

# 江戸ソバリエ倶楽部通信

第21号 2013年3月22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 (4) 岸間健貧 . . . . .	p. 1
倶楽部イベント報告 山梨県甲州市を尋ねて	p. 2
蕎麦屋狂想曲 . . . . .	p. 3
気仙沼市・世田谷区手打ちそば交流会 . . . . .	p. 4
笑ィ八会 . . . . .	p. 6
徒然草第二百十五段のこと . . . . .	p. 7
気まぐれ・そばの旅(その5・佐久蓼科) . . . . .	p. 7
八溝の粉挽き(3) 選別～脱皮 . . . . .	p. 9
連載絵物語 そば寺(1) 川俣静作 . . . . .	p. 11
蕎麦屋さん廻り⑱ 蕎麦処くりはら . . . . .	p. 12
蕎麦料理コーナー『そば焼き味噌』 . . . . .	p. 13
江戸ソバリエ協会便り . . . . .	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(4) 江戸の人々の豊かな心を取り戻そう

江戸という時代には私たちが誇るべき文化があった。それは支配層が創り出した文化ではなく、庶民が中心となったものだった。歌舞伎であり浮世絵、そして黄表紙や狂歌や俳句さらに根付や小紋などあげたらきりが無いほど豊かな文化の中で暮らしていた。そこに流れているのは粋・通だが、その根底にあるものは反骨精神を基にした想像力と創造力ではないかと思う。幕府の奢侈禁止令にたいしてとった江戸の人々の創造的な反発などがその最たるものだ。そしてもうひとつ「笑い」というものがこの文化のキーワードになっていることを忘れてはならないだろう。

ここでひとつの江戸のそば猪口に登場してもらおう。橋の欄干と柳と共に描かれているのは「手水鉢」。

その当時春画の世界では女陰を意味するものだった。それがこの背景にあるということは「夜鷹」を表しているのだろう。食器にこんなものを描くとはなんたることかと怒ることはない。そのころは「夜鷹そば」というのが町中にいたわけで、むしろそばと関連が深いのでソバリエとしても放ってはおけない。「夜鷹そば」という名称は18世紀の中ごろには登場しており、その語源は諸説ある。「夜になると現れて商売をするから」とか「そばの値段が夜鷹の代金と同じだった」、「客に夜鷹が多かった」などといわれている。「守貞漫稿」には「客」説で書かれている。

いずれにしてもこんなものをあっけらかんと器の文様にしてしまうという、その心の広さとい



手水鉢

うか豊かさというものに圧倒されてしまうのだ。

先人たちの豊かな文化に接するたびに、私たちは「文明」を享受する代わりに何を失ってきたのだろうと考えさせられる。江戸の人々の「楽しみ」に触れると見えてくるものがある。そのひとつにそば猪口の文様の楽しさが付け加えられたらというのが、私の大胆な願いだ。

(岸間 健食)

## 倶楽部イベント報告

### 蕎麦切り発祥の地・山梨県甲州市を訪ねて

2012年11月17日(土)、14名のご参加を頂き企画運営部主催の「蕎麦切り発祥の地・山梨県甲州市を訪ねて」の日帰りツアーが行われました。

紅葉シーズンの最盛期で、前日までは快晴に恵まれていましたが当日だけ生憎の雨模様のなか、諸説ある蕎麦切り発祥の地の一つに数えられている山梨県甲州市にある天目山・栖雲寺を訪ね、周辺の蕎麦店を訪問し、さらに地元名産のワインを味わってきました。



天目山・栖雲寺「蕎麦切り発祥の地」石碑前で記念撮影

今回の企画ではソバリエサロンなどにもご参加頂いたこともある地元・塩山出身の奥山さん(姉妹のお姉さまの方です)にもアドバイスやご協力を頂きました。また認定式前ではありましたが9期生の方2名にもご参加を頂き、天気には恵まれませんでしたでしたが和気藹々楽しく愉快的な小旅行となりました。

参加者の皆さんからは、「天気に恵まれないながらも楽しい企画であったので、蕎麦に纏わる別の場所で来年も是非企画して欲しい」とのお声を頂くことができました。

ツアー内容は以下の通りでした(参加費用8千円～現地までの交通費を除く)。

○JR高尾駅始発の各駅停車に乗車、勝沼ぶどう郷駅下車、マイクロバスにてツアー出発

○天目山・栖雲寺見学(甲州市塩山下柚木205 TEL 0553-33-6495)

……お寺の方の案内で宝物館、庭園などを見学。

○『砥草庵(とくさあん)』で食事(甲州市大和町田野243-1 TEL 0553-48-2414)

……蕎麦栽培(ご主人お父様)と蕎麦打ち(ご主人)の話聞き、十割と二八蕎麦を頂く。

○武田家菩提寺の恵林寺見学

○『そば丸』で食事……山葵1本つきのざるそば(二八)とB級グルメグランプリでも有名な鳥もつを頂く

○勝沼ぶどうの丘(甲州市勝沼町菱山5093 TEL 0553-44-2111)

