

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 葱

昨年末、ソバリエの仲間と期間限定の「下仁田蕎麦」を食した。

たつぷりと太った下仁田葱に鴨肉つくねの味が絡み葱のなかからじんわりと独特の甘みが口いっぱいに広がり何とも言えない味わいであり また蕎麦とのハーモニーも抜群であった。

考えてみるとすき焼きなども肉のうま味が染み込み主菜の肉よりもはるかに葱の方が美味いと云う人も多い。葱は脇役のイメージが強く主菜の影に隠れがちだったが、評価を改めなくてはならないと思う。とは云うものの蕎麦を食するときの薬味の役割も捨てがたくあの辛味と香りは癖になる。葱は主菜の影でチャッカリ自己主張をするということもあり、薬味に葱を使わない人もいる。それにしても万能の野菜であることは認めなければならない。其上、視覚的に見てもこの素晴らしい造形美にほれ込むのは私だけであろうか。

(絵と文 かとうまさかず)

目次

蕎麦の賄いと江戸ソバリエ	p. 2
あれから1年	p. 4
私のそば道	p. 4
四谷周辺の蕎麦屋	p. 5
江戸ソバリエ・神奈川の会	p. 6
連載小説・そば寺(4)	p. 8
蕎麦フォト・ギャラリー(新)	p. 9
江戸ソバリエ訪問5	p. 11
江戸ソバリエ協会便り	p. 13
江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 14
次号作品・原稿募集	p. 15
編集後記	p. 16

会員投稿コーナー

蕎麦の賄いと江戸ソバリエ

自宅から極めて近くの小さな商店街のなかに空き店舗があり、この空き店舗を利用して街の活性化につなげるべく近隣の有志たちが自己資金の出資とともに企業や一般住民からの寄付金を集めてNPO法人「ご縁カフェ・まっばー」を立ち上げた。(松葉町の「まっば」とスペイン語「パール」の合成語)

真夏の暑い最中、外装をはじめ室内の内装や棚・テーブル・イスなどすべて自分たちで手作りしている様子を通りがかりに見て、なにをしているのか聞いたところ、「近隣の人たちの集いの場にしたい」という返事で、それであれば「蕎麦を介して多少でもお役に立てれば」と僅かばかりの寄付をして賛助会員となった。

その後、「なにか手伝いされませんか」との誘いを受けたが、「生来の不器用で、蕎麦は打つけど、釘一本打ったことがありません」と辞退し、9月上旬の店オープンに至った。

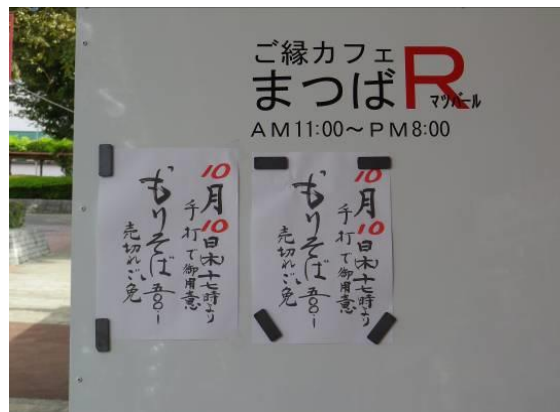
いよいよ本番となり、週一回17時からの蕎麦賄い限定20食で進めることになった。

賄いの前日には、まずそば汁20食分として約1600mlを作る。市販のそば汁をベースにするが、せめて出汁だけでもきちんとしたいと厚削り節を使って丁寧に汁を取る。ただし味覚音痴で良い出汁になっているのか多少不安。さらに市販のそば汁に出汁を加えたあと、弱火にかけてそば汁に丸みを加え、多少なりとも深みのある汁をと考えての仕事のつもりだが、果たしてその効果はどうか？

翌日は10時ごろから二八で1kg玉に挑戦、「他人様に有料で召し上がっていただくからには丁寧な仕事を」と念じつつ、一人前150g前後を計りながら10人前を揃える。これをもう一度やって、なんとか合計20人前を準備する。



