

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



野菜の魅力

蕎麦の蒔蓄を語るには、脇に添えられる野菜も忘れないで欲しい。

日常どこにでもある野菜ではあるがその魅力を探りたい。先般、街中の露店で一束100円のおろぬき大根を見つけた。サラダや漬物としてなかなかの美味ではあるが、よく見ると視覚的にもたいした出来栄である。ただの大根の子供ではあるが一つ一つに異なった個性があり味わいを持っている。早速スケッチをして画に仕上げしてみた。自然が創る造形の魅力を目で味わって頂きたい。

かとう まさかず (絵と文)

[目次]

気まぐれそば旅 (静岡県・藤枝市)	p. 2	連載小説 そば寺 (3)	p. 10
そばとの新しい出会いを体験して	p. 3	蕎麦屋廻り21奥出雲・横田小そばの郷で蕎麦屋廻り	p. 11
一人蕎麦一人酒はまだ苦手	p. 4	江戸ソバリエ協会便り	p. 13
「そば文化交流会」で繋げたい、幸福の国ブータンと日本	p. 5	倶楽部事務局からの連絡事項	p. 14
八溝の粉挽き (5) 八溝のこれから	p. 7	次号作品・原稿募集	p. 15
ソバリエ一年生、私のそば観	p. 9	編集後記	p. 16

会員投稿コーナー

気まぐれそば旅（静岡県 藤枝市）

関東に住んで40余年日光東照宮には度々参詣しているが、どういふわけか久能山東照宮に参詣したことがなく、蕎麦屋巡りを兼ねて出掛けた。

まずは太野棋郎著『おいしい蕎麦を探す』で知った静岡市葵区「鷹匠つむらや」に向かう。お昼時に近い時間であったが、道路際から見る店構えは落ち着いた雰囲気であり、迷うこともなく立ち寄ることに決めた。玄関口までの通路には席待ち客のための椅子が用意されるとともに季節柄石油ストーブなども置かれていたが、

待つまでもなく席に案内された。店内はかなり広くてテーブル席とともに大きな囲炉裏を配した小上がりで、古民家風蕎麦屋を感じさせた。

お品書きを見るまでもなく、まずは「ふぐのから揚げにお酒」をお願いし、それから当然のこと「もり」を頂く。供された「もり」は透明感にホシが飛んでいる麺線を6個のボッチにして盛り付け、その上にソバspraut 2本を飾るといふ粋な計らいである。薬味には根わさびにおろし金、小口切りした万能ネギが添えられていた。

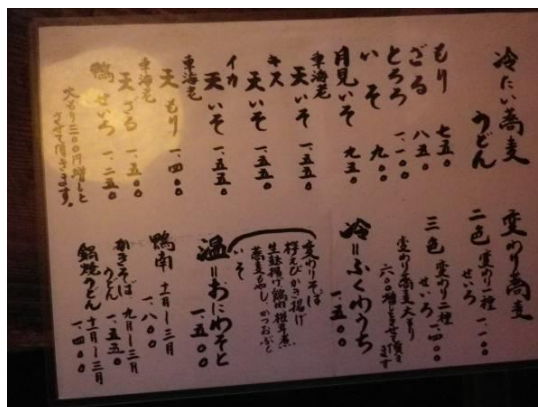
お品書きを再度ながめてみたところ、蕎麦の項目には「もり、ざる、とろろ、いそ、月見いそ、天いそ」と並んでおり、「いそ」に目がクギ付けになってしまった。ちょうど昼時に入り、



つむらやの暖簾

店内は相当混雑していたが、若い花番さんに尋ねたところ、「おろしそばですが、戸隠の商標だから〔いそ〕にしている」との説明。信州の戸隠で「おろしそばをいそ?」「メニューに登録商標?」。何度も戸隠へ行っているが、そんなことは聞いたことがない。疑問がどんどん広がるけれど、混雑しており、それ以上疑問を晴らすことができずに店を後にした。結論的には今回の旅は最後まで「いそ?」に終始することになった。翌日は、「足利で蕎麦を語るフォーラム」や「千葉県そば大学」で挨拶したことがある藤枝の「八兵衛」を訪ねた。藤枝市役所前に構えた店は、なかなかどうして魅力ある構え

で玄関口には「なにごともない日ありがたい・八兵衛」と染め抜かれたノレン、中へ入ると客席の椅子には緋毛氈が敷かれていて、ぱっと明るい雰囲気にあふれており、ご主人・町塚延夫が名刺の肩書きに「親方」と付け、講演の枕に「時そば」のひとつくさりを演じるなど、蕎麦を楽しみ、かつ一方ならず力を入れておられる人柄を強く感じさせてくれた。当日はあいにくご本人はお仕事で県庁へ出向かれたとかで外出されており、お顔を拝見できなかったことが残念であった。



