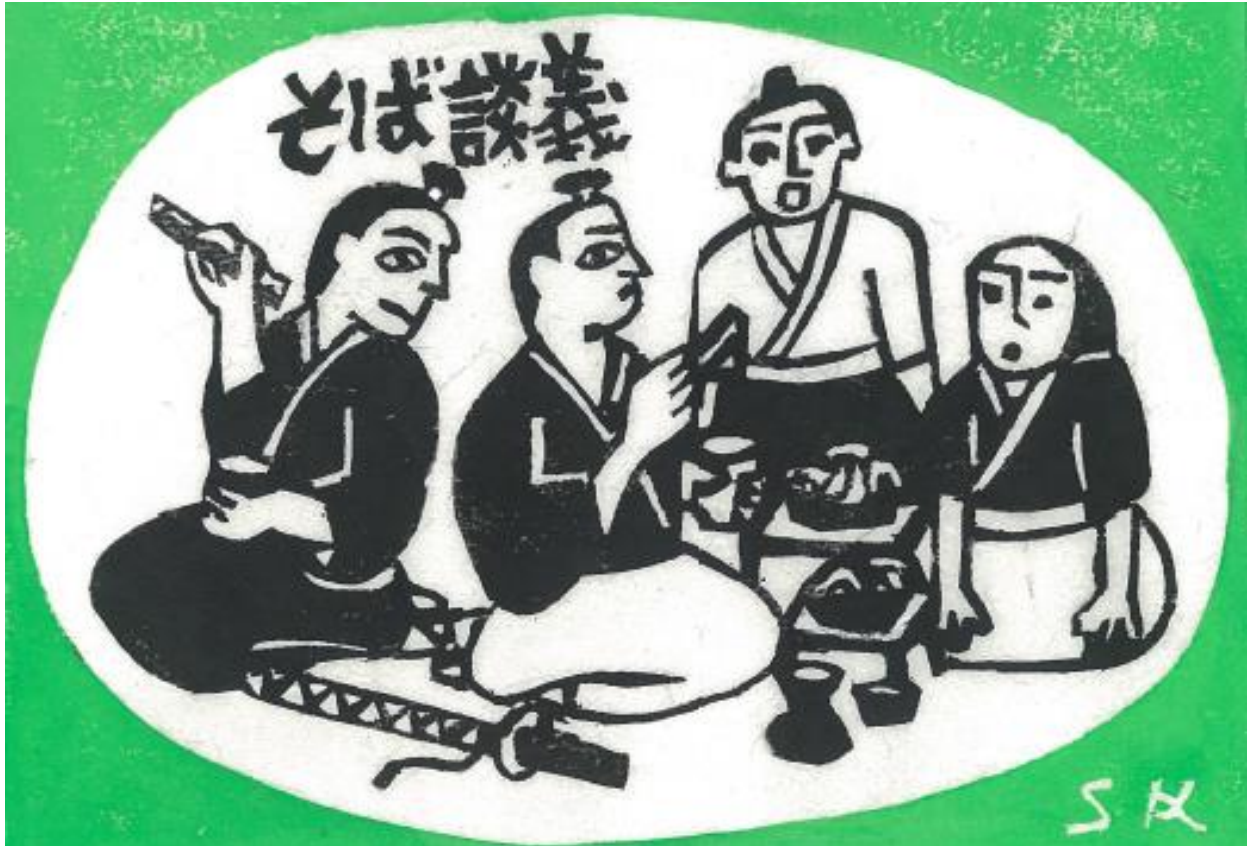


江戸ソバリエ倶楽部通信

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 ☆本誌の挿絵は全て川俣さんが描いた作品です。

目次

| | | | |
|---------------------------|-------|---------------------------|-------|
| たかが汁入れ (5) 岸間健貧 | p. 2 | 八溝の粉挽き (4) 石臼挽き | p. 11 |
| お礼状 (かんだやぶそば) | p. 3 | 連載絵物語・そば寺 (2) | p. 14 |
| 新旧会長交代挨拶 | p. 4 | お蕎麦屋さん廻り⑩ 立会川吉田家 . . . | p. 15 |
| 雲海酒造「そば焼酎」と仲間たち | p. 5 | 江戸ソバリエ訪問・七味唐子作家・戸田浩司さん | p. 16 |
| 新潟の小嶋屋さんと山菜祭り巡り | p. 6 | 江戸ソバリエ協会便り | p. 18 |
| 待望の「幻のそば」に出会う | p. 8 | 倶楽部事務局からの連絡事項 | p. 19 |
| 天保のそば | p. 9 | 会員投稿募集 | p. 20 |
| 蕎麦屋の偶然 | p. 10 | 編集後記 | p. 20 |

たかが汁入れ（5） そば猪口なしでもそばは喰える

そば猪口なんて何だっていいではないか。極端な話、なくてもそばは喰える。あまりうるさい「蒨蓄」ばかりたれていると、そう切り返されそう。そう言わせてしまうのには理由がある。それが今日そば猪口がおかれている状況そのものなのだ。

そばはとことんシンプルな食べ物だ。そばそのものも周りに在る物も質素でつつましい、そば猪口ぐらい華やかなものでも良いではないか。こんなそば猪口を紹介したい。18世紀の後半ぐらいの伊万里焼で、枝垂れ桜を意匠化したものだ。たまにはこんなものでそばを食べてほしいと思うが、今日良いそば猪口はなかなか手に入らない。



花経菱文

たかがそば猪口だが、それがいつからか「骨董品」と呼ばれるようになってしまった。30年以上前は骨董店では隅の箱に山積みされ、市ではシート（そのころはブルーではなかった）の上にゴロゴロと転がされていた。それがいつのまにかガラスケースの中に鎮座ましまして、時には座布団を敷いていたりする。そこまではそれなりの値段で売ろうと企んでいるからだ。あの骨董ブームのなかで値はうなぎ登り、とても骨董入門の器ではなくなってしまったし、普段使いで楽しむにはちょっと手が出せないというように。だが厳しい状況にさせているのはそれだけではないのだ。今日一応「骨董」という看板を掲げて市場に出ているそば猪口のなかにどれだけ古いものがあるだろうか。「凶変わり」とされるもののほとんどが中国で作られたまがい物だ。ひと目見ただけでいやな感じがする。こんなことだからファンは減っていく。いやらしいものには人は寄り付かない。