店内の様子



しつこくメニュー案内

蕎麦打ちが終わり次第、近所のスーパーでネギとわさびを買い求め、ネギをスライスして漸くすべての食材が整う。

4時ごろになると、蕎麦を茹でるための鍋、揚げ笊、水洗いのためのボールに笊、さらに冷水のためのボールなどを袋に入れ、もうひとつのかばんには盛り付け用の笊に、いつもお世話になっている作務衣・タオル・布巾などを詰めてから約150m離れた店へ配達し、いよいよスタンバイ。

鍋に湯を沸かし、洗い桶にも水を張り、氷水も用意し、お玉を使って店備え付けのそば猪口にそば汁を注ぎいれ、同じく店の薬味皿

らしいものを拝借してネギとわさびを盛り付けて、「さあお客さま、いつでもいらっしやい」と待ち構える。

現在までほぼ半年間経過したが、拙い蕎麦にも拘わらず「美味しい」と言いながら来てくださるリピーターが何人もおられ、幸せなことに大体いつも完売で売切れのためお断りすることも何回かあった。

店で羽織る作務衣には入っていないが、帽子には「〇〇ソバリエ会」と入れており、また手作りのメニューには「おいしいそば粉を使っていますが、残念なことに蕎麦打ちの腕が拙いためそのうまさを生かしきっていないかも知れません。お気づきの点があれば遠慮なくご指摘ください。今後の励みにします。(江戸ソバリエ・××)」と書いてクリアケースに入れ、その裏面には「そばの雑学」として蒞蓄のあれこれを月ごとに連載し、お客さまとの会話の糸口になればと思っている。



不器用な手さばき

り上がっている様子をリタイアされた団塊世代に伝える生活情報番組のための収録だった。スタッフからは私の蕎麦賄いも収録したいからと希望され、不器用な手さばきでの賄いの様子を収録しようと30分前後カメラを回し、最後にディレクター氏は番組での私の紹介に当たり名刺にある「江戸ソバリエ」を入れようかと思うが、「江戸ソバリエ」とは何かと聞いてきた。そこでいつものように「江戸ソバリエ」認定制度や認定後の活躍の様子を語り、是非私の紹介に取り入れてくれるように依頼したが、放映された内容は「カフェのお客で、蕎麦を趣味にしている××さん」と紹介されただけで、名前と年齢が画面に出て、賄いの様子も1分弱程度に留まっていた。

蕎麦好きは世間に沢山おられるが、「江戸ソバリエ」を理解してもらい、蒞蓄を語り合い、蕎麦のことはなんでもという蕎麦キチを目指してもらうことはなかなか容易ではない。蕎麦の世界にはまり、蕎麦を愛し、蕎麦を楽しみ、その結果呆けもせず元気である私自身の姿を見てもらうことが王道なのかもしれない。そのためにも健康と体力維持に気をつけながら、今の「蕎麦賄い」を大事にしていきたい。

(そばだ もりを)

そのため「江戸ソバリエ」という言葉にはいくらかの興味を示され、そこで私からは認定講座の内容やさらに広がる蕎麦文化への興味など気合をこめて話すのだが、お客さまは「花よりダンゴ」なのか、「どこのそば粉か、産地はどこか、二八で打ったのか、そば汁はどうしたの」などと言うばかりで、今ひとつ「江戸ソバリエ」や蒞蓄披露に至らないのが現状で、さらなる工夫をと思案しているところだ。

