わせて祈念しております。

理事長 橋本 曜

☆平成24年度の江戸ソバリエ認定講座、認定式♪

本年度は新しく64名の江戸ソバリエさんが誕生します。認定式は、11月24日(土)午後1時半から、明治大学駿河台キャンパス リバティタワー17階「スカイラウンジ暁」で開催します。

☆おめでとうございます。江戸ソバリエ・神奈川の会が発足！

『神奈川のうまい蕎麦』(幹書房)発刊を機に望まれていました「江戸ソバリエ・神奈川の会」が、《江戸ソバリエ宣言》の理念のもとに、理事長 寺西恭子さん(江戸ソバリエ講師)・副理事長 笠川哲さん(江戸ソバリエ講師)・同 木下善衛さん(江戸ソバリエ・ルシック)・同 山田義基さん(江戸ソバリエ・ルシック)・顧問 片倉英統先生(横浜元町一茶庵)・同 ほしひかる(江戸ソバリエ協会)

の体制でスタートいたしました。連絡先は笠川副理事長です。hikihikis.4311@nifty.com

なお、設立総会に先立ちまして、片倉英統先生(横浜元町一茶庵)の講演会(「主催:「江戸ソバリエ・神奈川の会」設立発起人会、後援:特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会)を開催いたしました。

また、山田義基様のご尽力で神奈川の会社様が『新・神奈川のうまい蕎麦 64 選』(幹書房)を 30 冊、ご購入いただくことになりました。

☆海外からも「ソバリエ」ブランドが注目♪

過日、アメリカの食のジャーナリストの取材を受けました。そのジャーナリストによれば、「一般的には資格というのは個人のものだが、ソバリエの場合はそれが共通のフラッグのような効果をもっている。その誇り高きフラッグの下に共通の趣味の者が集まり、ボランティア活動を行い、自律心をもって楽しみ、学んでいる。アメリカにも類を見ない、面白い形態だ。将来の発展ぶりが楽しみ」とのコメントをいただきました。

これも偏に、江戸ソバリエ倶楽部の皆様方のご活躍の賜です。今後とも《江戸ソバリエ宣言》に則ってご活躍、お楽しみくださいますよう祈念いたしております。

♪「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》

[江戸ソバリエ認定委員長☆ほしひかる]

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、会費は前納制となっています。少し早いですが来年度(平成 25 年度)の年会費の振込をお願いします。納付期限は平成 25 年 3 月末日です。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/>)

3. 江戸ソバリエ倶楽部忘年会のお知らせ

下記日程で江戸ソバリエ倶楽部の忘年会を開催します。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12月8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】

九州福岡の赤間茶屋あ三五 磯部久生さんによる「変わり蕎麦の打ち方とその料理について」の予定です。

(事務局長：前島敏正)

◆次号 (2013/3 予定) 会員投稿募集◆

- 課題： 蕎麦にかかわることならテーマは自由です(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)。
- 原稿： 800字以内(若干の字数オーバーは構いません)。
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：2013年2月20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

今回は通信も区切りの20号となります。私自身は7年前、夕刊フジで見つけた江戸開府400年の記念行事で江戸ソバリエ講座を募集するという記事がきっかけで江戸ソバリエとなり、そばにはまってしまった。

倶楽部発足の時には、なり手がなかった広報を引き受けて広報誌の発行に携わってきましたが今ではようやく一人前の広報誌になってきたのかなとおもっております。当初は記事集めがなかなか思うようにゆかず孤立感もありましたが、最近では会員、役員そして江戸ソバリエ協会他皆様の多大なご協力ですmoothな運営が出来るようになりました。広報一同今後とも少しでも会員の皆様のお役に立てばと念じております。



川俣 静

【別添1】江戸ソバリエ倶楽部 組織と役員等 2012.10.31

【役職・氏名・職務】

役職	役員氏名	職務
会長	脇坂英樹	代表者
副会長	山田義基、小川有三	会長補佐
事務局長	前島敏正	事務総括、会則、入退会手続、ソバリエサロン

(担当業務・責任者)

担当	責任者	職務
企画運営	松本政憲	会員向け行事・催事企画及び運営
広報	川俣静	広報誌（通信）の発行
会計	竹村佳昭	決算報告、会費入出金管理
ホームページ	金井政弘	ホームページ（江戸ソバリエ倶楽部）作成・管理
監査	小林照男、畑貞則	決算の監査

〈担当業務・役員氏名〉

- ・企画運営 筋啓、伊藤淳子、石垣佳之、小沢和重、岡本美穂、菊地佳重子、高橋玄生
平林知人、森蘭孝志、矢澤興一、岩井正道、田口清美、吉田道人
- ・広報 大石ゆかり、牧野眞木子、室橋正太郎、海緑風、水梨由佳
- ・会計 高橋文雄、宮本学
- ・ホームページ 日高啓華 (以上役員31名)