人間の欲が物の美しさ・楽しさを失わせてしまった。（先人たちが朝鮮の雑器の中に美を、わびやさびを見出したのとはまったく逆に）「このそば猪口のおかげでそばの席が楽しくなったよ」そんな言葉が聞きたくて、古い器のなかに<物を楽しむ心>をさらに見つけ出していきたいものだ。

（岸間 健食）

* 今回で連載を終了します。

倶楽部活動報告**かんだやぶそばからのお礼状**

江戸ソバリエ倶楽部からの火事見舞金に対して以下文面でのお礼状を受領しましたので、ご報告いたします。

(お礼状)

お礼とご報告

謹啓 早春の候ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、去る2月19日夕刻弊社従業員食堂付近より電氣的トラブルから出火、店舗および居住部分を広範に焼失するという事態が発生いたし、近隣はもとより、お客様、お取引先、関係各位に多大なご心配、ご迷惑をおかけいたしましたこと、まことに申し訳なく深く

お詫び申し上げます。その際は多くの方々のご支援により鎮火後の対応も迅速に行うことができました。その後今日に至るまで各方面の皆様から数々のお見舞い、ご激励を頂戴いたしましたこと誠にありがたく厚くお礼申し上げます。

幸い人的被害は避けられたものの、店舗の被害は広範囲で残念ながら今後当分の期間営業を行うことが不可能となりました。

現在早期の営業再開を目指して鋭意検討を開始しておりますのでご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

以上、略儀ながら書中をもってお礼とご報告まで申し上げます。

謹白

平成25年4月吉日

有限会社 藪蕎麦

代表取締役 堀田康彦



追伸 今後の経過は下記ホームページに適宜掲載いたします

<http://www.yabusoba.net>

下記に仮事務所を設けましたのでお知らせいたします

〒101-0063

千代田区神田淡路町2-10-6

ホテル マイステイズ御茶ノ水 3階 (かんだやぶそば店舗の裏側)

電話 03-3251-0287 FAX 03-3258-0684

電話、ファクシミリ番号は従来通りです。

江戸ソバリエ倶楽部会長交代

退任ご挨拶

脇坂 英樹

私儀、平成25年5月19日第8回総会の終了をもって会長を退任させていただくことになりました。在任期間中、至らない私を支えてくださった江戸ソバリエ倶楽部の皆様に深く感謝申し上げます。誠にありがとうございました。

9年ほど前になりますが、発起人のひとりとして当倶楽部発足を目指して取り組んだ当時のことが懐かしく思い出されるとともに、いまや370名近くの会員数を擁する規模に成長できたことに感慨深いものがあります。

会員の皆様からは「会長、会長」と大事にさせていただきました。また、皆様方の日頃のご活躍のお蔭で江戸ソバリエに対する社会的知名度が高まっていることもあって、会長職の名刺を出す、どなたからも非常に丁寧な対応をしていただくことが多く、大変居心地のよい気分を味わうと同時に自分が果たしてそれに相応しいのかと自戒させられることも再三でした。

これからも蕎麦を愛し、当倶楽部の一員として楽しくやっていきたいと考えておりますので、今後ともどうぞよろしくお願ひします。

就任ご挨拶

小川 有三

このたび、江戸ソバリエ倶楽部会長に就任しました、小川有三です。（江戸ソバリエ第1期、霞の会）

倶楽部発足時からずっと倶楽部に関わってきましたが、今般、何の心の準備もなく突然、会長という大役を務めることになり、大変困惑しております。役員の皆様及び会員の皆様の支えと協力がなければ務めることはできません。皆様どうぞよろしくお願ひいたします。

倶楽部では、発足以来、「ソバリエ通信」の発行、ソバリエサロンの開催、講演会やその他の行事を開催してきましたが、倶楽部も会員が300名を超える大所帯となり、会員全員の皆様に納得していただけるような活動をするには大変難しい面がありますが、今後も会員の皆様の協力を得て、倶楽部がますます発展するように役員一同がんばっていきたく思います。

また、今年ももうすぐ、第10回の江戸ソバリエ認定講座が開催されます。また新たな江戸ソバリエが誕生します。新たに江戸ソバリエになる皆さんにも倶楽部に入会していただきたいと思ひます。さらに、まだ倶楽部に入会していない江戸ソバリエさんも多数います。これらの方々も一人でも多く、倶楽部に入会していただきたいと思ひます。

「江戸ソバリエ」の名前も、江戸ではだいぶ知られるようになってきたのではないのでしょうか。皆様とともに「粋な江戸蕎麦通」として江戸ソバリエの知名度と評判をさらに高めていきたくと思ひます。皆様の絶大なるご支援とご協力をお願ひいたします。



会員投稿コーナー

雲海酒造『そば焼酎』と仲間たち

昭和48年。我が国で初めて蕎麦で焼酎を造った宮崎県五ヶ瀬にある小さな酒蔵。そば焼酎が健康ブームに乗って全国の焼酎ファンの心を掴み、忽ち焼酎メーカー4位の地位を確立した『雲海酒造』。

そば焼酎、雲海～♪♪の川中美幸さんのCMソングがお茶の間を席捲。雲海そば焼酎のマーケットシェアはそば焼酎部門で9割を超えています。

沼津支店への転勤が、そば焼酎と運命的な出会いのきっかけ。当時、私は三和銀行沼津支店の経営職階。



初めての単身赴任でした。単身赴任者にとって金曜日は朝から、自宅に帰るのでウキウキ。反対に休み明けの月曜日の夜は寂しさを一層強く感じました。

寂しさを紛らわせる為に単身赴任者の月曜会が出来たのは当然の成り行き。支店の前に安田屋という創業80年以上の沼津で最も古い老舗蕎麦屋大手町店がありました。静岡の有名老舗・安田屋の暖簾分け店です。

信州の霧下そばを近海鯉の節で取ったダシのつゆで食べる美味しい蕎麦は地元民に人気。安田屋の暖簾をくぐった私が見たのは・・・。

白いマジックで「36」と書かれた1升瓶。先人たちが飲み干す度に番号を記入。特別な意味もなく、機械的に記された番号に思えました。

蕎麦屋で飲むそば焼酎の味は格別です。濃厚な蕎麦湯で割った蕎麦湯割りは、美味しいだけでなく健康にもいい。全く悪酔いもしません。こうして、『雲海そば焼酎』の不思議な関係がスタートしました。

2001年、三和銀行は東海銀行と合併。三和銀行沼津支店の真向かいに東海銀行沼津支店がありました。当時の三和銀行は、静岡支店がなく、浜松以东は、静岡地区を含めて沼津支店と三島支店でカバー。しかも沼津支店と三島支店間の距離は、僅か6キロ。そこに東海銀行沼津支店が加わりました。