また、先日はNHK・Eテレ「団塊スタイル」より「ご縁カフェ・まつばーる」の取材があり、その意図するところはすべてを自分らの手で手作りし、地域交流で盛り

あれから1年

2013年2月8日茨城県の金砂郷地区での「全麵協素人そば打ち二段位、初段位認定大会」の初段位認定に家内と二人で臨みました。都内での参加が応募者多数でなかなか参加できずそばの里「金砂郷」にひかれて申込みをして無事前泊にて参加することができました。時期的にやはり雪となり心配しましたが、それより東京都・神奈川県からの参加者がほとんどなく「いばらぎ蕎麦の会」主催から多くの方が茨城県内からの参加者でした。会場の客席は、各そばの会の関係者でよく言われるアウェー感がひしひしと感じる状況でした。試験は今回より手洗いが時間外となり事前に洗ってチェックを受けるというルールになり、これにより少し時間的には余裕ができたはずですが、現実には余裕なくギリギリ時間内という感じでした。試験後の待ち時間に「常陸秋そば」の打ちたてを頂きましたが、緊張もあって良く覚えていませんが独特の良い香りのするお蕎麦でした。結果は、家内ともども合格でした。今回諸先輩方にもご指導いただきました、近所の蕎麦屋さんの打ち場を借りて練習もさせていただきました。多くの方に感謝しております。



絵 川俣さん

昨年の受験でやっとスタート位置に立てた気がします。そして、昨年の受験から得たものは、やはり効率よく速くそして、しっかり水回しを行い速くしっかり延すことが大事だということでした。時間配分や手際が大事だということが良く理解できました。しかし効率よく美味しいそばを打てるようにと気持ちはあるのですが、現在は月一回程度しか打つ機会が有りません。水回しも中途半端で、延しは不均一で厚い状況ですが、一つ一つの課題を少しずつ克服してより美味しい打ちたてのそばを振舞えるように努力していきたいと思う次第です。

最後に一つうれしいことが有りました。それは、そば打ち会で打ったそばをモニターとして食していただいている方がアトピーなども有りご苦労されているのですが、そばを食べていると体調が良いということで喜んで食していただいている事です。そばアレルギーは良く聞きますが、逆に体調が良くなるとのことで、近くのスーパーでもそば粉を買ってきて「そばがき」にして食べているとのことでした。非常にうれしいことで、さらに腕前を上げてその方に非常に美味しいと常に言ってもらえるように精進していきたいと思っています。

(善蔵庵)

私のそば道

60歳の手習いで始めたころは仲間内でのそば打ちでしたが、ソバの魅力にのめり込んで普



写真：ハヶ岳山麓のソバ畑にて

及活動などの地域づくりに発展しました。そば道を歩むことが、豊かな人生を歩むことと重なります。

それはあくまで趣味としての取組みでプロを目指すものではありません

ん。手打ちそばに出会って良かったと感謝しています。私の「そば道」は生涯学習と世の中への恩返し、社会貢献です。

「そば道」の考えを「そばに感謝する10の道しるべ」として、整理しました。

- ① おいしい。 日本各地のそばの食べ歩きです。
- ② うれしい。 打った蕎麦を多くの友人に差し上げて、「おいしかったよ、ありがとう」の言葉が励みになります。
- ③ たのしい。 そば打ちがだんだん上手になって楽しい。基本がシッカリ身につけば易しい。日本各地の色々なそば粉との会話が広がります。
- ④ 恥ずかしい。 時に超粗挽十割そば、茹でたら短くて恥ずかしい。挑戦は頼もしいが、小天狗の鼻が折れ。
- ⑤ ほほえましい。 そば打ち交流は、うんちくの交流でもあり、結構やかましいですが、地域間文化交流の拡大でほほえましい。
- ⑥ 難しい。 手打ち蕎麦、やればやるほど奥が深く極めるのは難しいです。極めればりりしい、手際が美しい。
- ⑦ よろこばしい。 施設訪問ボランティアや公民館普及活動はよろこばしい。手打ちそばは、みんなが喜ぶ、喜びの料理です。
- ⑧ ほんとにおいしい。 かなり上達するとほんとにおいしいです。じゃあ、今まではなんだったのか、”お世辞です”
- ⑨ 健康によろしい。 そばは食べて健康によし、打って認知症予防によろしいです。身体の健康と併せて、心の健康に優しいしよろしいです。
- ⑩ すばらしい。 そば打ちは日本伝統食文化の伝承と社会への恩返しができる素晴らしいです。