……地下ワインカーヴにて各種ワインを試飲

○勝沼ぶどう郷駅に戻り、JR各駅停車高尾行きに乗車、高尾駅着解散

企画運営部担当：小沢和重(リーダー)、吉田道夫、岡本美穂、石垣佳之

## 会員投稿コーナー

## 蕎麦屋狂想曲

1950年6月に朝鮮戦争が勃発しアメリカ軍による日本からの大量の物資が買いつけられた。いわゆる、朝鮮特需を引き起こし日本経済は好転し高度成長へと突き進んでいった。これに伴い東京など主要都市の人手不足が深刻な問題となった。特に、中小企業は都会の年少者を雇用することが難しくなり地方の親戚縁者をたどり農家の次男三男を探し求めた。こういった若年労働者は安い給料で雇えることから「金の卵」ともてはやされた。また、東北地方から中学新卒者を乗せた集団就職列車が上野駅につくことから「あゝ上野駅」という歌まで流行した。そば屋もご多分に洩れず慢性的な人手不足に悩まされていた。



伯父が東京でそば屋を経営しており“猫の手”も借りたいということで15歳の私まで駆り出された。1951年12月31日、親父に連れられて新潟から夜行列車に乗り8時間かけて上野駅に着いた。そこから地下鉄と東横線を乗り継ぎ元日の朝10時頃伯父のそば屋に到着した。爾後、10年余り夜学に通いながらそば屋で働くことになる。大変な繁盛店で、男性12名、女性8名が住み込みで働いていた。お店も出前も連日忙しかった。出前は平日で100~120軒は来る。日曜は200~250軒程に増える。それを5人の出前持ちで担いだ。午前11時から午後9時まで10時間ひたすら自転車をこぎ続けた。実に過酷な労働であったが、不満を言う従業員はいなかった。出前の一時間待ちは当たり前。一時間が過ぎると催促の電話が鳴る。すると電話番が「はい、ただ今、出ました」と言うが、配達されるのは30分後になる。当時の日本人は忍耐強かったのか、あまり怒るお客さんはいなかった。

このそば屋は高台にあるため坂が多く出前持ち泣かせであった。行きは良いが出前の器を回収して急な坂道を自転車で登るのはしんどかった。また、周辺道路は、ほとんど舗装してなく砂利道である。街灯もまばらで暗闇の下り坂はスピードが出て石ころにハンドルを取られバランスを崩してどんぶりが前に滑り熱いそば汁が首のあたりにかかったと感じた次の瞬間、どんぶりが地面で割れる音が響く。人目を気にしながら散乱した蕎麦を拾い集め道端に隠し割れたどんぶりをお盆にのせてお店に帰る姿はいかにも惨めであった。60年余りたった今でも、どんぶりが空中を舞って地上に落ちて行く情景がスローモーションで夢に出てくる。当時は「暖簾分け」という丁稚制度があり、従業員は無給で働いていた。月に一度の休日に小遣いをもらい浅草の六区で2本立ての映画を観て屋台の焼きそばとサザエのつぼ焼きを食べるのが唯一の楽しみであった。一緒に働いていた同僚はみんな屋号分けをしてもらい独立し立派なお店を持って成功している。伝統的なそば屋を伝承するという観点から「暖簾分け」は良い制度であったように思う。

1970年から1980年代のそば屋は、まさに黄金時代であった。当時の新聞に、脱税一位「そば屋」、二位「パチンコ業界」という見出しが大きく載ったことがある。しかし、バブル期を境に人件費が高騰し、そば屋の経営を圧迫し家族経営と変貌して行く。また、高齢化と後継者の問題で馴染みのそば屋が街から消えてゆくのは誠に寂しい限りである。「栄枯盛衰」は世の常だが、日本の伝統的な食文化を守りたい。

(八志 混)



# 気仙沼市・世田谷区手打ちそば交流会

江戸ソバリエ第8期生『笑ィ八会』“走るソバリエ”山口です。前回の原稿から、まさかこんなに早く書かせていただくチャンスがくるとは。光栄です。

【きっかけ】“手打ちそば交流会”発想のきっかけは、私の所属している“世田谷区次大夫掘公園民家園そばの会”と“気仙沼市のボランティアセンター”が“瓦礫撤去”でつながりがあったからです。



【参加メンバー】交流会を実現するには、メンバーの協力が必要です。最初に常日頃尊敬してやまない長老メンバーI氏（江戸ソバリエ・ご自宅を改築して、そば打ちを指導している70歳）に交通費・宿泊費・交流会費が実費でメンバー負担になることを含めて相談しました。そしてI氏から、こちらの日頃からあこがれ続けているS氏（現役時代はお弁当屋さんを経営、現在は会のムードメーカー67歳）とK氏（調理師の免許あり、メンバーを集め時々料理教室を開講64歳）に声掛けしていただき快諾を得ました。これで私を含めた4名で、気仙沼に行けることになりました。私を除くメンバーは、野球で例えればWBCメンバー級です。もう“後は何も恐れるに足らず”いざ気仙沼へ！

【現地との調整】9月に瓦礫撤去に行き現地スタッフと打合せ後、日程詳細の連絡が来たのが約一月前、11月17日（土）天ヶ沢仮設住宅で実施することに。こちらの準備は、住民に参加を呼び掛けるポスターをパソコンで作成し、電子メールで送りました。一週間前に、参加人数はスタッフ含め十数名との連絡がありました。道具類は、現地にある道具の写真をメールでもらい、なるべく現地の道具を使い東京からの荷物は必要最低限に抑えました。肝心のそば粉は、できれば地元のお米屋さんで発注しました。念のために日頃我々の使用している“常陸秋そば”も予備に持参しました。

【出発】朝8時、4人を乗せた車は東京を出発。東北自動車道を約500km。昼過ぎに宮城県北部築館市に到着、さっそく地元のそば屋で昼食。鰹節の香りが効いた塩分の強い濃い汁に、つなぎが大目でのど越しの良い美味しいそばをいただきました。幸先は上々です。