私は、3店舗のリテール部門統括責任者としてUFJ銀行静岡東部地区営業部長を拝命。当時の私の最大のミッションは、リテール取引推進による収益拡大と円滑なシステム統合です。その為に最も重視したのは3ヶ店総勢100名以上の行員たちの心をひとつにすることです。融和による総合力の発揮。当時の三和銀行でさえ沼津と三島の行員同士は決して仲が良くありません。さらに企業カルチャーの違う東海銀行との合併による大所帯の誕生。

そこで考えたのが月曜会の推進。美味しいそばと美味しい焼酎を飲んでお互い腹を割って話す

こと。月曜会に、単身赴任者だけではなく女性達や若手行員も誘いました。月曜会発足直後、一升瓶に100本の数字が記入されました。それを記念して『沼津百本会』を設立。その年、静岡東部地区の営業成績は全国でも断トツのトップ。特別表彰を受賞。その推進責任者はソバリエ9期の筒井さんと名出さんのふたり。それぞれ沼津と三島の融資及び住宅ローン推進責任者でした。

現在も沼津百本会の会長は不肖・私。幹事長は江戸ソバリエ8期会長の高橋文雄さん。当時の沼津支店営業課長です。

2011年10月。飲み明かした本数は300升、達成の記念に雲海酒造の宮崎県綾工場を表敬訪問。雲海酒造の社長さんからも大歓迎されました。

2012年12月。大塚・小倉庵の忘年会で飲み明かした本数は500升を超えました。2013年5月。そば焼酎発祥の地宮崎県五ヶ瀬工場を表敬訪問。雲海酒造の東京支店営業部課長さんが同行。五ヶ瀬工場長（杜氏）さんも休日返上で歓迎の工場見学を沼津百本会代表5名の為に特別実施。我々の『雲海・愛』を真面目に受け入れて下さっています。現在（2013年6月17日）の数字は580升を超えました。

沼津港には、富士市まで続く千本松原という防風林帯があります。沼津百本会の目標は、その名前にあやかり千本達成です。夢物語と思っていた千本達成も夢でなくなりつつあります。全国に散らばった静岡東部地区の仲間たちは、年間140升ペースで今も精力的に飲み続けています。その後、三菱東京UFJ銀行の原宿支店長になった高橋幹事長の元には証拠画像のメールが毎週集まります。名出さんも綱島支店長にご栄進。筒井さんも、私と同じ東洋ケミカルズ（株）の経理部長です。

会長の私を車椅子を押しても千本の達成祝賀会場に連れて行くと言った仲間ですが、あと3年ちょっとで達成しそうな勢い。私もまだまだ元気で祝賀会に駆けつけそうです。達成の暁には、雲海酒造から記念の一斗樽が届く予定です。

この会が、私の52歳の銀行退職後から10年続いている最大の功績者は高橋幹事長。毎週月曜日の夜に彼から『今日は雲海の日です』という激励のメールが会員たちに届きます。

美味しい蕎麦と素晴らしい仲間たちに出会えたこと。私は沼津の仲間たちを一生の宝にしています。

高橋さん、ホントにありがとうございます。これからもよろしくお願いします。

（江戸ソバリエ7期・七江会 宮本 学）

新潟の小嶋屋さんと山菜祭り巡り

江戸ソバリエ倶楽部企画の一環で江戸ソバリエ認定の店〔Edo Sobalier Friendly Shop〕巡りに新潟の小嶋屋さんへお邪魔した。小嶋屋の店主小林均社長がソバリエになられてから毎年有志で新潟の旅を実施している。5回目の実施となった今年は山菜祭りの日程に併せて5月11日から12日に掛けて訪問した。今年は生粉打ち会のメンバーと合同の開催となった。

概略スケジュールは下記の通りである。参加者は東京駅から自由席に乗車して大宮組と合流する。



小嶋屋さん前で小林ご夫妻と

越後湯沢まで一時間であるがその間も情報交換の場となる。今迄の訪問記録のレジュメと写真を回覧した。これで旅行の工程の説明も兼ねている。その後の、ほくほく線は越後湯沢駅から直江津までをつなぎ北越急行(株)が運行している。目指す十日町までは快速で約30分のローカル線の旅であり最後尾の車窓から眺める景色は格別である。



綺麗に切り揃えられた興津さんのへぎ蕎麦

十日町へ到着後、すぐに小嶋屋さんで昼食を取る。へぎ蕎麦とご主人お奨めの新潟の地酒、こしあぶら、ウド各種の天ぷらと漬け物が用意されていた。その後松之山温泉鷹の湯で暖まる。ホウ酸で少し緑がかった湯で目に良さそう。又昔は塩を採ったと言うほど塩分が強いため、湯冷めもなく、その薬効の高さを裏付けている。少し熱かったがゆっくりと寛ぎ、市街から20kmほど離れた豊かな自然に囲まれた木造建築を構える「のっとこい」へ到着。

フロリング室や畳敷きの大広間、浴室や障害者トイレも完備した体験交流施設である。春は田植えや山菜採り、夏には川遊びや天体観測、秋はきのこ狩りそして冬は雪体験など、一年中たくさんのイベントを開催されている。各種講演会やへぎそばの手打ちの会なども盛んである。

到着後、早速夕食は地元の鉢料理に赤飯、地酒、山菜を囲み、管理人からの地元のお祝い歌の接待も受けて懇親会は夜遅く迄続いた。次の日は早朝に起きて山小屋の周りで山菜採り、その後小林さんのお薦めブナの美人林(ブナ雄大林)見学散策、ここでも山菜採り、きの芽 こしあぶら など採り放題で大満足であった。心も身体も目の保養も満喫した後は第6回『山菜祭り in 三ヶ村』(主催 いきいき三ヶ村)へ移動した。山菜食べ放題、お酒飲み放題であった。小林社長の計らいで江戸ソバリエの興津さんのへぎ蕎麦の挑戦が始まった。一本棒で見事に成功をおさめた。事前にこの「山菜祭り」の参加申込チラシに、「今年は蕎麦打ちが好き!という方々も東京から来てくれます」と印刷されていた理由がここで判明した。そして、蕎麦が茹で上がるまで行列が出来る。運ばれると、我先にと蕎麦があつという間に無くなるという大人気であった。初めてのへぎ蕎麦打ちをこなす江戸ソバリエの実力が発揮された。