私のそば道は、「そばに感謝し、そばとともに歩む生涯学習と社会貢献」です。人生の本当の喜びは、お金や物の豊かさではなく、自己成長と社会貢献です。そばの栽培者、製粉会社、道具屋さん、お蕎麦屋さん、皆さんに感謝です。

“そば道”と言ってはみたものの勝手な“蕎麦道楽”というところでしょうか？

(熊谷そば打ち愛好会 八木 君敏)

四谷周辺の蕎麦屋

私は、江戸川区葛西地区に在住しておりますが、どこの会にも今だに属していません。



絵 川俣さん

主な勤務地が永田町と霞が関でしたので、昼食は、麺類を好んで、銀座、虎の門、溜池、赤坂等のラーメン、ちゃんぽん、そば、うどんと食べ歩きました。もちろん霞が関官庁街にある地下のほとんどの蕎麦屋にも行きました。

時には、国会議事堂の蕎麦屋にも行きましたが、衆議院と参議院ではそれぞれ最良の店があり、ソバの太さとつゆの味で好みが分かれています。職場の同僚と食べに行っても別々の店に入ることがほとんどでした。これらの店はとにかく安いのが最高でした。ところが、江戸ソバリエをめざしてからは、ワンランク上の蕎麦屋にも行くようになりました。

平成20年4月から最後の勤務地となりました四谷では、新宿通り（甲州街道）を中心に横丁が多く意外と古い蕎麦屋が点在しています。蕎麦に限らず昼食時のほとんどの価格が質、量

ともに虎の門、溜池方面に比べると安いのがうれしいです。

中でも麺類が豊富で和洋中、何でもそろっているので飽きることがありません。蕎麦屋も全国展開の店から地元四谷の店まで巡回するのが狭い範囲にしては楽しみでした。しかし、ここにきて閉店するところが出てきたのが淋しいかぎりです。なかでも信州そばで立ち食いの名店であった「政吉」が「労力の限界を感じて閉店することになりました」との張り紙を見たときにはがっかりしました。

津の守坂入口に開店した立ち食い蕎麦が、老舗の蕎麦屋と並んで商売しているのが面白くて、早速食べにいきましたが、美味しく安いのが気に入りました。(少量つつ茹でるので待たされるのは「政吉」と同じ。)

江戸時代から続く横丁や寺町が多い四谷界隈は空襲でほとんどが焼けてしまいましたが、横丁と寺町は復興され、隠れた名店も多いこんな町にもうしばらく勤務したいと思います。

(平田 悦雄、二回生)

江戸ソバリエ・神奈川の会

「江戸ソバリエ・神奈川の会」設立の経緯と活動の紹介です。

設立

設立のきっかけは「新・神奈川のうまいソバ選」(幹書房)編集員の思いから。

編集委員の江戸ソバリエ協会ほしひかる、同講師寺西恭子、笠川哲、同「石臼の会」山田義基の4氏が発刊にあたり「神奈川在住の江戸ソバリエが集い、蕎麦と食文化の蘊蓄を語り、食べ歩き、蕎麦打ちの技を高め、親睦を深める会ができないか」と

の話が出てきました。その思いを具体化するために、「楽蕎の会」にも参加の要請があり、設立準備の打ち合わせを行い、平成24年10月20日に30余名のご参加を頂き、設立総会を経て、「江戸ソバリエ・神奈川の会」が発足をいたしました。

顧問に「横浜元町一茶庵」の社長、片倉英統先生をお迎えして、設立総会で「一茶庵の蕎麦打ち」と題して記念講演を頂きました。蕎麦聖といわれた祖父の片倉康雄さんのお話や、父の話など盛りだくさんの貴重なお話をお伺い出来ました。「一流のそばは一流の人との繋がりが生まれる」、「そば打ちにはその人との人柄が出るもので、心で打つ」など、ご自身のそば打ち修行を通じての哲学、そば打ちに取り組む姿勢など幅広く有意義なお話を頂き、心に残る記念講演となりました。