【買出し】交流会では、温かいけんちん汁風のかけそばと出汁巻卵を作るため気仙沼市内のスーパーで食材を購入。夕方には、仮設住宅の集会場でスタッフと合流して下見・打合せをして解散。市内の宿泊施設へ移動。夕食は、再開を始めた料理屋さんで海の幸を頂きました。特筆すべきは、



そば打ちでの交流

鮫の心臓の刺身で“モウカ（モーカ）の星”。モウカ鮫の心臓はさっぱりとして上品な味でした。明日の交流会にむけ期待に胸は高まっています。

【交流会当日】翌朝、朝食後一行は天ヶ沢へ車で移動、（もちろん、私は早起きをして市内を走ってきました。）集会場のセッティング、具材を切り温汁作り、出汁巻卵焼きと賄い用そば打ちを同時に行う。日頃一緒に活動しているメンバーならではの無駄のない動きで、開始時間前には準備が整いました。

挨拶・メンバー紹介に続き I さんの見本打ち後、1グループ2～3名にメンバー1名編成の合計4グループ。事前に“こちらから震災・津波の話題はしない。”と意識合わせをして臨みましたが、そんな心配をよそに和気藹々とトークが弾みながらそば打ちを楽しみました。地元のそば粉は、メールのやりとりでの不安材料でした。前日に触ってみると案の定、打ち粉に近い難しい粉だったので、持参したそば粉を使った二八そばに変更しました。そばを茹でてスタッフ含めみんなで昼食です。私も、一緒にそば打ちしたばっちゃん達と、温かいけんちん汁風そばを頂きました。「遠くからよくきてくれたね～。こんなにおいしいそば初めて食べたよ。ありがとうね～」だと思われる方言で御礼の言葉をいただき帰りに両手で握手して笑顔で別れました。ボランティアセンター事務局長から「職員に元そば屋がおり、何度か仮設でそば打ちをしたが、こんなにクオリティの高い“手打ちそば”は初めてでした」とこのこと。ここまでの準備と運転が報われた気がしました。

【所感】復興が比較的進んでいると言われる気仙沼市には九十近く仮設住宅があります。市内の道路は激しい地盤沈下のため2メートル近くかさ上げして作り直されています。港は満潮になると浸水します。行政による復興作業も遅れ、道路以外の住宅跡地は基礎のみの空き地だらけで、復興には程遠く感じました。帰りに“奇跡の一本松”がある津波被害が激しかった岩手県陸前高田市に足を延ばしました。目の前に広がるのはゴーストタウンでした。作業員や建設機械が不足しているそうですが、“活力ある日本全体の再生”という名目で復興予算を各省庁に流用せず被災地に使ってもらいたい。と痛切に感じて帰りました。

また、仮設住宅住民への心のケアも大きな課題だと思いました。住民達と楽しく交流会を行いました。被災時のショックかストレスでしょうか、楽しく食事をして会話をしても“顔が笑っていない”方もいらっしゃいました。

【メンバーの感想】“実際に行って見てこないと、復興は全然進んでいないことが伝わっていないね。”“帰りの陸前高田市のゴーストタウンを見てしばらくショックだったよ。”“ようやく被災者に「そば」による支援ができたことを長年そばに携わってきたものとして誇りに思う！”“ホントこのメンバーで気仙沼交流会を行えてよかった！団塊前～団塊の世代のパワー恐るべし。”

【最後に】今後も可能なことなら、またメンバーを募り気仙沼市との交流会を続けていければと思っています。

(山口太郎)

# 笑ィ八会

江戸ソバリエ 8 期生の会、「笑ィ八会（にいはちかい）」をご紹介させていただきます。会名の由来は「二八そば」「8 期」「にっこり笑う」からの命名です。別途ご紹介するパワフルな事務局 6 人を筆頭に全 34 人で楽しく活動しております。

「笑ィ八会」のロゴマークは田坂のデザインで、印によく用いられる篆書体を元に楽しい雰囲気を出したいと、ひょうきんな趣に仕上げました。普段は愛知万博の舞台オブジェ、書籍・映画・舞台公演の題字、手塚治虫先生の浮世絵の題箋などさまざまな毛筆書作品を書かせて頂いております。昨年はパリ、ジャパニエキスポで大書の実演も致しました。しかしまだお蕎麦屋さん関連の書は書いたことがなく、ぜひ書いてみたいです。

6 人の事務局、大久保裕名誉会長、高橋文雄会長、岩井正道副会長、水梨由佳副会長（水梨さんはライター&編集者としてご活躍の方で、平成 22 年度最優秀脳学レポート『これが江戸の蕎麦』を探る旅へ』で「藤村和夫賞」を受賞されました。協会の Web サイトで読むことができます）、田口清美事務局長、松塚恵子会計、以上の皆さんのおかげもありイベントが活発です。下記のとおり四季折々の楽しみの共有は 8 期生内にとどまらず、7 期生の会「七江会」の方々と互いの新年会にゲスト参加するなど、期の枠を越えた交流も行なっております。今後とも「笑ィ八会」をよろしくお願い致します。