『いそ』と書かれたつむらや御品書

「千葉県そば大学」の折に紹介された「押し碾きそば粉」を使った「せいろ」を美味しくいただき、名刺を置いて店を出た。店案内の名刺大のカードに「時ならず客の来らば点前をば心を草にわざをつつしめ・利休百言」としたため、藤枝店と静岡店の地図を入れ、裏には「ご紹介者カード」として紹介者名とお知り合い様を書かせるようにしており、なかなかどうして商売センスも素晴らしいものがある。ここでも花番さんに「ある蕎麦屋さんで見たけど、いそというメニューはどんなもの？」と尋ねてみたが、もうひとつははっきりし



八兵衛の暖簾

なかつた。腹ごなしをかねて近所を散策し、「飽波神社」に参拝。この狛犬は料理業組合から奉納されたものであり、さらに見回したところしだれ桜には「戸隠そば献木」という看板が添えられている。ここに来てようやく「戸隠」とは信州の戸隠ではなく、「戸隠そば」という蕎麦屋があるようだとして了解し、できればその蕎麦屋さんを訪れてみたい気分にもなってきた。

ところがそこから車でいくらも行かない間に「戸隠そば」の看板が見えたが、どうもお腹の具合は飽和状態であり、残念ながら今回は見送りとした。その後、駿河城址など静岡市内を散策し、最後の締めとして「安田屋本店」を訪れて「霧下そば」を堪能かたがたご主人に「いそ」について聞いてみたところ、「最近なかなか評判のようだが、ちょっとラーメン風のお蕎麦だと思う」とのご説明で、血の巡りの悪い私としては今ひとつ腹に収まらない。

そんなことでなんとなくもやもやした気分帰宅したが、数日しない内に別件で「そばうどん第38号」を再読することになり、なんとそのなかに個性豊かな郷土そばのつゆ「戸隠そば」静岡清閑町が紹介されていた。「磯おろしはぶっかけのスタイルで、さっぱりしたダイコンおろしの山を中央に配して、その山を囲むように揚げ玉で油を補いながら、波に見立てた海苔やキヌサヤを彩りよく散らした他に類をみない蕎麦」と解説、そばが隠れんばかりに敷き詰めた海苔の上に海老天、梅、納豆、月見などをトッピング、10種類の磯おろしのバリエーションが用意されているという。「磯おろし」の名前で登録商標をとっており、今や静岡の郷土そば的な位置づけにまで普及しているとか。

当初「？」マークがついたお品書き「いそ」は、「戸隠そば」の商標登録に従ったことであり、ようやく腑に落ちるそば旅となった。

(そばだ もりを)

そばとの新しい出会いを体験して

全国のそばの生産が増えているそうである。2011年度から農業者戸別所得補償制度が本格的に導入されたためらしい。ネット情報では、2010年度の作付面積47,700haが2011年度には20%増の56,400haになり、2012年度にはさらに10%増えて61,000haに達した。これに伴って生産量も増加し、2011年の生産量は対前年度比2000万トンの増の32,000トン。



2012年度には一挙に1万ト以上も増えて44,000トに達して、過去10年間で最高だった2006年度の33,000トを大幅に上回った。今年の収穫量がさらにどこまで伸びるか楽しみである。

そば栽培ブームの影響もあるのだろう。最近、「あなたもそばを栽培しませんか!」といった類の呼びかけがあちこちで目立つようになった。長野県軽井沢町の広報にも『“土とのふれあい”そば収穫体験者募集』が掲載された。一区画40㎡ほどの土地を借り受けてそばを栽培し、収穫作業とそば打ちを体験しようという企画である。軽井沢は家内の故郷に近いこともある。1区画借りうけることにした。7月下旬に播種してからそばは順調に育っていたが、刈り入れ時期が近づいた9月中旬の台風18号の襲来で、強風になぎ倒されてしまった。ところが遅いことにそばの茎は数日後には「く」の字を描き天に向かって立ち上がったと町役場の担当の方が話してくれた。

稔りの美しさは米とは比べようもなく、雑草の野原のようなそば畑だが、その野性ぶりには感動した。根曲がりそばの刈り取り作業はほんの真似ごとで終えて、その後のそば打ち体験では当地流の水回しの秘伝を教わり、喉越しのよい蕎麦を堪能して帰還した。11月になれば自宅に5kgほどのそば粉になって届けられてくる手筈である。

1区画5,000円で15~20区画を提供してもさしたる収入ではない、町ほどの程度の補助金を投入しているのか、観光農園としての集客効果が、地域振興と税収にどの程度貢献するのか・・・・など考えるのは下衆の勘繰りというものか。それはともかく、私にとってはそばとの新しい出会いの形になった。(吉田徳久)

一人蕎麦一人酒はまだ苦手・・・

去年の11月23日勤労感謝の日に、江戸ソバリエの認定を頂き9期の一員となりました。そしてまたソバリエ倶楽部にも加えていただき有難うございます。認定の後、ソバリエの先輩の方々、同期の方とお会いする機会がどんどん生まれ驚いた事は、皆様酒豪!!男性も女性もお酒(主に日本酒)のことをよくご存知なこと。女性の方も美味しいお酒を皆さん知っていらっしゃるのでまたビックリ!!そしてまた一人蕎麦、一人酒をなさる方も多いとうかがい・・・またまたビックリ!!