会の目的

主に神奈川にお住まいの江戸ソバリエが集い

蕎麦と食文化の蘊蓄を語り

食べ歩き

そば打ちの技術を高め

親睦を深める

粋な仲間の会

活動

設立以来、京浜急行南大田駅近くの男女共同参画センター横浜南「フォーラム南太田」生活工房を活動の拠点に、月一回の例会を行い、丸一年が経過しました。その間、単にそばを打つ



絵 川俣さん

のみならず、そばに関連する色々な側面を見てみよう経験してみようと、そば打ちの基本練習から始まり、更科と変わりそば、そば寿司、蕎麦がき、蕎麦の栽培等々色々なことを学んできました。「たかがそばされどそば」幅の広さと奥の深さに驚かされた一年でした。

- 手学** 手打ちそばの基本
 更科そばと変わりそば：茶、ゆず、芥子、えび、桜など
 そば寿司：そば稲荷、細巻き、太巻き、
 蕎麦掻き 安倍川風、黄な粉、ぜんざい、チーズ入り、しょうが入りなど
 打ち比べ食べ比べ
 ボールでそば打ち（300g）
- 食べ歩き** 横浜一茶庵、蕎仙坊、小嶋屋（横浜三吉橋）
- 蕎麦栽培** 種まき8月、花見10月、刈り取り11月、収穫祭（試し打ち、試食）12月
 種子は常陸秋そば、約40余キロの収穫。
- 道具作り** 麺棒、駒板、箸作り
- 蒞薈** 手料理と蕎麦を楽しむ会（そば遊び桜亭）
- 教室** 小田原鈴廣（かまぼこ）

今年は10期生の仲間も加わり、昨年の経験を更に深耕し内容の濃い、楽しい会になるように努めて行きたいと思います。

今後とも皆様のご支援を賜りますようお願いいたします。

江戸ソバリエ・神奈川の会

木下善衛（6期）

お問い合わせは：江戸ソバリエ・神奈川の会

steer_sobalier_kanagawa@yahoogroups.jp;



絵 かとまさん

連載絵小説 そば寺（4）



称往院の朝の念仏修行の後の賄いの朝食がそばから粥に戻ると、10日も経たずに本堂の修行者は半分になった。朝の静かな修行の風景がようやく戻ってきた。そんな或る日のこと、朝の修行が終わり粥を食べ椀と箸を洗って道光庵へ戻る道すがら二人連れの男に声を掛けられた。「覚円和尚様とお見受けいたします。折り入ってお話ししたいことがございます。」「何でございませぬか。」「立ち話では少し憚りますので、」「それでは手前の庵へお越しく下さい。」「と言って道光庵に招き入れ二人と対面した。

「私は日本橋の呉服商で丹後屋三郎衛門と申します。知り合いの浄土宗の信徒の人からこの寺で朝の念仏修行をやれば旨いそばにありつけると聞き仲間を募って食べに来ていた次第です。もう粥しか出ないと分かると仲間たちは皆居なくなりました。思えば恥ずかしいことをしたと反省しております。ここにいるのは私の同業で赤木屋甚五郎と申します。私達は呉服商の仲間であると同時にそば愛好家の仲間なのです。御坊のお陰でせつかく江戸の蕎麦屋にはない旨いそばに廻り会ったのに自分たちの所作で食べられなくなるのは残念です。そこで罪滅ぼしと云っては何ですが皆でお金を集めてそれを寄進させていただこうと思ひまして集まった二百両を持参いたしました。実は称往院のご住職にお話ししましたが寄進を受けるいわれは無いと断られまして、尚もお願いしたところ覚円和尚に云うのが筋と申されました。どうしても御坊に受け取って頂きたいのです。」

「私とて受け取るいわれはございません。」「ご住職のお話では覚円和尚さまはご浄財をすべて私達のために使われたと聞いております。その埋め合わせをさせて頂きたいのです。」「納得いたしかねます。」