ブナの美人林(ブナ雄大林)散策

山菜祭りを堪能した後、一路越後湯沢駅まで暫しのドライブをしてレンタカーを返し、駅前銭湯で疲れを癒した。仕上げの蕎麦は駅構内の『小嶋屋』越後湯沢構内店で、朝我々が収穫した沢山の山菜を天ぷらにさせていただき、一杯?その後、新幹線で帰路。今年の新潟の旅も無事に終わり、この場をお借りして小林様に御礼申し上げたい。又来年も山菜祭りに併せて訪問したい。

(江戸ソバリエ倶楽部事務局長 前島敏正)

待望の「幻のそば」に出会う

以前或る雑誌で、長野県小布施の名店「せきざわ」のご主人が「幻のそば・さらしな生一本」を打たれるという記事を読み、「さらしな生一本」といわれるような蕎麦が世にあることを知った。蕎麦きちのさもしい性(さが)が出てしまい、一度でいいからそのような蕎麦を口にしてみたいものと、何回か「せきざわ」を訪れてみたが、残念なことに「幻のそば」に出会うことはできずに過ごしてきた。



ところが、毎回足を運んでいる「足利で蕎麦を語るフォーラム」で、奥義公開として「幻のそば・さらしな生一本」の蕎麦打ち実演を足利「蕎麦庵」店主・根本忠明さんにより披露していただける企画の案内を頂戴し、いつもの蕎麦仲間たち4人連れで参加させてもらった。

鉢田の名店「村屋東亭」の渡辺維新さんの言葉をお借りすると、「天才」である根本忠明さんは①さらしなそばの由来、②さらしな粉、③二八さらしなの変化、④さらしな生一本への挑戦、⑤そば道具の進化、⑥さらしなの食べ味、⑦公開する理由など、たゆみない研究と工夫で裏打ちされた貴重な理論を、誠実な人柄を感じ取らせる語り口で話されたあと、いよいよ実演に入られた。

「さらし粉 1.2 キロ」を無造作に木鉢に投入、その上から熱湯 430 グラムを注ぎ、その後ただちに水 290 グラムを注ぎ足し、すぐさま手を入れて「並み蕎麦」を打たれるときとまったく同じにしか見えない当たりの優しい、軽やかな手さばきで水回しから練りまでをあっという間に終えられ、できたそば玉の粗熱を取るためにビニール袋に入れて氷水の中で約 10 分間放置。その後そば玉全体の温度を均一にするための練り直しをしてから、地延し・丸出し・四つ出しから幅出し・本延し・たたみ・切りと仕事は澁みなく、流れるように進んでいった。息を詰めて食い入るように見入っていた私には、まさに「神の手仕事」を見せていただいているようで、鳥肌がたつような感動を覚えた。

見事に打ち上げられた「さらしな生一本」を参加者の中から抽選により試食させていただけるサービスまで段取りされており、開催に先立って受付で配布された「そば券」にシールが付いている人7名が当選ということであった。

受付では私が同行の人の分も含め、4人分の「そば券」を受け取り、まったく何も意識することなく各人に一枚ずつ渡したが、なんと私の手許に残った「そば券」が当選という幸運に恵まれた。当選者の中には北千住から会場まで一緒だった別グループのお一人がおられ、また私の隣で試食された女性も6人のグループで参加し、自分だけが当選されたと話しておられた。

今にして思うことだが、どうも受付の段階で「神の技」を使われ、特別の施し・配慮を受けたような気がしている。

供された「幻のそば・さらしな生一本」は、その姿、透明感を持ったきれいな麺線で、箸先で数本を手繰ったところ、見事に繋がっている。口に運ぶと、なんとも爽やかな口当たりであり、今までに経験したことのない、噛み締めた歯が一瞬跳ね返るようなしつかりした歯応えを感じた。例えが的確でないかもしれないが、普段食べなれた蕎麦の弾力性を軟式テニスのボールとすれば、「さらしな生一本」は硬式テニスのボールという感じで、頂いてから二週間以上経った今でも、あのときの歯応えが残っている。まさに待望であった「幻のそば」に出会えて感激のひとつで

あり、「天才」・根本忠明さんに感謝すること、しきりである。

皆さんも足利「蕎遊庵」を訪ねられるとき、事前に連絡を取って「天才」・根本さんに無心されてみてはどうでしょうか。ひょっとしたら「幻のそば・さらしな生一本」を口にする幸運にめぐり会えるかもしれません。「天才」・根本さんは、この「さらしな生一本」のことをもっと世間の人に知ってもらいたいと言っておられました。

【追記】上記拙文の投稿に際して、蕎遊庵ご主人の根本忠明さんに投稿の承諾と加筆訂正などをお願いしたところ、「さらしな生一本」を毎日提供することにされているとのコメントをいただきました。是非とも一度はお試し下さい。
(そばだ もりを)

天保のそば



以前に江戸ソバリエ倶楽部会員間のメールのやりとりの中で「天保そば」について触れたことがあるが、この幻のそば発見の端緒となった友人Y君（現在山形市在住、精神科医）から先頃「今年为天保新そばのお披露目会（5月28日～29日）に山形に来ないか」のお誘いがあった。あいにく都合がつかず断念したが、いい機会なのであらためて「天保そば」を紹介したい。

高校と大学時代を共に過ごしたY君の生家から10数年前に、江戸時代後期・天保年間（1830～44年）のそばの実（通称「天保そば」）が見つかりマスコミにもしばしば取り上げられている。以下はY君から聞いた「天保そば」発見から栽培成功に至るまで。

「・・・永年住んだ母屋を改築した際、屋根裏からそばの実が入った俵6俵が出てきた。天保の大飢饉（1833～36年）を経験した先祖が、将来また飢饉があっても子孫が困らないように保存したことが添書に記されていた。また、この俵は二重三重に梱包され、間に灰汁（アク）が詰められていて害虫からそばの実を護る工夫が施されていた。兄嫁がこのそばの実を発芽させようとして全国の研究・試験機関などに送ったが、170年近く前のもので、かつ永年囲炉裏の煙で燻されていたせいか悉く失敗した。なかば諦めかけていたところ、山形県のそば職人さんのグループが試行錯誤の末、発芽に成功した。同時に山形大学で分析がすすめられ、このそばの実がたしかに天保年間のものであることが確認された。現在は、他の品種との交配を避けるため、酒田港の沖合39キロの離島（飛島）で栽培されているが、収穫量が年間数トンと少ないため、山形県内の限られた蕎麦屋で期間限定で客に提供されている・・・」。