私自身があまりお酒を今まで(苦手と感じていて)嗜んでこなかったものだからそう感じるのかもしれませんが。機会が増えるごとに、先輩方のお酒を少し味合わせていただき、だんだん日本酒が好きになってまいりました。(たくさんは飲めませんが・・・)蕎麦のお店も、「舌学レポート」作成のため、食べに行きましたが、「蕎麦屋に一人で行く」という事もしたことが無いので、本当に大変困りました。四苦八苦しなごら真夏のレポート作成でした。無事認定をもらいレポートを気にしなくて良い蕎麦は美味しい。レポートを書く前より今の方が蕎麦を愉しみ味わえるような気がしています。でも、一人蕎麦一人酒はまだ苦手です。昼時の蕎麦屋は一人でも行けるけれど、夕時の、お酒を楽しみながらの蕎麦屋訪問は、どう過ごして良いのかがわからず、苦手です。

人が集まった時のお蕎麦・お酒は美味しい。他の方が一緒にいるので落ち着いて安心して飲めるし、食べられます。もっともっとお蕎麦・お酒を味わえるようになりたいです。これからも、宜しくお願い致します。(neko)



絵 川俣さん

「そば文化交流会」で繋げたい、幸福の国ブータンと日本

2年前の東日本大震災に遭い、国民が悲嘆にくれていた。颯爽とブータンの5代ワンチュク国王が若くて聡明な王妃をお連れになり、お見舞いに駆けつけてくださり微笑ましい風が流れた頃である。縁あってブータンの要人達にそばを打って振舞うというイベントの機会を得た。そば文化交流会を思い立ったのは、その時の魅惑的なブータン国王の爽風香るふるまいに対し、いつの日か「そば」を通じて何かの形でお礼の気持ちを伝えたいと考えたからである。



交流会風景ブータン人は冗句が解る

2005年の愛地球博のパビリオンを訪れた時

の印象も又その一つになっている。8月の末は雨季から乾季に移る時期であるが、蕎麦のピンク色花咲く風景を見るのが大きな目的の一つでもあるので敢えて此の時期を選択した。旅の風景や国の形については、江戸ソバリエ協会のHP「国境を越えた江戸ソバリエたち」で紹介しましたので、ご覧頂きたい。少し切り口を変えて、幸福の国ブータンは何を教えてくれているのか、何が学べるか、日本人として何ができるのか、を考えてみたい。

☆まず思うのは自然環境を大事にする国民である。つまりそれに逆らわずに適地適作によって、その自然からの恵みをいただくという考え方が沁み通っている。標高は200mから7,500mの間で暮らしているが 平地（とは云っても這いつくばるような棚田を想像してもらいたい）では、米、りんご野菜、を中心に栽培し3,000m級で蕎麦雑穀5,000m級はヤクの放牧（牛に似た家畜でチーズを造る）と云うように。山の間を縫う狭い峠道の風景は見事であるが、“どうしてトンネルを作らないの”と聞くと、“自然環境を壊すでしょ”、と返ってくる。私たちは直ぐに効率とかお金の問題と考えがちだが、そうではない。理解する為もう一つ感動する話を紹介する。目的地である中央ブータンの「ブムタン」へ行く途中のドチュ・ラ



ピンク色に染まる蕎麦畑

（峠）からインド側に向った小さな村だが（ポプジカという）未だに電気がない生活だという。“どうしてなの？” それは“ヒマラヤから越冬の為に飛

来する尾黒ツル（絶滅品種になってるらしい）が電線に引っかかって死んでしまう、それなら自分たちが電気生活を我慢すればいいじゃないか”と考えたからだという。それを聞いて思わず胸が熱くなり涙ぐんでしまう。今の日本人なら、なんと言うか“早く電気を通せ”と、権利を主張するに違いない。 ☆「生きとし生けるものは殺生しない」という世界観、で国民が生きている。先の紹介した紀行文にも描いたが、せせらぎの聞こえる小川に川魚は沢山居るように見えるがそれも獲らない。大きな市場のそこにも生鮮魚はない、勿論のこと、