## 江戸ソバリエ 8 期生の会、「笑ィ八会（にいはちかい）」活動記録

2011 年 11 月 19 日 8 期生の会設立準備会 於 大塚「小倉庵」。会の名称が「笑ィ八会（にいはちかい）」と定まる。役員選出。

2012 年 1 月 14 日「笑ィ八会新年会」於 大塚「小倉庵」

2012 年 4 月 7 日「笑ィ八会お花見会」都内の「六義園」で花見ののち「菊谷」で蕎麦を楽しむ。

2012 年 7 月 7 日「笑ィ八会七夕へぎそばの会」於 葛飾区「そば切りぶんぶく庵」

ゲストの「そば処小嶋屋」（新潟県越後十日町）社長の小嶋様からへぎそばについてのお話を伺い、小嶋様ご持参の「へぎそば」を、てんぷら、鴨鍋などの料理と新潟のお酒とで楽しむ。

2012 年 9 月 1-2 日「笑ィ八会 信濃霧山ダッタンそば・花見と体験のツアー」1 泊 2 日で、「信濃霧山ダッタンそば」生産者組合事務局長・北村様によるお話、ダッタンそばの花見（そば畑見学）、ダッタンそばの手打ち体験。

2013 年 1 月 26 日「笑ィ八会 新年会」於 新宿 手打ち蕎麦「富の蔵」

2013 年 2 月 23 日「笑ィ八会 川越そば・醤油蔵見学ツアー」松本醤油商店、鏡山酒造、他「醸ん楽座」内施設見学。昼食「手打ちそば 百丈」



「笑ィ八会」ロゴ（デザイン：田坂州代）

（8 期生・書家・田坂州代（たさかくによ））



## 徒然草第二百十五段のこと

蕎麦味噌や焼き味噌を当てに日本酒を飲んでいると思いが、徒然草第二百十五段。

北条時頼（鎌倉幕府第五代執権）が夜ひとり酒を飲むのが寂しくて、急に家来の大仏宣時を呼び寄せたところ、あいにく酒の肴が無い。宣時が明りを灯して台所を探すと、味噌が少しついた器を発見。北条時頼はその味噌で十分と言って快く盃を重ねて興に入っていたという話である。高校時代古文で習った時は、酒の味は未だ知らず、味噌を肴に酒盛りとは、さすが鎌倉武士は質実剛健だと感心したのを覚えている。

蕎麦前を楽しむ今では、この第二百十五段を思い出しては、日本酒と味噌の抜群の相性のよさに究極のグルメと感じ入り、ついつい杯がすすんでしまう。考えてみれば、江戸時代初期までは、たれ味噌で作った汁でそばを食べていた訳で、そばと味噌の相性も古い関係にある。

ところで北条時頼はそばを食べていたのか？残念ながら、そばきり発祥はもう少し後の時代なので当時は未だなかったと思われるが、そばがきは食べていた。次の第二百十六段で北条時頼が受けた武家での質素な饗宴が紹介されており、一献に鮑、二献に海老、三献にかきもち（搔餅）と書かれている。「かきもち」は、そばがきでメの一品となっていた。

都住まいながら吉田兼好は東国の質素な鎌倉武士の気風が気に入っていたようで、他にも第八十四段では仁政で世評が高かった北条時頼の母上の儉約ぶりを紹介している。母上を訪ねた若き執権に破れを自ら切り貼りした見目の悪い障子をあえて見せ、物は壊れた所だけを修理して使う教訓を示したことを、治世の道は儉約、執権を子に持つ親だけありただの人間にあらざと褒めている。

あれやこれやと欲張らずにシンプル・イズ・ベスト、時には味噌にそばがきで一献傾けながら、江戸といわず八百年前の鎌倉武士に思いを馳せ、質素な口福をかみしめたい。

（横田元育）



## 気まぐれ・そばの旅(その5・佐久蓼科)

小海・蓼科での宿泊と周辺の散策という2泊3日の旅にかけた。仲間のなかには「蕎麦はやや苦手」という人もいるし、幹事役でもないで蕎麦への期待もほどほどにマイカーで出発する。

上信越高速道「佐久インター」で降りて集合場所である小海のホテルに向うことにした。信州佐久といえば蕎麦どころ、途中で適当な蕎麦屋を見つけてお昼にしようと予定していた。ところがここで蕎麦にはなんとも申し訳ない体験をすることになった。お酒を飲んだ勢いでのハシゴやソバリエ認定講座により蕎麦屋のハシゴなどはごく当たり前の体験になってしまったが、どうもイタリアンから蕎麦のハシゴでは蕎麦が可哀想なことになってしまう。

小海へ向かう道すがら、岩村田駅前あたりでちょっと気になる風情のイタリアンの店を発見。長くイタリアで修業を積んだという店長お勧めの濃厚な味付けの Pasta を堪能し、舌も腹具合も大



「進上・寒晒蕎麦」と記された箱

（望月歴史民族資料館）

満足で再出発。なんということか5分も走らぬうちに「信州信濃の蕎麦街道本舗・手打ち蕎麦 K」



ソバを挽いた木臼（望月歴史民族資料間）

の看板が目飛び込んで来て、一目見た店の構えもなかなか魅力的であり、イタリアンを堪能した直後ではあったが、ソバリエの端くれとして見過ごす訳にはいかないと飛び込む。店の方にことわりをして二人で一枚の「もりそば」を注文、桶のような器で供された蕎麦を口にしましたが、どうにもイタリアンの残香が強く残って蕎麦の邪魔をするためか、一向に蕎麦が喉を通っていかない。こんなことはまずないことだが、半分くらい消化したところでとうとう失礼なことに箸を置くことになってしま