先般、この「天保そば」を都内デパートのイベントで食する機会があった。現代の製粉技術とプロの手打ち技法で仕上げられた「もりそば」は野性的な風味で、市中のものとは比べ遜色なく美味しかった。と同時に、江戸時代の人たちはこのそばの実にどのような加工を施し、どんな味付けで食したのだろうかと思いを馳せ、感慨深かった。

ちなみに私も何回か訪れたことがあるY君の生家は福島県双葉郡大熊町。福島第一原発は目と鼻の先で、この地域にはもう立ち入ることはできない。あの旧家がそのまま廃屋になると思うと

辛く切ないが、蘇った天保のそばは第二の故郷・山形県酒田市飛島の地で末永く生きてほしい。
(根本利之)

蕎麦屋の偶然

4月24日、伊嶋さん主催の古民家蕎麦屋を愛する会の第一回、虎ノ門大阪屋砂場を訪れた時でした。重要文化材の店舗2階の部屋、長い宴席の左端、山岡鉄舟の書の掛かる床の間の前に座っていると見覚えある人が、隣に座りました。偶然にも同じ会社の人で、今年九期のソバリエになった方です。暫くすると、宴席の右側の女性が、隣の人に「柿の木坂更科」について尋ねました。「いつの間にか、閉店したようですが、どうなったかご存知ですか？」それを聞いて私は、その店に係わった二人の人物を思い浮かべました。一人は、会社の同期で無二の親友のK君。もう一人は、K君の柿の木坂の生家に出前に来ていたその店のMさんです。



柿の木坂の店が閉店して大分経ってから、Mさんは、品川に「古今」という蕎麦屋を開業しました。友人との飲み会で、偶然、古今に行ったK君はMさんと再会、互い旧知の仲であることに気づき、以来親交を深めました。Mさんは、兄貴肌で面倒見が良く、お客さんとも仲間付き合いでした。Liveやゴルフ大会、美食ツアー等の催しで、とても楽しい蕎麦屋でした。いつしか私も、「古今」の仲間に入りました。ある時Mさんに、知り合いに内視鏡の名医がいるから見



てもらったけと勧められ、ゴルフツアーがてらに、熊本人吉の病院で受診しました。その時に直腸付近に悪性腫瘍が見つかり、すぐに切除してもらいました。今日まで無事に生きてこられたのはMさんのお陰と感謝しています。しかし、古今は、その後暫くして廃業の憂き目に会い、Mさんは苦労した挙句、2年前に体調を崩し入院。診断の結果、末期癌と告知されました。もちろん、人吉の名医の再診を受けましたが、事実は覆りませんでした。Mさんは持ち前の陽気さと負けん気で、古今の仲間をパーティーに招き、その席でStage4を告白し闘病生活に入ると宣言。仲間も毎月励ます会を開いて、彼を応援し続けましたが、その甲斐虚しく昨年の秋に他界されました。

古民家蕎麦屋の会の帰り道、かの親友からメールが入りました。

「飲みに来ない？」 私は、すでに家路に付いたこと、宴席に柿の木坂更科を知る女性がいた事を報告、どこに居るの？と返信。すると、「法師人と飲んでいる」の答。法師人の3文字を、ホウシトと読むのだと気づいたのは、以前、彼から秘書課にいたホウシトさんという才媛の話を聞いていたからです。同時に、まだ行った事のない練馬の手打ち蕎麦の名店「法師人」（以前はホウシジンと誤読。）の事を思い出しました。試しに「練馬の蕎麦屋？」とメールすると、すかさず「前に話した法師人さんのお父さんは、脱サラ後、自宅で蕎麦屋を開業、今、彼女とご馳走になっている。」 偶然にもあの晩、同じ会社にいた女性と蕎麦屋法師人が繋がったのです。小

雨降る都心の一角、趣ある古民家の写真を見て、ふと思ったのです。4月24日、虎ノ門大阪屋砂場は、私の意識を時空間に解き放ったパワースポットだったのではと。(若林秀司)

八溝の粉挽き(4) 石臼挽き

今回は、選別から脱皮についてお話ししました。今回は、石臼挽きの工程をご紹介します。

1. 石臼挽き

日高製粉機製作所製の石うす式製粉機 HSM-18 を使用。石臼は、1分で15回転に設定。50メッシュ篩いで1時間当たり4Kgのそば粉を挽きます。石臼は多孔質安山岩の蟻巣石を使っています。この石は熱を放出し粉砕の切れがよいといえます。

結露を防ぐため、冷蔵庫から出して一晩おいて常温に戻した丸抜きを投入します。結露した丸抜きを使うと、粘りついてしまって粉が挽けません。ホッパーには1俵(45Kg)の丸抜きを入れることができます。

開始時、上部の臼は数センチ引き上げられた状態です。間を覗くと、下部の臼は中央に向かってせり上がり上部の臼は中央に向かってが凹んでいて、上下の臼は平行です。ダイヤルを回して上部の臼を少しづつ下げて、上下が触るか触らないかぐらいの隙間に調整します。電源を入れて少し臼を下げ、上下スレスレで止めます。この状態で、丸抜きを落とします。



石臼の隙間調整



落し量調整



そば粉で臼が浮いている



石が触っていないのにゴリゴリと音がしてきます。臼の隙間に丸抜きが入り込んで潰れ始まったのです。臼の隙間全体にそばが嚙んできて、上部の臼がやや押し上げられる。ここで、ダイヤルを回して臼を僅かに下げます。回転している臼の隙間から、少しずつそば粉がこぼれ始めます。最初は粗粒が出てきますが、そのうち粗粒を押し出すように臼の中で播られた細かな粉が湧いてきます。粉が粉を押し出すようになったら、ダイヤルを戻して上部の臼をフリーにします。臼の外周寄り幅 3 cmの上下が合わさる部分に嚙んでいるそば粉で、上部の臼は浮いた状態になっています。石臼の自重だけで粉挽きが進むのです。1分間に15回転の低速では、蟻巣石を素材とするこの石臼は熱を持つことはありません。これで、粉挽きのセッティング完了です。

石臼の外周下に落ちたそば粉は、回転するブラシで棚網に掃き出されます。棚網は2段構造で、上段が12メッシュで下段が50メッシュです。棚網が揺動して、上段には粗粒や入り込んだ玄そばの剥き殻などが残り、下段には割れやヘタや甘皮が残ります。この割れや甘皮は精製して挽きぐるみのブレンドにも使われます。そば粉を受けるプラケースには、きれいなそば粉が溜まり始めました。