精肉もない。更に「切り花」も見かけない。風景は、「牛（乳牛のジャージー種と思われる）」と「お犬さま」である。集落の街中にも同じだ。彼らは車が迫っても避けないし、横臥して反芻さえしている。が、だからと云って腹も立たないし寧ろ微笑ましくさえ思う。なぜそのように優しく生き物（動物や物植物たち）と接しているのか。良く解った、仏教文化から来ている輪廻転生の世界観からくるものだ。「過去の人生は今そこに視る牛で

あったかも知れない」し「次は犬に変身するかもね」と考えるからであろう。食事の際にもそんなブータン人の光景に出合った。決して蠅も殺さない、追い払うだけである。そんなことをしていたら蠅だらけになるのか、街は牛のフンだらけになるのか、景色を見る限りそれは無さそう。自然のバランスなのであろう。



ツアーツアー（散骨）風景

医療は全部、国で負担するという。医者は多くないが地域の産婆さんが支えているようだ。最後になるが、なぜブータンの人たちは日本人が好きか。日本とブータンの架け橋になってくれた先輩日本人の誇り「西岡京治」という偉大な功績者の存在がある。伝えたい事象等が沢山あるが次の機会にしたい。（平林知人）

山道を移動する車の私たちの視界に映る



ヤクのチーズとリンゴ

☆墓が無いのはそんなに「はかない」ことなのか。（笑）不思議な風景に出会った。埋葬には鳥葬、風葬、いろいろ世界にはあるが、ブータンでは散骨（ツアーツアーという）方式である。火葬した後に川に流すがその一部（頭蓋骨）をすり潰し、経文を入れて粘土で固めた円錐形の小さな形（起き上がり小坊子を想像してください）を仏塔にして清流のある、程良い山の日当たりの斜面に並べてもらうのである。後は大自然に還るだけだ。風となり、水となり、土となって。そのような「国の形、民族のこころ」は僧侶による統治システムで支えている。僧侶は就学徒も入れて6万人というから人口の1割にも相当する。そして教育、



絵 加藤さん

八溝の粉挽き（5） 八溝のこれから

前回までは、そば粉挽きの工程についてお話ししました。今回は、八溝のそばにまつわるこれからの課題や可能性についてお話しします。

1. 粉挽き

梁山泊の粉挽きの様子を改めて見てみます。1回挽きのそば粉が16000g。篩に残った甘皮などを小さな製粉機（國光社 FC-120）で再度挽きます。それを50メッシュで篩って出たきれいな甘皮が498g。残ったヘタなどが134g。したがって、投入した丸ヌキは16632g。篩に残った134gは捨てます。2度挽きされた甘皮498gはそば粉に混ぜます。この1年余りの間に試行錯誤を繰り返した研究の結果、八溝の粉挽きは、2度挽きされた甘皮をブレンドする挽きぐみで当面の完成をみました。このブレンドの加減で、ほぼそば店の要望通りのそば粉を提供することが出来るといいます。従来のそば



粉を切り替えた提供先からの評価も上々ということです。しかし、生産量や品質はその年ごとの気候に左右されるもの。それに伴って挽き方やブレンド方法を変えることもあり、今後とも粉挽き技術の探究は止まらないと親方はいいます。

そば店の要望通りの粉を提供できるというのが、粉挽きの究極の在り方かとも思います。大手の製粉業者は、その経済的施策から量産して売り捌くことが一般的でしたが、飽くなく消費者の舌に追随するそば店の要望に応えようとする、量産でなくて、オーダー・エントリーです。よい玄そばを使って、そば粉と甘皮などの程よいブレンドで要望の品物を提供する。地元の製粉会社も、梁山泊の粉挽きの研究成果を参考にして受注生産を始めました。果敢に客先の要求に応えようとしています。

2. 地域融合

栃木県の「食の回廊」のひとつ「八溝そば街道」に沿った生産者やそば店が所属する八溝そば街道推進協議会という団体があります。梁山泊を拠点にして、那珂川流域のそば生産者の中で、品質と生産量を維持するための技術交流がかなり活発になっています。それぞれに一家言ある生産者同士が技術を持ち寄るとするのは、簡単なようでなかなか難しい。しかし、「よいそばとはどういうものか」という認識で、よりよい種籾を交換し合い、播種や施肥のやり方を共有しながら、八溝玄そばのブランド確立に協調し邁進しています。

栃木市や鹿沼市の製粉会社は梁山泊と協業を進め、そば粉の受注生産や寒晒し技法など製粉技術の追求に余念がありません。また、これらの製粉会社から八溝生産者への玄そばの受注が相次いでいます。近い将来、八溝のそばが全国区になることも期待できそうです。

県の東域に位置する茂木町から那珂川町を縦断する八溝そば街道沿いには、そば店が40店ほどあります。八溝の玄そばを使い、手打ちで、挽き立て・打ち立て・茹で立てを心掛けて