【各種問い合わせ窓口】

- 入会・退会・変更（住所等）手続、ソバリエサロン関係
事務局長：前島敏正 電話：090-6176-8082 E-mail：sobalier@gmail.com
- 各種行事・催事関係
企画運営：松本政憲 電話：090-5409-0757 E-mail：handspro@rj8.so-net.ne.jp
- 広報誌関係
広報：川俣静 電話：090-7848-3274 E-mail：shizuka1492@garnet.dti.ne.jp
- 広報誌への投稿・投書
広報員：加藤正和 FAX：03-3643-4732 E-mail：hs3m-ktu@asahi-net.or.jp
広報員：横田元育 FAX：03-3392-4799 E-mail：mo.yokota@nifty.com
- 会費の入金確認
会計：竹村佳昭 電話：090-7949-4090

【別添2】江戸ソバリエ倶楽部会員名簿 1

2012.10.31 現在

氏名	住所	氏名	住所
青木俊英	東京都八王子市	岩井正道	東京都北区
赤嶺博	千葉県船橋市	岩崎徳男	東京都練馬区
秋山妙子	東京都江戸川区	植田 真	東京都文京区
秋山泉	埼玉県さいたま市	上鍋宣正	千葉県浦安市
朝木誠人	東京都新宿区	上野広信	東京都足立区
筋 啓	東京都国立市	上原賢一	東京都台東区
芦川浩之	東京都足立区	宇内慎一郎	東京都江東区
麻生利雄	神奈川県川崎市	内田雅久	神奈川県横浜市
天沼正三	埼玉県川越市	榎園和雄	東京都日野市
天野敦文	東京都中野区	大石ゆかり	東京都板橋区
綾部修平	神奈川県横浜市	大久保裕弘	東京都練馬区
相原澄江	東京都葛飾区	大澤清子	東京都墨田区
新居克英	群馬県館林市	大島敏正	静岡県静岡市
荒木由美子	東京都世田谷区	太田 宏	東京都練馬区
荒西昭	神奈川県川崎市	太田 聡	神奈川県横浜市
有馬義則	東京都三鷹市	大竹 進	東京都目黒区
安藤誠	東京都豊島区	大渡陽子	東京都新宿区
五十嵐二郎	東京都北区	小笠原長雄	千葉県八千代市
池田満	東京都杉並区	岡野光子	東京都渋谷区
池田昌男	福岡県北九州市	岡本美穂	東京都千代田区
池田靖典	茨城県牛久市	岡本光之	東京都品川区
石垣佳之	東京都世田谷区	小川有三	千葉県松戸市
石田大三	東京都大田区	小川岱三	千葉県流山市
石田 栄	群馬県高崎市	沖田 叙男	東京都練馬区
石塚俊輔	茨城県つくば市	興津芳信	東京都江東区
石橋慎一郎	東京都港区	沖野行男	東京都品川区
石橋明子	東京都港区	尾澤賢明	東京都板橋区
伊嶋みのる	東京都江東区	小沢和重	東京都練馬区
石綿 賢	東京都世田谷区	押田紀昭	東京都武蔵野市
泉沢真佐子	千葉県流山市	海 緑風	東京都品川区
磯田明男	東京都足立区	貝原 有	大阪府大阪市
一ノ瀬静男	神奈川県横浜市	笠原政宏	東京都墨田区
伊藤弘幸	千葉県千葉市	鍛冶建夫	東京都練馬区
伊藤功一	東京都葛飾区	柏原慶純	東京都葛飾区
稲垣麗子	愛知県名古屋市	勝田 明	東京都東久留米市

伊藤 誠至	大分県竹田市	加藤 徹	東京都西東京市
伊藤 昭	東京都大田区	加藤正和	東京都江東区
伊藤淳子	東京都調布市	金井 政弘	東京都練馬区
犬竹紀弘	東京都新宿区	金井 浩	神奈川県横浜市
井山順子	東京都世田谷区	金子孝子	神奈川県横浜市
井上泰伸	東京都世田谷区	金子昌子	千葉県市原市
井野岡耕一	埼玉県さいたま市	壁谷哲也	愛知県蒲郡市
井野口泰司	千葉県柏市	神谷 豊	東京都中野区