段の網に溜まり始めたそば粉



篩い始動でそば粉が落ちて割れが残る



下段の篩に溜まった甘皮など



粉挽き開始50分後の溜まり具合



上下の臼の間にそば粉の膜



上等なそば粉を挽くには丸抜きの粒揃えが肝心です。その丸抜きの落とし込みの量は、試行錯誤を繰り返してやっと適量が決まりました。道具は自分の手と同じです。道具を如何に使い勝手の良い状態に持って行くかは、仕事人のこだわりです。

そば粉挽きの機械類は（人が間に入って）連係して動かしますが、効率だけを考えて一回挽きにしているわけではないのです。当初、農業振興事務所と粉の挽き方について喧々諤々いろいろと議論をしつつ、3か所の産地の玄そばで挽き方を変えて香りや甘味などを比較検証しました。丸抜きの落とし込み量も、機械標準からだんだん減らしたりしてこの時に決まったわけです。取り置いた割れは再度入れてももはや潰れてこない。大半はそのまま石臼内を通過してしまいます。これでは、再投入しても意味がない。ダイヤル操作で圧力を掛けて石臼の隙間を小さくすれば変形したものも挽けますが、今できている一回挽きのそば粉は求める品質基準に達しているのです、当面そのような仕草は必要ありません。

そば粉に対する要望はいろいろです。粗挽きそば粉の要望には丸抜きの投入量で対応します。単位時間当たりの投入量を多くすれば、石臼内の滞留時間が短くなりそば粉は粗くなります。挽きぐるみの要望には、先に取り置いた割れや甘皮を新規の丸抜きと共に上下の隙間を狭くした石臼に投入します。田舎そば粉には、脱皮の段階で出た玄そばの割れなどを投入してやや黒い感じに仕上げます。投入する甘皮などの量を加減することで、微妙なそばらしさを演出することができます。甘皮入りが旨いのではなく、甘皮を適度に除いたそば粉が美味しいのだと、親方はいいます。

玄そばは当然、産地の地味によって品質に差異があります。玄そばの産地・品種を踏まえて、梁山泊では粉挽きの研究が続けられています。定期的に生産者をはじめ関係者を集めて、研究成果を味わってもらい利きそば会を開催しています。個人や組織や地域の枠を超えて、よいものはよいとする風土が芽生えつつあり、八溝玄そばの品質が上位定着する日も間近いと期待できます。

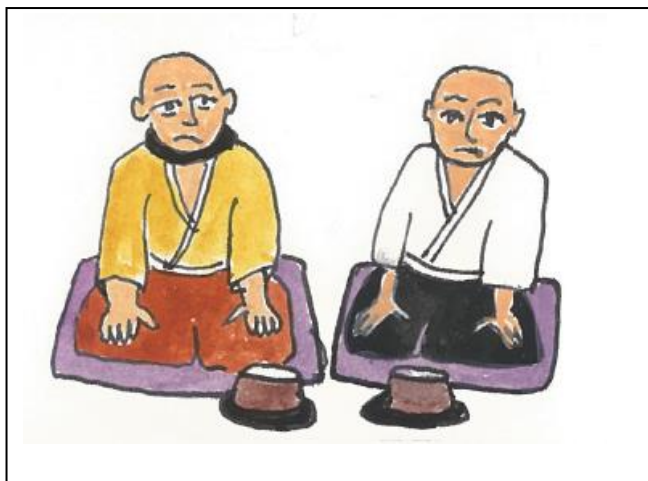
参考：八溝そば街道 そば夢サロン「梁山泊」

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)



連載絵小説 そば寺（2）



覚円は江戸に入り称往院に到着した。「長旅ご苦労でした。」「有難う御座います。それにしても江戸は大層な人でございますね。分けてもこの浅草寺の賑わいはたいしたものですね。」

「浅草寺の繁盛ぶりは大変なものじゃが目と鼻の先にある当院はどうじゃ、周りには人も寄り付かぬ。物価の高い江戸では当院のような檀家を持たぬ寺ではとてもやっていけぬ。」

事実称往院は二年前に本堂の修復工事を始めたのだが金に行き詰まり工事は中断したままだった。新たな阿弥陀如来像の造営計画は宙に浮いてしまった。

知恩院に金の無心をするもまったく取り合ってもらえなかった。

「地獄の沙汰も金次第と言うがその通りじゃ、先立つものがなくては何も出来ぬ。築地の修復ひとつままならぬ。浅草寺が羨ましい限りだ。」「ご住職、そんなことは御座いませぬ。時期が到らばご住職の願いはきっと叶います。」「私もそう信じてはいるが近頃は若い僧を三人も死なせてしまったせいか気が滅入ってるのう。」

そなたの到着早々愚痴ばかりで相済まぬ。」

いよいよ覚円の称往院での生活が始まった。称往院には末寺が二つある。

道光庵と良挟庵である。覚円は毎朝称往院の本堂での念仏修行が終わると道光庵の住職としての仕事をしたとはいえ道光庵には覚円の他には若い僧が一人いるだけだった。三ヶ月が経ちようやく覚円も称往院での生活に慣れてきたので午後は托鉢に出るようになった。十五才で知恩院に入山以来二十五年間京都にいたので江戸赴

任は未知への期待で胸が高鳴っていた。托鉢は江戸の町を知る良い機会だ。〈続く〉

*この物語はフィクションです。

(作：川俣 静)

お蕎麦屋さん廻り②

立会川 吉田家

東大井の友人が、都心の美味しい蕎麦屋を一緒に食べ歩いて、「自宅近くの吉田家が一番だ!」と譲らないので、そんなに言うならと行って知ったお勧めの店である。品川から京浜急行に乗り五つ目の立会川駅下車、徒歩5分程の旧東海道沿いに安政三年(1856年)創業の吉田家がある。この店のそばは全品生粉打ち。まずは店主の池田耕治さんに、そばへのこだわりについて語ってもらった。

店主としては、手打ちそのものが売りではなく、いかにそばの風味を損なわずにお客様に美味しく食べてもらうかが目的であり、そのためにベストの蕎麦粉や打ち方、茹で方などを自分で考え工夫しながらそばを出している。