いるそれぞれ特徴のあるお店です。伝統というのは単に古い形を継承するだけではありません。新しい時代の動きを読んで、消費者嗜好を取り込み、地域の食材を如何にして提供するかという飽くなき探求が新しい継承を生んで、地産地消として地域活性化につながります。

このように、八溝のそばをコアとして、関係する人々が領域を超えて融合している様は、既存の地域資源の有効活用につながる大きなパワーを感じます。また、若い人たちが自ら、この動きに気付いて、この地を愛して、この地で生活して行くという大きなうねりが湧き上がるのではないのでしょうか。先日の新そば試食会で、地元の若い人たちが5名ほど、梁山泊の研修生となるとの話を聴きました。地元の期待いっぱいです。

3. 蕎風会

八溝そば街道推進協議会に加えて、消費者やもっと多くの仲間を巻き込んだ支援組織が必要だとして、この10月に八溝そば街道応援団

「蕎風会」が正式に発足しました。発起人の中に江戸ソバリエも名を連ねています。会報を発行して、地域イベントや地域内情報の発信、街道沿いそば店の紹介などの活動で、推進協議会を側面から支えて行こうとしています。また、地域交流の一環で、地元生産者有志によるそば栽培の支援が始まりました。里山遊びやそば好きな人たちが県内外から集まって、播種・草取り・収穫・選別・粉挽き・そば打ちと万遍なく



楽しもうというのです。八溝の地域を元気にするには、地元の頑張りと同時に、外から流入

する力が必要です。八溝山系と那珂川流域に抱かれたたくさんの地域資源（山・川・アユ・そば・祭り・地酒・温泉・美術館・古民家・古刹等々）が、点から面を構成し、複層的な組み合わせになって、そばを中心にした八溝グリーン・ツーリズムとして多くの人々に楽しんでもらえるようになればいい。蕎風会は、八溝のそばを応援しつつ、その活動が多くのの人々を巻き込んで八溝地域経済の活性化につながるよう念じています。



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)

*今回で連載は終了します。



絵 加藤さん

ソバリエ一年生、私のソバリエ観				游九の会 北林巖	
世界のそば料理・麵・粉	文化・文物			blog・出版	新聞の世界では植物としての蕎麦を”ソバ”食品としての蕎麦を”そば”と表し蕎麦は使わない(難しいから)と聞く。
植物	交流	イベント・食文化・江戸文化	グルメ	食物	
旅(国内外)	原産地	ソバリエ	そば屋	自家栽培・自家製粉	
	産地・品種	栽培・製粉	そば打ち		今回はグルメの箱を展開してみました
	作物				
料亭・割烹	もてなし			スイーツ	そばのグルマンと言っても所詮はそば前と料理が主役、最後にチョット手繰ってあまだこうだと言うのが普通のそば通。故石川文康先生のような哲学的なとまでは言えなくとも、そばを語る場合にはザルを専門にしたいものだ。
そば前	人(友)	憩い	デザート	そば	
居酒屋	酒	そばグルメ	ザル	旅(国内)	
	肴	看板料理	種物・ご当地そば		看板料理は人に教えたい、憩える蕎麦屋は人に教えたくないものだ。
	酒肴				
我儘・隠れ家	人間(接客)			ゆとり	憩えるそば屋の主人はサービス精神旺盛故というよりは、こだわりを持っている方が多いように思う。真面目、一筋、研究熱心、頑固、中には偏屈とまで言われる場合もある。そんなところが意外にも中休みの時間帯にもゆっくりさせてくれる場合がある(故杉浦日向子さんもそんな事を書いていたら?)。偏屈オヤジいいですね。
時間	くつろぎ	こだわり	手づくり	設い	
自由度	営業時間	憩い	調度・食器	非日常	
	利便性	ケーション	歴史・店構え		
	空間				
そば屋の偏屈オヤジについて書いてみたかったが既に余白なし。機会あればまた。					

連載絵小説 そば寺（3）

覚円は京ではソバ切りの名人であったが京にはソバ切りを出す料理屋は四条河原町に一軒あるだけだった。

錦市場周辺ではうどん屋が流行っていた。名高い江戸のソバ切りは見るのも食べるのも初めてだった。京から持ってきたそば打ちの道具も江戸のものとは少し勝手が違っていた。覚円は雷門広小路にある大黒屋、今戸の越前屋など繁盛している店に行ってはそばを食べて江戸そばを研究した。半年ほど経ってから覚円は称往院の住職の許しを得て



郷里信州松本に帰省した。母親の病気を見舞う旅であったが幸い母親の病気は快癒していた。久しぶりに母の打つそばを食べると江戸中のどこのそば屋よりも旨いと思った。江戸の称往院の人達にもこの旨い信州のそばを食べてもらいたいと思った。そこでそばを栽培している親類を尋ねて纏まった量の玄蕎麦を集めてもらい江戸の称往院に送った。江戸に戻った覚円は早速住職に口上した。