「それではこういたします。御坊が納得されました時にお受け取りください。それまで私共でお預かりしておきます。」そういつて二人は帰っていった。

「ご住職いかがいたしたらよいでしょうか。」「何事も阿弥陀如来の思し召しと思えばよかろう。あの男は覚円殿が打ったそばがよほど気に入ったのだろうよ。そなたがこの当院に参ってから色々な出来事が起こる。

この先何があるうとみな阿弥陀如来のお導きに従つ

て真っ直ぐにすすめばよい。迷うことはないのだ。」「ありがとうございます。」覚円は進むべき道を見出した。 — 続く —

*この物語はフィクションです。(作・絵：川俣 静)

蕎麦フォト・ギャラリー(新企画)



■初めてのそば打ち、真剣です！

見なし仮設住宅の放課後教室に通う子ども達9人とサポーターやお母さん達6人で初めてのそば打ちに挑戦。大きなそば包丁にびっくり。一生懸命打って楽しく会食しました。

(2014. 2. 1 謙粋)

■川越蕎麦育成の会で蕎麦収穫

川越の土地に昨年8月から畑を開墾して11月には約10kgの玄蕎麦を収穫して年末には収穫祭を行った。参加登録者40名。

(2013. 10. 13 前島)



■姉妹仲良く水回し

古民家で初めてのそば打ち。熊さんの手のように指を開いてお砂遊びをするように、お水を入れた粉をかきまわすんだって。さっき、オジサンがそういつたよ。

(2013. 9 愚蕎楽)



■真っ白な仲間

よく飛んできてくれたね。真っ白なそばの花にその姿がよく似合う。嬉しくってきつと美味しいソバになるよ。やっぱり吸った蜜は黒くなるのかな。

(2013.5 次大夫掘 新吉)

■親子そば打ち教室

世田谷区内の民家園で行われている「親子そば打ち教室」の一コマです。見本打ちする方の道具類に興味深く目をきらきらさせながら見入っている子供たちの顔が印象的です。

(2010.9.25 走るソバリエ山口)



■特大かき揚げそば

玉葱 1 個丸ごと使った直径 10cm×厚さ 5cm の特大かき揚げが井をはみ出し圧巻。立食いながら、自家製麺、天然だし、国産野菜にこだわり、味もなかなかで格安。よもだそば銀座店。

(2014.2.21 激写もっくん)

《江戸ソバリエ訪問5》

全麵協素人そば打ち五段に合格された ^{あざみあける} 筋 啓さんに聞く

●昨年9月全麵協の五段位に見事合格されましたが、五段位までの道程はどうでしたか。

五段になるには最短でも8年かかります。先ず初段に合格し1年後二段の受験資格が出来ます。二段に合格し1年後に三段の受験資格が出来ます。三段に合格し2年後に四段の受験資格が出来ます。四段に合格してから3年後に五段の受験資格が出来ますが、五段位認定会は3年に1度開催されるのです。私の場合は幸運にも最短の8年で五段位に合格することが出来ました。



段位認定審査は、初段位から三段位までは技能審査を、四段位は書類審査及び技能審査が行われます。五段位認定

会の受験を希望する者は、全麵協の会員である所属団体代表者の推薦を受け、一次審査申込書とこれまでの活動歴を記載した書類とともに、全麵協から出題された課題についての小論文を提出して第一次書類選考を受け、これに合格しなければ本審査を受験することができません。本審査は、筆記試験、意見発表、面接試験、技能審査がおこなわれます。

昨年5月に一次審査申込書・推薦書・活動状況書・小論文を提出しました。活動状況書は四段を取ってから3年間の自分のそば打ちの活動歴をA4用紙2ページに書きます。具体的には、全麵協事業への貢献活動、所属団体が所在する都道府県外での活動、所属団体が所在する都道府県内での活動、所属団体内での活動を、イベント名・活動内容・責任度合等を箇条書きに記入します。何処のそば祭りで釜前を担当し責任者として報告書を作成したとかです。小論文の課題は「段位認定制度の目的は自分づくり（自己形成）であり、それをそば道と呼んでいますが、あなたのそば道に対する考え方を述べてください」を約1200字で記述することでした。私の想定では、この年の五段の受験資格のある人は、274名ですが受験したのは109名でした。受験者が少ないのは四段の人たちの高齢化が大きな要因であると思います。5月末に一次審査の結果発表があり、筆記試験を受けたのは55名でしたから合格率は約50%です。