そばの美味さの8割は蕎麦粉で決まるが、店では群馬県渋川市赤城産で丹精込めて栽培している特定の農家のものを使用している。以前は北海道産であったが、ど

うしても大味に感じられたので、いいルートを持っていた製粉会社の紹介で変更した。生粉打ちにこだわるのは、蕎麦粉100%で当然本来の風味が最高であることと、風味を損なわないためには、とにかく早く茹でる必要があり、小麦粉が入ると茹で時間が長くなりよくないのが理由である。そば打ちの際の加水を多くして(50数%)茹で時間を短縮、15秒程度に留めて、ふわっとした風味

豊かなそばを茹で上げている。機械打ちだと手打ちに比べて延しの圧力が強く麺がより圧縮され密になるため、茹で時間も長くなり風味が落ちやすい。その辺に、なぜ機械より手打ちが美味いか一番の理由がある。さらに、茹で釜の湯が濁ると沸騰温度が下がり上手く茹で上がらないので、濁らないうちに別の釜を使い交互に茹でる。もちろん打ちたてが一番、職人さんも6名いて分業できるので営業時間中にも次々にそばを打って出している。

蕎麦の品種は常陸秋蕎麦だが、新そばの季節を過ぎ初夏になるとさすがに風味も劣化してくるので、数年前から夏蕎麦(品種:きたわせ)を使用し、秋の新そばまでの期間をつないで美



天せいろ

美味しいそばを食べられるようにしている。

以上のように、材料から全ての作業プロセスに至るまで徹底的に店主がこだわり、試行錯誤を繰り返して作り上げたそばなのである。実際にそばを食べてみると、ふっくら、もっちりしていて腰があり、他とは少し違った特徴ある歯触りで、この季節にしては風味も強く美味しい。「自



店舗前にて池田耕治店主

宅近くの吉田家が一番だ！」の理由に納得、そのとおりである。最後に店主が締めくくった「技術はいい蕎麦粉から教わるものである」という言葉が、強く印象に残った。



そばがきと玉子焼き

他のメニューでは、饅頭のように丸いふっくらとしたそばがきや汁がたっぷりの色鮮やかな玉子焼きもお勧め。また店主自ら毎日築地まで買いだしに行くので、刺身や天麩羅も新鮮で美味しい。店内は、テーブル席に小上がり、その奥に宴会もできる庭付き離れ座敷があり、池には立派な錦鯉が泳いでいて、ゆったりとしたくつろぎを与えてくれる。

店のある立会川近辺は、江戸時代土佐藩山内家の下屋敷があったところで、海岸にはペリーの黒船来航に対抗するために土佐藩が砲台を築いていた。若き坂本龍馬も実際に警備についていたことから、立会川駅近くに高知桂浜と同じスタイルの銅像が建っている。

吉田家には遠くから食べに来られるお客さんも多いとのこと。史跡や由緒ある神社、仏閣も多くある場所なので、美味しいそばを食べて旧東海道街道筋を散策するのもお勧めである。

●立会川 吉田家 (<http://www.geocities.jp/yoshidaya44/index.html>)

東京都品川区東大井 2-15-13 電話：03-3763-5903

(横田元育)

〈江戸ソバリエ訪問5〉

七味唐辛子作家 戸田浩司さんに聞く

一 数奇者隠家庵を名乗っておられますが、この庵号の由来とこの庵号を名乗られてからのご自身の身に変化がありましたら教えてください。

私が50代半ば頃書いた「私の夢、男の隠れ家」の手記がありましたので一部紹介させて戴きます。「私の夢は囲炉裏のある庵を持つことである。庵号は「隠家庵」と決めている。その隠れ家に集う仲間の条件は、趣味を持っている事、まめである事、感動する心がある事、笑うことが出来る事、を満たすことである。この仲間達と囲炉裏のある隠家庵で蕎麦を打ち、旬のものを肴にし、心置きなく酒を酌み交わしたいと思っている。亭主であったり、時には正客であったりと、夢が実現するまでが限りなく楽しいのである。」

そしてこの夢は会津若松の「そば処和田」の親爺さんとの出会いを生み、そこから私はがむしゃらに蕎麦街道を走りました。茶の湯から数奇という言葉を選び、「数奇者隠家庵」とした庵号の書体も、暖簾、蕎麦猪口も出会いから生まれた賜物です。打ちた



庵号入り暖簾

と変わらない味の蕎麦を宅急便で送ることが出来る「そば出前箱」も完成しました。囲炉裏の夢の実現はなかなか難しく、今は友人から譲り受けた火鉢で楽しんでいます。ソバリエ通信に載っていた蕎麦通Iさんの「蕎麦は今まで何の繋がりもなかった人と人との繋ぎの役目を果たす」という言葉に全くもって同感です。さらに付け加えるなら「蕎麦を楽しんでもらっている本人だけでなくその家族の方とも絆を深めてくれる」と私は感じています。

一 七味唐辛子を作られています、作り方の秘訣を。

蕎麦の味を引き立てる薬味としては、千住ねぎ、辛味大根、山葵、唐辛子などがありますが、地域によって色々特長があるようです。京都清水、長野善光寺、駒形やげん堀、縁日の唐辛子、蕎麦屋の特製唐辛子、ブレンドの数、量によって味も違ってきます。また、そばつゆ、焼き鳥、漬物、味噌汁、チーズに振りかけてピメント味に…等々、使用目的による好みもあります。これだというブレンドは見つかっていませんが組み合わせる素材の品質には非常にこだわっています。ここで、ハワイで開かれた蕎麦パーティーに隠家庵の唐辛子をプレゼントした折の口上を紹介したいと思います。

こだわり自家製アジメコショウ唐（10）辛子

「先ず最初に入れますのは武州川越の黒胡麻2杯、続いて筑波山麓福来（ふくれ）みかんの皮。その次に入れますのが、岐阜は中津川のアジメコショウ（飛騨美濃伝統野菜認定）。

これは好辛倶楽部に入会しないと手に入らない代物。続いては肝臓を元気にするウコンのパワー（黒胡麻、アジメコショウ、ウコンは自家栽培）。さらに蕎麦の120倍のルチンを含む韃靼蕎麦の実（北海道で育った国産品）、四万十川名産青のり。まだまだ続いては埼玉は秩父山奥で採取した山椒、大和のケシの実、野州は日光の麻の実が入りまして九味が揃いました。最後の最後は忘れてはならない愛情がどっぴり入りまして、唐（10）辛子に相成りました。

材料の青のり、ケシの実、麻の実以外はすべて火を通します。辛味は中辛にし、名刺代わりにプレゼントしています。リピートして下さる方もいて喜ばれています。友人は居酒屋に唐辛子をキープしてくれていたり、私は旅などに出かける時には必ず携帯唐辛子入れストラップを持参したりしています。遊び心を楽しむ、これも気持ちが通じる不思議な力があるものですね。