「ご住職恙なく戻りました。幸い母親は元気になっておりました。有難うございました。」
「それはようございましたな。」「はい。ところでご住職、実はお願いがございます。毎朝修行の後皆さまに振舞っている朝粥をこれからは私が打つソバ切りに変えてみたいと思うのですがいかがですか。」「いやこれは願ってもない事です。私もそなたの作ったそばを食べるのが楽しみになります。信者の人たちも喜びましょう。」こうして程なく早朝の念仏修行の後には朝粥が変わってソバ切りが振舞われるようになった。称往院の本堂での早朝の念仏修行には近くの浄土宗信徒も出席していた。ソバ切りは僧や信徒に大好評だった。すると日が経つにつれて次第に信徒の数が増え始めた。称往院の念仏修行に出ると旨いそばが食えると人伝てに聞いた者が修行に参加し始めたのである。覚円も住職もこれには閉口した。いままで信徒は一文でもお布施を払えば本堂での修行に参加でき朝粥を食うことが許された。そばは駄目だと云う法はない。

「ご住職、困ったことになりました。このまま修行の参加者が増えますと費用がかさんでそばを出し続けることは出来ません。」「そうよ、この貧乏寺ではむりだわい。まさかそばの代金をくれとも云えまい。こうなったらもとの朝粥に戻す以外あるまい。」「しばらくの間様子を見ましてから決断したいと存じます。」しかし念仏修行の参加者は一向に減る気配がなかった。数日後本堂の入り口には「本日から元の朝粥に戻します」と大きく書かれた張り紙が出た。

— 続く —

*この物語はフィクションです。

(川俣 静：作と絵)

蕎麦屋廻り 21 奥出雲・横田小そばの郷で蕎麦屋廻り

出雲大社が六十年に一度の遷宮で賑わう中、神より蕎麦？ということで、山間の奥出雲に分け入り、自分の姓と同名で気になる在来種「横田小そば」を味わって来た。

御当地・奥出雲町は島根県仁多郡旧仁多町と旧横田町が合併して誕生。古事記ではスサノヲが降臨し八岐大蛇（ヤマタノヲロチ）を退治し、また花崗岩質の土壌から良質な砂鉄が採れ古代からたたら製鉄が栄えた（松江藩の全国鉄生産シェア7割）、歴史的にも重要な地域である。

何故蕎麦の産地かといえば、たたら製鉄には「一に砂鉄、二に木山」といわれるほど大量の木炭が必要でいくつもの山が伐採され、その跡地で蕎麦を栽培したのが始まりのようだ。更に、江戸時代初期信州・松本から転封した松江藩主松平直政は、そば職人を同行させ出雲にそば趣味を広め、歴代良質な横田産蕎麦を将軍家に献上しており、大名そばの系譜にある。

さて前置きはこのくらいにして、廻ったお蕎麦屋さんを紹介したい。

●純そば 一風庵

「野の香」といわれる一日15食限定の横田小そば生粉打ちのざるそばを食した。玄蕎麦挽きぐるみが特徴の出雲そば独特の色の黒いそばで、風味も強く、粗引きの生粉ながら意外ともっちりして腰があり美味しかった。夕方閉店後に再訪して店主の島啓司さんに横田小そばについて伺った。横田小そばの美味さの理由は、一帯が海拔約三百メートルと適度な高度があり昼夜の温度差が大きく良質な蕎麦を育むこと。さらに、冬の奥出雲は1メートルを超える積雪が4、5回あり、雪解け水はミネラル豊富で、砂鉄が採れる土壌も穀物栽培に適しているようだ。蕎麦だけでなく米も粘りが強く「仁多米」としてブランド化、全国的に人気が高いとのこと。

昔盛んであった蕎麦栽培も少なくなっていたところ、減反遊休農地の作物奨励で再び蕎麦栽培が増えて、幻の蕎麦になりかけた在来種「横田小そば」も十年程前に復活したようだ。ただし、横田小そばは栽培が難しく、品種的には他の信濃1号や常陸秋蕎麦なども多く栽培されている。



大しめ縄が張られた宮造りの出雲横田駅舎



一風庵の横田小そば「野の香」

一風庵では、新蕎麦の収穫後に年間分の玄蕎麦を綺麗に処理して冷蔵、毎日石臼で製粉して挽きたてを出している。また、当日使用した蕎麦の品種・産地・生産者名も店頭掲示している。

十年程前に農協勤めから転職された島さん、毎年11月の新蕎麦の時期に緑あざやかな香りの強いそばを打っていると、「ああ蕎麦屋になってよかったなあと思う」としみじみ語る笑顔が、優しく幸せそうだった。