った。

その後時間の余裕もあり、旧中仙道をドライブ、望月宿に立ち寄る。望月宿の宿名は、牧場から朝廷への貢馬を出す日が15日（もちのひ）だったことから、御牧を望月御牧と呼ぶようになったことに由来するという。

本陣跡が今は望月歴史民俗資料館になり、折角だからと入ったところ、思わぬ発見をする事になった。まず、「進上・寒晒蕎麦」と記された箱をしばし見入っていたが、その箱の深さなどから中に入れられて進上された蕎麦とは果たして蕎麦切なのか玄蕎麦・丸抜きなのか悩んでしまった。さらに「ソバを挽いた木臼」なるものが展示されており、これもどう使ったのか考えさせられた。そのほかにも蕎麦を茹でたとき使った箆類や「とうじ籠」など蕎麦に関係した道具類があり、それでは昔の蕎麦打ち道具はないかと探し回ったが、そのようなものは見当たらなかった。できれば話を聞きたいと係りの方に尋ねたところ、留守番をしているだけでなにも答えられないとのことで残念だった。

気まぐれ旅の仕上げとして、予めから気になっていた蓼科「しもさか」をナビの案内で訪れた。灌木に囲まれた風雅な店構えであり、その佇まいに引きつけられた。玄関口の横には「お品書き」が下げてあり、その内容は「せいろ 1600 円、大盛り 2100 円、おかわり 1200 円」に「そばがき、おしるこ」だけで「メニューはこれだけ、値段とともに納得してからお入りください」というような様子である。「せいろ」をいただいたが、味覚オンチの私には「旨いことは旨いが値段が納得できるようでもないし、その量も他所とそう変わらない」という感じであった。そこで最後の最後と「そばがき」を注文。しばらくすると、ガリガリ・ゴシゴシと気合を込めてそば粉をかきあげるご主人の後ろ姿が見え、そのうちご主人は手を休め、肩を大きく上下させながらしばし呼吸を整え、またかき始めるということを数回繰り返し、ようやく仕事を終えられた。その姿は「おいしくな一れ、おいしくな一れ」と念じつつ、仕事に専心されているようで感動のものであった。 供された「そばがき」は当然のこと、能のないことだが「うまい」の一言に尽きてしまった。



しもさか・玄関前

この店を知ったのは、杉浦日向子とソ連編著『もっとソバ屋で憩う』で平成14年11月発行のものによるが、そうすると少なくとも10年以上前から足の便に恵まれたとは言えない地で、「せいろ」一筋、その値段も「一枚 1600 円」で頑張り通してこられている訳であり、ちょっと他人を寄せつかない感じがするご主人の一徹さ・蕎麦への思い入れを垣間見たようで、十分に納得させられた訪問であった。 (そばだ もりを)



# 八溝の粉挽き(3) 選別～脱皮

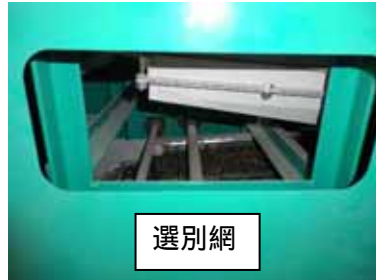
前回は磨きと石抜きでしたが、今回は選別から脱皮までの工程をご紹介します。

## 1. 選別

國光社製の玄そば選別機 SG-2000N を使用。5段階選別機構で玄そばの粒度を揃えます。1時間に40～50Kgの玄そばを投入します。



選別機



選別網



1番のスタッカー  
奥は3番のスタッカー

差し替え自由の選別網は、 $\phi 3.4\text{mm}$  から  $0.2\text{mm}$  おきに  $\phi 5.2\text{mm}$  まで 10種のメッシュが揃っています。投入する玄そばの粒度を見て選別網の組み合わせパターンを決めます。

パターンA (やや大きい時) : ① (5.2 5.0 4.8 4.6) ② (4.4 4.2 4.0 3.8)

パターンB (中ぐらいの時) : ① (5.0 4.8 4.6 4.4) ② (4.2 4.0 3.8 3.6)

パターンC (やや小粒の時) : ① (4.8 4.6 4.4 4.2) ② (4.0 3.8 3.6 3.4)

パターンAの①をセットすると、5.2超・5.2～5.0超・5.0～4.8超・4.8～4.6超・4.6以下の5段階に分類されて5つのスタッカーに出てきます。4.6以下のものは、②のセットに網を入れ替えて再度選別を通して粒を揃えます。玄そばの粒度を揃えるのは、次の皮剥き工程を効率よく処理するためです。

## 2. 皮剥き (粒揃え・脱皮)

國光社製の中型インペラ式玄そば脱皮機 SP-30M (選別機能付) を使用。玄そばの選別とインペラ方式で殻を取り除きます。1時間に25～35Kgの玄そばを投入し、丸抜き・大割れ・そば



脱皮機



インペラ

殻に選別します。脱皮率は、選別精度によりますが 98～99%と良いです。

インペラとは、羽根車のことです。回転するプラスチック製の羽の中央部から玄そばを投入して、遠心力で

壁面のゴム層に衝突させその摩擦力で殻を剥くのです。殻だけがうまい具合に割れて剥離する絶妙な方法です。インペラ方式の脱皮機の歴史は15年以上になるとか。脱皮率が上がるように、風力・インペラの回転数等を調整して行きます。5.2mmの玄そばを脱皮して $\phi 5.0\text{mm}$ の選別網を通った3番受け箱の丸抜きには、殻や玄そばはほとんど混じっていません。そば殻は右下のガラ受け箱に落ちます。脱皮できなかった玄そばは、昇降機能で再度投入されます。2番の受け箱には割れが溜まります。