●筆記試験はどうでしたか。

筆記試験は、7月中旬に北海道砂川市で行われました。試験科目は、1 そばの栄養学と健康機能、2 そばの品種・栽培、3 そばの歴史・文化、4 全麵協・段位認定制度 の4科目で、一部が選択式・○×式ですが大部分が記述式で、各科目40分の持ち時間です。試験対策のテキストは全麵協が出している「新・そば打ち教本」という190ページの本で、他にそばに関する時事問題も出ました。この本を丸暗記できれば勿論合格は見えますが年寄りの頭では丸暗記など至難の業ですので私は一生懸命ノートに書いて覚えました。

筆記試験は時間が足りなくて答えはどうか書きましたが読み返す余裕がありませんでした。筆記試験の合格発表は7月末にあり、正直これは落ちたかなと思いましたが運よく合格でした。合格者は55名中35名でした。これに3年前の五段位試験で技能審査のみに不合格だった4人（今回追試験の有資格者）を加へ39名が最終審査を受けました。

●最終審査はどうでしたか。

8月31日に北海道幌加内町で最終審査がありました。技能審査は生粉打ち1.5kg40分ですが、蕎麦粉は粗挽きで含水量の少ないパサパサの粉で40目・32メッシュのふるいに掛けても30gは残ってしまう粗いものです。それでも私はそういう蕎麦粉で充分練習してきたので不安はありましたが自分の打ち方を精一杯やれば良いと思って打ちました。また技能審査に併行して意見発表と口頭試験・面接もありました。「私のそば道について」という最初に提出した小論文に関して自分の考えを意見発表した後に審査員の質問に口頭で答えるものです。その日の夜にみんなで交流会がありました。翌日に合格発表があり合格者は私を含めて15名でした。合格率は最終的には約14%でした。五段位認定会は3年毎に開催され今回は3回目ですが、五段位合格者は合計33名になりました。



絵 川俣さん

●技能審査の当日は試験会場で海さんも応援していて、時間が足りないんじゃないかとはらはらして見ていたそうですが。

40分の時間配分については自分で計算していましたので問題ありませんでした。最後の片付けも3分あれば充分ですから。

●そば打ちを始めたのはいつごろですか。

私は江戸ソバリエ講座を第1回から第4回まで4年連続受講しました。講座で食べ歩きレポートがあり蕎麦屋さんを回っているうちにだんだん旨い蕎麦屋を探そうになりました。手打ちにこだわりのある小さな蕎麦屋を何軒か見つけ通ううちに自分もそばを打ちたくなって「福井手打ちそば教室」の初級コース(6回)を受講し次に上級コース(6回)を2回受講しました。そこに先生として鵜の会の方が来ていました。鵜の会に入会したいと言ったらそれでは一度見学に来なさいと言われ2~3回見学に行ったら入会が許されました。鵜の会に入り月2回のそば打ちをやり、途中からは梅島の藪重にも習いに行き四段になるまで2年通いました。

●五段に合格して得たものは何ですか、そしてこれからの抱負を教えてください。

鵜の会に入って足かけ8年になり今は事務局長の立場ですが、今まで優れた先輩に教えて戴き行動をともにし、段位認定試験や全国のそば祭り、そば教室の助手、サンフランシスコ、上海等の海外の行事への参画、ボランティア活動等を通して全国に数多くの友人やそば仲間が出来ました。これが一番大きな宝物だと思います。

これからは「そばを通して地域を活性化しその行動を通して自己を高めてゆくこと」をモットーとして、若い人材を育て内外の行事に積極的に参画してそばを普及させる仕事に尽力したいと思います。私は全麵協の会員でありまた江戸ソバリエでもあります。2つを両立させながら先人に負けない指導者になれるよう努力していく所存です。