●姫のそば ゆかり庵

こちらは、稲田神社の社務所にあるお蕎麦屋さん。神話の国出雲ならではの、神社の蕎麦屋さんはおそらく全国でもここだけ。地域住民による神社の活性化、応援ということで、2年ほど前に社務所を利用して蕎麦屋をオープン。地元産の農産物や食品も販売している。

稲田神社は、八岐大蛇に食べられそうになったところをスサノヲに助けられ、彼と結ばれたクシナダヒメ（奇稲田姫）を祀る神社である。社務所の座敷に整然とテーブルが並べられ、スサノヲとおかめ顔の稲田姫の石像が置かれた庭を眺めながらの飲食は、神話気分満点。自家栽培の横田小そばの割子そば（三段）を食した。生粉打ちで、腰のある美味しいそばであった。

地元の方が農業のかたわら一生懸命に蕎麦屋を運営しておられる雰囲気が伝わってきたが、そば打ち技術も味も高いレベルにあり、是非長く続けて欲しいと思った。



神社社務所が店舗のゆかり庵



ゆかり庵の割子そばと仁多米おにぎり

●亀嵩駅 扇屋そば

亀嵩（かめだけ）は、松本清張の「砂の器」に登場し映画化され地元でもロケが行われたところである。殺人事件を捜査する刑事が聞いた「カメダ」という地名を探して、ズーズー弁の東北弁に似た出雲弁を話す「カメダケ」を訪れる。私も40年近く前この映画を見たが、寒村の棚田やハンセン病の父が隔離、入院のため駅で子供と別れるシーンが印象に残っている。

その亀嵩駅舎にあるのが扇屋そばである。昭和40年代に国鉄の民間委託により駅長となった店主・杠哲也さんの父親が少ない収入を補う副業のため駅事務室の一角で蕎麦屋を始めたもので、松本清張氏も何度か店を訪れたとのこと。

朝9時の開店前に店を訪れ、駅舎や掲示物をながめながら店主のそば打ちを待った。朝飯として、ここでは「釜揚げそば」を食した。出雲風釜揚げそばは、釜から揚げたてのそばをそのまま蕎麦湯と一緒に井に入れ、ネギ、大根おろし等の薬味を載せたもので、そば汁をかけて食べる。地元ではどの蕎麦屋でもメニューとしてある。トロリとした汁の風味豊かな熱いそばをたぐるのは、初めてだが美



亀嵩駅舎が店舗の扇屋そば

味しかった。そばは九一で、隣接する鳥取県日南町産を使用。

初代店主が日経新聞文化欄に書いた古い記事が壁に貼ってあり、「駅の蕎麦屋でなく、蕎麦屋の駅」というタイトルが、面白おかしかった。

(店舗案内)

・純そば 一風庵：<http://ippu-an.com/>
島根県仁多郡奥出雲町下横田 89 番地 2
電話：0854-52-9870

・姫のそば ゆかり庵：

<http://www.okuizumogokochi.jp/3066>

島根県仁多郡奥出雲町稲原 2128-1 稲田神社内
電話：0854-52-2560

・亀嵩駅 扇屋そば：<http://www.kamedakesoba.jp/>

島根県仁多郡奥出雲町郡 340
電話：0854-57-0034



出雲風釜揚げそば

(横田元育)



絵 川俣さん

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>

☆第10回江戸ソバリエ認定講座終了、11/23に認定式！

皆さまのお蔭で、多くの方々から「蕎麦学講座 No.1」の評価をいただいています江戸ソバリエ認定講座の第10回目が終了しました。受講生の皆さまがご提出されたレポートはいずれも素晴らしく、審査員一同たいへん感動しているところでございますが、審査の結果、今年の認定者は67名と決定しました。おめでとうございます。これで江戸ソバリエ認定者数は1,334名になりました。認定式は平成25年11月23日に日開催いたします。

当日は認定式の他に、平林知人さま(江戸ソバリエ・ルシック)に「海外との蕎麦文化交流」についてお話をいただく予定です。ご期待ください。

☆「国境なき江戸ソバリエたち」注目度 No.1！

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」は海外からも注目されているページですが、この度稲澤敏行先生、マダム節子さま、畑貞則さま、平林知人さま、ほしひかるのレポートを更新しました。

これで、皆さまが食の文化交流をされた国々は、中国・ベトナム・ブータン・イタリア・フランス・ドイツ・スロバキア・スロベニア・ロシア・アメリカと計十数カ国にのぼりました。12月には

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録される予定ですので、これからも江戸ソバリエの旗手となってますますご活躍されることを祈念いたしております。