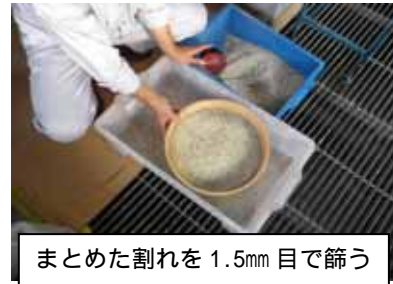
丸抜きには殆ど玄そばが混じらな



除かれたそば殻



割れをまとめる

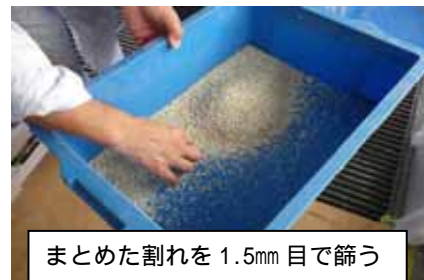


まとめた割れを1.5mm目で篩う

割れを1.5mm目の篩に掛けると、割れて出た花粉や微細な石が除かれます。次いで唐箕に掛けて、殻や甘皮は前方に飛ばします。割れた実と脱皮できていない玄そばが残ります。



割れをまとめる



まとめた割れを1.5mm目で篩う

割れを入れないで挽くそば粉は割れを入れて挽くそば粉よりも高い値段設定になります。また、そば粉の量を歩留まりよく確保するために割れを入れることもあります。

同じ八溝産の玄そばでも、生産場所によって味や粒度にも違いがあります。22年度産の興野・富山地区の秋そばはいい。粒も大きからず小さからず、味も色味もかなりのレベルでした。また、丸抜きも冷蔵保管することで色も味も維持できることを確認しています。

皮剥きも本来、搗き臼や擦り臼の仕事でした。搗いたり擦り合わせて剥く方法から、遠心力を利用して壁に衝突させて剥離する方法をどのようにして思いついたのか。そば粉挽きの機器類は、いろいろなアイデアを駆使したものばかりです。これら優れて面白い機器を使いこなすには、マニュアル通りの姿勢では上手くいきません。課題をぶら下げて、好奇心旺盛にああでもないこうでもない飽きずにいじってみる。仕事が楽しくなるようになるように仕向けて行くと思い通りの結果が出るものだと、親方はいいます。

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)

## 連載絵物語 そば寺(1)



明和の頃、浅草の称往院という寺に浄土宗の大本山である京都金戒光明寺から覚円という僧が赴任してきた。覚円は信州松本の出で家は農家であった。ソバひえあわを作り、覚円は幼い頃からいつも母親の作るソバ切りを食べていた。その内母親に代わって自分でソバ切りを作るようになり、いつしか覚円の打つソバ切りの腕前は子供ながらに大層なものだと村中の評判となった。

村の寺の住職の紹介で十五歳のとき浄土宗の総本山知恩院に入りその後金戒光明寺に移り永く修行をした。そして金戒光明寺の宿坊を取り仕切るようになり、知恩院知恩寺にも出張してソバ切りの腕前を十二分に発揮した。覚円はやがて「ソバ切り覚円」と呼ばれるようになり公家の屋敷にもたびたび招かれソバ切りを振舞うようになった。

或る日覚円は江戸に行くよう命じられた。江戸の称往院では三人の僧が相次いで流行り病で死んでしまったのだ。覚円その時四十歳、若い僧二人とともに江戸を目指して旅立った。称往院のある浅草は江戸随一の参詣の名所である、参道にはみやげ物屋菓子屋料理屋が軒を連ね、遠方からの参拝客を集め賑わっていた。近隣の寺社も競って物売りの店に軒先を貸して沢山の寺銭を稼いでいた。その頂点に立つのが金龍山浅草寺であった。しかし称往院は浅草寺の裏手にあって人通りも少なく寂しい場所だった。

<続く>

\*この物語はフィクションです。

(作：川俣 静)



## 蕎麦屋さん廻り ⑱

## 蕎麦処 くりはら

## 蕎麦屋で陶芸？ 週末のみの営業という謎の店へ

下北沢駅西口を北に向かい、鎌倉通り沿いの住宅街にある「蕎麦処くりはら」を訪問した。地下室に陶芸工房、3階建ての屋上には菜園があり、1階が十割蕎麦の店。蕎麦処の店で使われる器はすべて店主の作陶であり、メインの蕎麦は十割の「盛り蕎麦」1種のみという蕎麦処である。

店主の栗原さんの経歴をうかがったところ、20代の頃に大学に勤めていたが、30代に会社を起業し、趣味として最初に始めたのが陶芸だったそうである。3か月で陶芸教室を修了し、後は独学で庭に窯を設置し作陶を継続。

すぐに教えて欲しいという人が次々と訪れて自らの教室も開いたそうだ。ちなみに、奥様とも陶芸教室で出会い結婚されたという。

39歳の時、信州の友人の蕎麦畑に誘われ、そこで蕎麦打ちに興味を持ったことが事の始まりだそうだ。蕎麦打ちを独学で続け、とにかく沢山本を読み研究に研究を重ねた。その内に、毎年新蕎麦の時期になると友人が経営する居酒屋で月に1～2度、蕎麦打ちライブと称し、打ちたてを食べてもらう会を催し、時には自治体の蕎麦打ち講師も要請されて行っていたとのこと。昼は会社の仕事、夜や休日は陶芸、会員制蕎麦宴会やライブと非常に多忙な生活であったと思われる。しかし、好きな事を出来るときには苦をあまり感じなかったのではないかと思うほど、店主は軽やかに明るく楽しそうに話され、傍らで奥様も静かにうなずいていた。