江戸ソバリエ倶楽部会員名簿 2

2012.10.31 現在

氏名	住所	氏名	住所
亀井一夫	東京都目黒区	小林 均	新潟県十日町市
鴨井孝	埼玉県幸手市	小林辰雄	千葉県松戸市
唐戸健一	神奈川県横浜市	小宮一夫	東京都世田谷区
川合基道	東京都品川区	小村政義	千葉県松戸市
河治清昭	茨城県北茨城市	小山英男	埼玉県所沢市
川上英夫	茨城県つくば市	近野信之	東京都渋谷区
川崎肇	東京都大田区	斉藤俊晴	東京都小平市
河野進	神奈川県横浜市	齋藤孝夫	千葉県柏市
川端邦久	東京都国立市	斉藤伊都子	東京都武蔵野市
川俣 静	神奈川県三浦郡	佐伯徳和	東京都練馬区
川村夕起子	東京都台東区	坂本公志	東京都荒川区
川村広隆	東京都台東区	佐久間健一	東京都練馬区
木内宗雄	東京都町田市	桜 道子	神奈川県鎌倉市
菊地佳重子	埼玉県和光市	櫻井秀治	東京都大田区
北原昌博	千葉県千葉市	櫻井忠敬	神奈川県藤沢市
北原宏	千葉県千葉市	左近允輝一	東京都杉並区
木寺美幸	千葉県松戸市	佐々木久	千葉県千葉市
木下善衛	神奈川県横浜市	佐々木強	東京都中野区
木野村三枝子	東京都中野区	佐藤元昭	東京都荒川区
木部廣雄	東京都大田区	佐藤眞史	東京都墨田区
木村優夫	東京都足立区	佐藤容正	東京都江戸川区
木村佐江子	東京都葛飾区	佐野一夫	東京都世田谷区
工藤正樹	東京都千代田区	澤野征治	茨城県取手市
国島勉	埼玉県東松山市	篠崎哲雄	東京都西東京市
久芳幸夫	東京都杉並区	芝崎健二	東京都練馬区
久保田展浩	東京都大田区	嶋田知栄美	東京都板橋区

熊田 鴻	東京都西東京市	島田一郎	東京都世田谷区
郡司卓臣	東京都練馬区	島田英章	東京都杉並区
小池 晃	東京都江戸川区	島田開	静岡県賀茂郡
小泉孝司	東京都板橋区	清水英夫	東京都文京区
小岩 洋	北海道函館市	新崎裕一	北海道旭川市
古賀俊伸	東京都足立区	水津優子	東京都江戸川区
小島泰義	東京都国立市	菅野博之	埼玉県和光市
後関悦久	神奈川県横浜市	杉田明人	東京都調布市
小谷泰彦	東京都大田区	杉田光生	千葉県千葉市
小玉寛子	東京都杉並区	勝呂万智子	東京都青梅市
後町国弘	千葉県船橋市	洲崎千尋	神奈川県横浜市
古野なおこ	東京都世田谷区	鈴木敏雄	東京都北区
小幡 篤	東京都杉並区	鈴木耕土	東京都世田谷区
小林尚人	東京都狛江市	鈴木 実	東京都板橋区
小林 照男	千葉市美浜区	鈴木公子	東京都世田谷区
小林治夫	栃木県宇都宮市	砂野信	大阪府大阪市
小林 隆	東京都江東区	関 知伸	東京都足立区

江戸ソバリエ倶楽部会員名簿 3

2012.10.31 現在

氏名	住所	氏名	住所
関口正明	東京都武蔵野市	中島忠昭	埼玉県所沢市
関崎泰博	埼玉県越谷市	中條俊壺	埼玉県新座市
太平隆弘	東京都世田谷区	中野早苗	東京都羽村市
高島 陽一	東京都三鷹市	永峯孝	東京都江東区
高橋重範	東京都港区	中村知子	東京都目黒区
高橋富美子	神奈川県川崎市	中村格	神奈川県横浜市
高橋玄生	東京都世田谷区	中山哲也	東京都小金井市
高橋文雄	神奈川県横浜市	並木謙之介	宮城県仙台市
高部一郎	東京都渋谷区	榑崎経右	神奈川県川崎市
瀧上敦至	神奈川県横浜市	西海香子	東京都日野市
瀧上躰明	千葉県四街道市	西川祥	東京都杉並区
田口清美	埼玉県所沢市	沼尻哲男	東京都江戸川区
武井政人	東京都北区	根本利之	東京都練馬区
竹内えい子	東京都三鷹市	練木 允雄	千葉県柏市
武田正實	東京都中央区	野口光比古	東京都国分寺市
竹田真也	東京都目黒区	高由貴子	東京都渋谷区
竹村佳昭	東京都台東区	野村萱三	東京都世田谷区