☆アイデア道具にプロも驚嘆！

新しく笠川哲さまの「薬味ねぎカッター」を登録いたしました。これで江戸ソバリエのアイディマンたちのアイデア登録は12個となりました。

皆さまの手元にアイデアがございましたら、どしどし登録してください。

☆蕎麦界に新たな動き！

1)平成25年10月26日「日本蕎麦会議所」発足。

当日は、四方洋(会議所代表)の司会のもとに、ほしひかる(協会)・小松孝至(小松庵)・橋本陵加(さらざん)・北村忠一(北村農場)・原剛(早稲田大)が発言いたしました。

江戸ソバリエの皆さまも多数ご参加いただきましたが、会員として登録させていただき、今後政策提言などを行っていききたいと思います。

2)平成25年10月25.26.27日第1回「全国ご当地そば祭り in すぎと」開催。

会場には、北海道、山形県、福島県、新潟県、茨城県、埼玉県、長野県、福井県、京都府のご当地蕎麦が集結し、来場者2万人が旨い名物蕎麦に舌鼓を打っていました。

なお、武蔵の国蕎麦打ち名人戦も行われ、茨城県の仲山徹さんが初代武蔵の国蕎麦打ち名人(埼玉県知事賞)を獲得されました。

♪「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。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が、未だの方は恐縮ですが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振込み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



絵 川俣さん

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してください。

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)

次号作品・原稿募集（2月15日締切り）

●蕎麦フォト・ギャラリー（新企画）

江戸ソバリエ倶楽部通信では、次回から新たに「蕎麦フォト・ギャラリー」を開始します。作品募集要項は以下のとおりです。皆様の面白い写真をお待ちしています。

【募集要項】

- ・作品は蕎麦に関連するテーマの写真1枚とその説明文（表題15字以内、本文80字以内）とします。記名が原則ですがペンネームでも構いません。テーマは蕎麦に関連すれば何でも構いませんが（料理、店舗、蕎麦打ち、栽培等）、独自性があり共感を呼ぶものを期待します。
- ・写真は自分で携帯電話カメラかデジタルカメラで撮影したもので、下記メール宛先に写真ファイルを添付して、説明文（表題15字以内、本文80字以内）、撮影日、名前（又はペンネーム）を明記のうえ送信してください（電子メールに限ります）。
- ・応募は一人1作品とし、応募作品のなかから編集部で佳作を選定の上、誌面に掲載いたします。
- ・右と次頁の作品サンプルを参考に応募してください（2014年2月15日締切り）。

《作品例1》延びるもんだね、富倉蕎麦



オヤマボクチをつなぎに使った富倉蕎麦。長野富倉に4店しかない中の1軒「はしば食堂」80歳のおばあちゃんが打つ直径2m強に延ばされた富倉蕎麦。（2013年9月、うずら翁）

《作品例2》蕎麦打ち人形につられて入店



霧島高原で「高千穂そば」の看板を発見。店頭では電動式の蕎麦打ち職人が作業しながらお出迎え。遊び心がうれしくなり暖簾をくぐる。（2013年8月、そばだもりを）

《作品例3》そば大盛り日本一？



立ち食い蕎麦・京橋恵み屋の特盛り（大盛りの上、800g）。番外で1キロ盛りも可能。十割蕎麦で味もグッド、故に人気サラメシ・スポットです。（2013年10月、大森満男）

●会員投稿

会員投稿コーナーの原稿も引き続きよろしくお願ひします（2014年2月15日締切り）。

【募集要項】

- ・蕎麦に関連することならテーマは自由（エッセー、俳句・川柳、絵・イラストなど）。
- ・原稿は1000字以内（若干の字数オーバー可）で、記名が原則ですがペンネームでも構いません。編集上ワードファイルで作成していただくと助かります。

◆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。



絵 加藤さん

編集後記

10月22日に報道された阪急阪神ホテルズの偽装問題が波紋を広げている。会社側はメニューの食材の表示が間違いだったと釈明しているが、メニューを掲げた当初から7年間も別の食材を使っていたとは驚きだ。メニューが間違っていたとしか返答できまい。

今回の事件の発覚は他のホテルでの偽装発覚が原因だと言う。街の蕎麦屋でもレストランでもあり得る話だ。なかでも車えびと偽りブラックタイガーを出していたことなどよくある話で、街の洋食屋よりレベルが低い。過去、中国産の玄蕎麦を北海道産と偽ったり、香川県産の小麦粉が実はオーストラリア産だったり偽装事件は度々ある。客のためにどこの食材を使っているのか表示するなら、事業者はきちんと表示どおりの食材を使って欲しいものである。

それから皆様お気付きと存じますが江戸ソバリエ通信は前回の22号よりオフセット印刷で全ページカラーに刷新いたしました。新たな企画も登場いたしますのでご期待ください。

（川俣 静）



絵 川俣さん