そして、57歳の時、一級建築士である奥様の設計案も取り入れ現在の店を新築された。地下の陶芸工房には大きな灯油窯があり、毎週月曜日には陶芸教室を開催している。15人は入れる広さ



陶芸教室

だ。さらに、手碾きと電動の石臼2台、手作りの篩い器等、製粉コーナーもある。1階の蕎麦処は間伐材を使用した杉板の天井と壁、珪藻土の壁、カラマツの床で、北海道の友人が作ってくれたという胡桃の一枚板テーブルが設えてある。木の温かみと落ち着きが感じられ、20人ほどの集まりにも適した空間だ。

蕎麦は茨城県桜川市の「常陸秋そば」、秋田八幡平、等から“むき実”で仕入れ、自家製粉しているとのこと。先に黒粒や異物を手で一つ一つ取り除いてから手碾き石臼で「打ち粉」を作るというから凄い。次いで電動石臼で速度の調節と目立ての調節を工夫し、特に70メッシュでおいしい蕎麦につなげている。

水は加水、茹で、漉ぎ共にカルキ、塩素、トリハロメタ



栗原ご夫婦

ンを取り除く業務用活水器を使用。蕎麦つゆは無農薬大豆・小麦・自然塩を原料とし3年熟成してできた醤油に本味麴を加えて作った「かえし」、一本釣りカツオ厚削りで「だし汁」をつくるといった、研究熱心な心意気。蕎麦前の一部には屋上菜園で奥様と共に育てた無農薬の野菜を提供。他の食材も、無農薬有機栽培・飼料に抗生物質を入れない鶏と卵、化学添加物を使わない蒲鉾、豆腐など配慮している。吟味に吟味を重ねた安心食材は信頼され、リピーターも多いと聞く。

3000円コースは、①前菜もり合わせ12種 ②平飼鶏利休煮&厚焼き玉子 ③春巻き2種 ④お新香 ⑤盛り蕎麦。厳選された酒は「鶴の友・上白」が人気とか。

時間をかけ「美味しい」と言われるものを提供し続けているご夫妻の熱き想いが地元浸透し、その和が広がっている蕎麦処である。



(海緑風、水梨由佳)

蕎麦処くりはら：東京都世田谷区北沢4-16-10 (電話) 03-3466-7980

小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」西口から徒歩10分

## 蕎麦料理コーナー 『そば焼き味噌』

お蕎麦屋さん定番のおつまみ「そば焼き味噌」。香ばしく焼いた甘めの味噌は、酒好きにはたまりません。

昨年11月、蕎麦喰地蔵講で出された「そば焼き味噌」が、たいへん好評でしたので、世話人の石垣佳之さんに、その作り方をお聞きしました。

作り方は簡単。おつまみとしてだけでなく、蕎麦にちょっとつけたり、ご飯のお供や、焼きおにぎりにも。ぜひ、手作りにチャレンジしてみてください。

### 【一人前の目安／材料】

- ・ 西京粒味噌 大きじ1~1.5 (20~25g)
- ・ そば米 小さじ1
- ・ 鰹節 (ソフトタイプ) ひと摘み
- ・ ネギ 2cm
- ・ ミョウガ 1/3個 (無くても可。お好みで)
- ・ くるみ 2~3片

### 【用意するもの】

- ・ 木製のしゃもじ (100均の店で売っています。何度でも使えます)

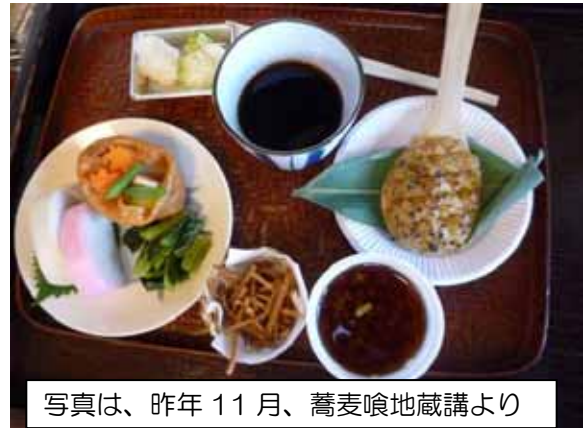
### 【作り方】

- ① そば米を180℃の油で揚げる

そば米が浮き上がって、ほんのりキツネ色がついたらOK  
焦がさないよう注意



- ② ネギ・ミョウガは、細かいみじん切り
- ③ くるみは、米粒大に荒く刻む
- ④ パット等に、西京粒味噌、②③のネギ・ミョウガ・くるみ、鯉節を入れて、混ぜる  
最後に、①のそば米を入れる（カリッとした食感が損なわないよう、最後に入れること）
- ⑤ ④をしゃもじに薄く塗る  
6～7mmが目安。厚すぎると火が通りません
- ⑥ 塗った味噌に、包丁の背を使い、鹿の子模様を入れる
- ⑦ ガスは強めにして、遠目から炙っていく  
初めから火に近づけると、表面だけが焦げ、中まで温まらないので注意
- ⑧ 香ばしい味噌の匂いがしてきたら、少しずつ火に近づけ、焦げ目をつける  
全体に焦げ目がついたら、出来上がり！