竹本八郎	東京都世田谷区	萩原卓爾	千葉県船橋市
田坂州代	東京都狛江市	白島正彦	東京都八王子市
田中藤彦	東京都大田区	箱崎匠一	東京都世田谷区
田中裕子	静岡県富士宮市	橋爪 功	埼玉県さいたま市
田中希緯	東京都大田区	長谷川洋子	東京都練馬区
田中照二	東京都杉並区	畑 貞則	東京都練馬区
田中允	東京都杉並区	畠山敏一	東京都大田区
棚橋龍一	東京都中野区	畑澤進	東京都世田谷区
谷映子	東京都文京区	波多野隆一	東京都足立区
谷岡真弓	東京都江戸川区	波多野守	東京都大田区
塚野八平	石川県金沢市	花島邦子	千葉県船橋市
土屋 博一	千葉県我孫子市	林 幸子	東京都港区
津布久弘道	東京都練馬区	原田 卓	神奈川県横浜市
寺崎美紗子	東京都練馬区	日高啓華	東京都文京区
寺田多枝子	東京都中央区	日野原正敏	東京都北区
寺西 恭子	神奈川県横浜市	平田悦雄	東京都江戸川区
寺本鐵朗	東京都品川区	平林知人	埼玉県さいたま市
戸田浩司	埼玉県川越市	深串泰光	東京都渋谷区
富岡 章	神奈川県横浜市	深澤靖男	東京都町田市
鳥海昭美	埼玉県草加市	福島信子	東京都江戸川区
内藤喬夫	千葉県千葉市	福島和子	神奈川県横浜市
永井充利	東京都江東区	福田進	東京都東大和市
中川 憲一	東京都三鷹市	藤倉一恵	東京都品川区
中川陽児	東京都港区	藤田光子	東京都大田区
長坂利之	茨城県古河市	古川邦宏	埼玉県さいたま市
長澤 隆	東京都杉並区	古津昇	東京都立川市

江戸ソバリエ倶楽部会員名簿 4

2012.10.31 現在

氏名	住所	氏名	住所
星崎輝夫	千葉県我孫子市	保浦卓也	東京都台東区
星沢正夫	東京都板橋区	安国五雄	東京都町田市
堀岡晃	神奈川県横浜市	安原淳子	東京都台東区
前島敏正	埼玉県上尾市	康本香里	東京都千代田区
前田昌彦	東京都世田谷区	柳澤陽一	東京都目黒区
真壁ひろし	千葉県富津市	柳瀬芹佳	栃木県宇都宮市
牧野眞木子	東京都世田谷区	矢野直雄	東京都台東区
牧野圭介	千葉県我孫子市	山岡竹三郎	東京都練馬区

松岡三恵子	東京都日野市	山上昌弘	千葉県柏市
松塚恵子	東京都練馬区	山岸守夫	千葉県船橋市
松村輝男	東京都世田谷区	山口義朗	東京都目黒区
松本政憲	栃木県宇都宮市	山口太郎	東京都世田谷区
松本一夫	東京都北区	山崎武志	千葉県山武市
松本忠久	東京都杉並区	山崎 均	東京都調布市
松本優子	東京都三鷹市	山城光雄	栃木県真岡市
間中泰彦	千葉県野田市	山田 義基	東京都町田市
丸田勝弘	東京都練馬区	山田 義博	東京都世田谷区
三浦美樹	東京都江東区	山田富子	東京都江東区
三上琢也	東京都世田谷区	山中 隆	東京都世田谷区
水谷和子	東京都日野市	山村 次男	東京都中野区
水梨由佳	東京都新宿区	山本武夫	東京都文京区
水野雅章	栃木県塩谷郡	山名建夫	東京都日野市
水野信子	栃木県塩谷郡	横井時久	千葉県松戸市
水上博明	東京都武蔵野市	横田元育	東京都杉並区
宮沢克典	千葉県習志野市	横山 滋	千葉県船橋市
宮下和子	東京都昭島市	横山善行	東京都三鷹市
宮田啓子	東京都北区	吉田英雄	東京都江戸川区
宮西 康男	東京都町田市	吉田悦花	千葉県船橋市
宮本 学	埼玉県越谷市	吉田 高明	千葉県船橋市
武藤睦子	千葉県船橋市	吉田憲史	神奈川県横浜市
村越勝義	東京都杉並区	吉田源司	千葉県船橋市
村松晃一	栃木県真岡市	吉田道人	東京都杉並区
室橋正太郎	東京都千代田区	吉富六郎	東京都新宿区
茂木栄子	東京都練馬区	吉村勤兵衛	東京都杉並区
望月稔明	東京都世田谷区	萬 晃一	東京都文京区
望月信子	東京都江戸川区	若林秀司	東京都板橋区
森 淳子	東京都荒川区	若林一二	東京都西東京市
森川雄一	東京都港区	脇坂 英樹	千葉県柏市
森蘭孝志	東京都東村山市	和田作治郎	神奈川県横浜市
茂呂朋子	埼玉県さいたま市	和田 純	東京都世田谷区
八木君敏	埼玉県熊谷市	渡邊由紀子	千葉県印西市
矢澤興一	東京都大田区	渡邊哲男	東京都練馬区
安井弘幸	東京都板橋区	渡辺衆子	千葉県流山市

以上 合計 344 名