七味唐辛子容器

一 ご自身の蕎麦へのこだわりをお聞かせください。

私の蕎麦粉は舌学で出会った亀有吟八亭の会津と妙高のブレンドを取り入れ、会津のかおりと妙高の霧下蕎麦を使っています。蕎麦つゆは自家製で地元の弓削田醤油の丸大豆醤油を使ってかえしを作っています。もてなし膳の隠家庵流は鴨せいろ、天然鴨が会津田島から手に入るようになりました。これも会津での蕎麦会の出会いからです。直送の由比の桜エビ、喜多方の山菜、秩父の茸、そして自分の畑で育てた千住ねぎで蕎麦を振舞って喜ばれています。また、白石温麵の社長さんから提供して貰ったアカモクを練りこんだ蕎麦は、日本で私だけのこだわりと自負しています。アカモクはアポトシス誘導能や抗酸化能が共に非常に高い海藻といわれており私の自信作の蕎麦となっています。そしてそろそろ新蕎麦が届くかなという出前箱の期待を裏切ること

なく継続すること、これは「元気でいますよ」というメッセージにもなるからです。

一 最後に今後の活動の抱負をお聞かせください。

退職1年後の平成13年より上野にあるホテルで蕎麦打ち仲間と共に「新蕎麦を楽しむ会」を開催。それ以来休むことなく12回続けています。11月にこの会のファン120名ほどの方を三回に分けて新蕎麦を振る舞い楽しんで戴いています。会津若松「そば処和田」の2代目店主を招き、最近では江戸ソバリエの仲間も打ち手に加わって技術の研鑽、情報交換の場にもなり1年の最大行事として楽しんでいきます。最初はいつまで続くかと思いましたが来て下さる方が良い笑顔で「また来年会いましょう」と言って帰られる時の言葉に励まされ、体力気力の続く限り15回、否、20回と続けていけたらと思っています。

〈取材を終えて〉

戸田さん 楽しい話題満載のお話有難うございました。珠に戸田さんにお会いする折には私もいつもおいしい数奇者隠家庵の七味唐辛子を戴いておりますが、これほどこだわりの唐辛子とは思っていませんでした。これからもお体に気をつけてご活躍ください。

(川俣 静)



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、良質講座続く！

1) 第10回江戸ソバリエ認定講座

8月4日(日)、11日(日)、18日(日)、25日(日)江戸ソバリエの旗のもと新しい仲間が集まります！

2) 第3回江戸ソバリエ・レディースセミナー

8月10日(土) 林幸子先生(アトレエグー主宰) + 大竹道茂先生(江戸野菜研究家)による 江戸蕎麦料理のセミナー、毎回驚きのレシピに大好評。

☆江戸ソバリエ、食の恵みに感謝！

江戸ソバリエは食の恵みに感謝して天神地祇に江戸蕎麦を奉納しています。

1) 第2回深大寺献そば式、2) 第16回蕎麦喰地蔵講、3) 第6回神田明神江戸蕎麦奉納、4) 第4回国王神社江戸蕎麦奉納

☆江戸ソバリエ、ベテランの活躍！

- 1) 稲澤敏行先生(江戸ソバリエ協会顧問)が約20年かけて世界15ヶ国で見聞した庖丁の記録を江戸ソバリエ協会公式サイト「国境なき江戸ソバリエたち」に掲載されています。→ <http://www.edosobalier-kyokai.jp>
- 2) 伊嶋みのるさん(江戸ソバリエ・ルシック)が今までに300点以上描き貯めた蕎麦屋の絵の中から選りすぐって『墨絵で描く江戸蕎麦屋』(文芸社)を上梓されました。
- 3) ほしひかる(江戸ソバリエ協会・認定委員長)が書き続けてきた「蕎麦談義」が200話を達成しました。また、『日本蕎麦新聞』に連載しています小説「蕎麦夜嘶」も10年目に入ります。→ http://fv1.jp/chomei_blog/?author=3

☆江戸ソバリエ、最近の注目記事！

- 1) 『月刊 日本橋』5月号、2) 『歴史読本』8月号、3) 『蕎麦春秋』Vol.26、4) 山本おさむ作『そばもん』単行本第12集(小学館)、5) NTT-FLET'S 光メンバーズクラブ → <https://flets-members.jp/pub/pages/contents/list/bunkamura/1s/food/130425/01.html>

☆秋の新行事予定！

- 1) 10月26日(土)17時、「蕎麦会議所」新設立の集い(代表：四方洋)、申込 soba-shunju@1-time.com
- 2) 10月26日(土)・27日(日)「全国ご当地そば祭り in すぎと」開催、全国の名物蕎麦が初めて結集。10月25日(金)名人戦も。(幹事マダム節子・顧問ほしひかる)

♪「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。既に平成25年度(25年4月～26年3月)の年会費の振込をお願いしました。未だの方は振込手続きをお願いします。

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。不明な点がございましたら、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/>)

(事務局長:前島敏正)

◆次号会員投稿募集 (2013年11月発行予定) ◆

- 課題：蕎麦にかかわることならテーマ自由 (エッセー、俳句・川柳、絵・イラストなど)。
- 原稿：原則 800 字以内 (若干の字数オーバー可)。
なるべくワードファイルで作成。
絵・イラストなどは A4 サイズ以下 (編集時画像縮小する場合あり)。
原稿は全て記名とします。ペンネーム・雅号でも構いません。
別途連絡先 (電話、FAX、メールアドレス等) を記入してください。
- 締切り：2013年10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

去る5月19日倶楽部の第8回総会が開催されました。そこで前期(第7期)の結果と今期(第8期)の計画が承認されました。その直後会長の脇坂氏より辞意表明があり6月の役員会で会長の交代が承認されたので、新旧会長の挨拶文を掲載いたしました。前会長脇坂英樹氏には長きに亘りご指導いただき有難うございました。また新会長小川有三氏にはご自身の個性を発揮され新たな風が吹くことを期待しております。

かんだやぶそばの店主堀田康彦様より当倶楽部宛に2月の火災への見舞いに対するお礼状が届きましたので掲載いたしました。通信は会員の皆様の投稿原稿や取材記事で構成されております。旅先でのそばとの出会いやご自身の行きつけのそばやの話、蕎麦打ち体験談などありましたら是非投稿原稿を広報宛お送りください。(川俣 静)