写真は、昨年11月、蕎麦喰地蔵講より

※西京粒味噌は、京都「石野味噌」がおすすめ。甘口で塩分が少ないので、しょっぱくなりません。ネットでも購入可能。

※そば米は、多めに揚げて残ったら、そのまま食べても、お茶漬けに入れても美味しいです。

(大石ゆかり)



## 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>

### ☆ますます注目される江戸ソバリエ♪

倶楽部はじめ各会の皆様は、《江戸ソバリエ》としての自律心と、蕎麦ファン資格のパイオニアとしての誇りをもって、ますますご活躍なさっていることと存じます。また、《江戸ソバリエ》のために力を尽されている各会の幹部の皆様には心より感謝申し上げます。

協会は、そうした皆様方の粹なソバリエ活動を縁の下から支えていきたいと願っています。

これまでも、協会は落語(作・口演：三遊亭円窓)、琵琶(作曲・演奏：川嶋信子)、舞台(作・演出：米山穂積)、まんが(作画：山本おさむ)などのソフト面から企画協力してまいりました。続けて、この度はほしひかる筆の小説が朗読会(演出：小山ゆうな)のテキストとして使用されました。

協会は、江戸ソバリエ認定講座開講 10 回目に当たります今年度も、こうした形で底辺から《江戸ソバリエ》の皆様方を応援していく所存でございますので、よろしく願い申し上げます。

### ☆おめでとうございます。

江戸ソバリエ認定講座開講 10 回記念「第 2 回年越蕎麦コンクール」— 課題「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」にたくさんの方からご応募いただきました。その中から下記の 5 組 10 名様 (順不同) が入賞されましたので、2 月 10 日に表彰式をいたしました。

\* あったか家族賞 福島和子様、「鴨と揚げそばがきの治部煮風」



- \* あったか家族賞 水津優子様、「我家的年越蕎麦於香港」
  - \* 江戸ソバリエ学術賞 たつみ蕎麦の会殿(宮本学様・日高啓華様・佐久間香里様)、「宝来そば ～江戸蕎麦の復元」
  - \* いきな仲間賞 七江会有志殿(吉田道人様・海緑風様・宮本学様・菊池佳重子様・安藤誠様)、「寒ざらし発芽そばの実づくし膳」
  - \* 国際交流賞 小林照男様、「中国帰国者との年越しそば」
- ◎作品は、協会公式サイト「シンクタンク」のページに掲載しています。

☆ありがとうございます。

第1回レディース・セミナー「江戸蕎麦料理」、「江戸ソバリエ・ルシック第3回特別セミナー」、江戸ソバリエ「石臼の会」、西緑そば打ち会、江戸ソバリエ・神奈川の会にご参加の合計100名様、苦味の少ないダツタン蕎麦「満天きらり」のアンケートにご協力いただきまして、まことにありがとうございました。結果はあらためて、ご報告申し上げます。

♪「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. 未納の方への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。昨年11月前回通信20号発行時に早めに平成25年度(25年4月～26.3)の年会費の振込をお願いしましたが、未だの方は恐縮ですが振込手続きをお願いします。納付期限は平成25年3月末日です。2年以上滞納されている方も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を参照ください

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総会のお知らせ

下記日程で江戸ソバリエ倶楽部の総会を開催します。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25年5月19日(日)

(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】

これから内容は検討させていただきます。(事務局長：前島敏正)

## ◆次号（2013/7 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6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](mailto:mo.yokota@nifty.com)

加藤正和 FAX 03-3643-4732 E-mail [hs3m-ktu@asahi-net.or.jp](mailto: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

古本屋で岩崎信也著「蕎麦と生きる」片倉康雄伝を手に入れ読んだ。蕎麦とともに生きた片倉の人生は感動である。その人生の背後には彼を支えた数多くの人達がいたのだ。戦前の高岸拓川そして戦後の多田鉄之助等々。四五年前私が神保町の古本屋で蕎麦本を買いあさっていた頃、或る時行きつけの古本屋の棚に片倉康雄著「手打そばの技術」と言う本が並んでいた。これはいい本を見つけたと思い九千円で買った。ところが一週間後その本屋をのぞいてみるとまた「手打そばの技術」が棚に並んでいた。何だか古本屋に騙されたような気分だった。私が買った本は当時の或る食の評論家に贈呈されたものだった。昭和六十三年発行だからかれこれ二十年は経過している。本の持ち主が代替わりして処分したのだろう。

多田鉄之助は戦後食味評論家として永く「主婦の友」に料理名人を訪ねるインタビュー記事を書いたりして新聞テレビラジオで活躍していた。彼の著書「蕎麦漫筆」「そば通ものしり読本」の二冊も以前古本屋で手に入れたものだ。この二冊はとにかく何度読み返しても面白い。彼の人柄が偲ばれるようである。「蕎麦漫筆」の中で彼は昭和四年発行の波多野承五郎著「食味の真髓を探る」の中の蕎麦に関する部分の原文を引用して自分なりの批評をしている。波多野承五郎は戦前の実業界出身の一流人で食通の評判の高い人だった。多田は彼を尊敬しつつもライバル視していたのだろう。書物を通して故人を知ることは楽しいものだ。

最後に先日かんだやぶそばが火災に見舞われた。心からお見舞い申し上げます。

（川俣 静）