【インタビューを終えて】

普段寡黙な筋さんが眼を輝かせながら胸の内を語ってくれました。国立駅を背に帰ってゆく後姿を眺めながら私達は全麵協に新たな指導者の誕生を確信しました。今後のご活躍をお祈りいたします。

(川俣 静、海 緑風)

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3回の年越蕎麦コンテスト「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」は、次の2点が「郷土貢献賞」を受賞されました。

一、小林照男さん(江戸ソバリエ・ルシック)《木葉蕎麦》

「大根葉は栄養的に優れています。干すと嵩減りして減少するビタミンが出てきますが、嵩減りするおかげで繊維質などの栄養素が沢山摂れ、《かけ蕎麦》にすることでおなかに入ってくれるので腹持ちが良くなるあたりに昔の人の食生活の知恵を感じますね。スーパーなどで買う大根は流通の都合で葉が切り落とされていて、《木葉蕎麦》は、昔は地味な干し大根葉でも、今となっては葉を探すところから始まる贅沢な蕎麦といえるでしょう。商売としての再現は確かに手間暇がかかりそうです。それだけに我が家の味として残していただきたい。」(林幸子先生評)

二、三上卓治さん(協会)《津軽蕎麦》

「忘れがたき故郷への思いに感動。《津軽蕎麦》は、津軽藩が参勤交代時に持ち帰って土着したものといわれる。もしそうだとしたら、古江戸蕎麦の貴重な歴史的証言だといえよう。」(ほしひかる評)

◎これまでの入賞者

第1回入賞者＝今村弘子美さん、第2回入賞＝福島和子さん・水津優子さん・小林照男さん・たつみ蕎麦の会さん・七江会有志の皆さん。

◎審査員

林幸子(料理研究家、江戸ソバリエ・ルシック)、石田大三(江戸ソバリエ)、江戸ソバリエ協会理事。

☆「江戸蕎麦切」400年記念・第4回江戸ソバリエ・ルシックセミナーを開催いたしました。

ご承知の『慈性日記』の1614年2月3日(旧暦)の条には、京の尊勝院慈性と、江戸小伝馬町の東光院詮長と、近江の薬樹院久運の三人が江戸の常明寺で蕎麦切を食べたと記してあります。この記録が江戸蕎麦の初見ですが、今年が2014年ですから、ちょうど400年前の話ということになります。

江戸蕎麦の通を自認する「江戸ソバリエ」としてはこれを見逃すわけにはいかないでしょう。そんないうわけで、当協会では江戸ソバリエ・ルシックのセミナーを企画しました。

講師は慈性研究の第一人者林観照先生、そしてゆかりの東光院32世の木村周誠先生。課題は、不明とされています「常明寺は何処に在ったか？」です。

両先生のお話によれば、慈性は貴族日野家の出身で、当時21歳。一方の東光院は江戸初期には「天台三ヶ寺(観理院、東光院、浅草寺)」とよばれたほどの名刹。もちろん薬樹院も比叡山のお膝元のお寺。要するに尊勝院・東光院・薬樹院ともに格式高く、かつ天台宗寺。

それなら、幻の常明寺も相応に格式高く、かつ天台宗寺ではなかったか！そして地区的には、慈性が活動していた、今の千代田、台東、中央区辺りに、常明寺はあったのではないかと推定されます。

ともあれ、慈性さんという人は上層の僧ではありませんでしたが、僧というより、かなり政治人間でした。そういう人種は、偉人か悪人でないかぎり、時代が変わったときに取り上げられるこ



常明寺でのそば切り会食 絵 川俣さん

とはあまりありません。だから、普通なら歴史の彼方に消えてしまってもおかしくない人でしょうが、こうやって400年後にわれわれの研究課題の中心的役割を担おうとは、慈性さんも思ってもいなかったことでしょう。

それでも、江戸蕎麦初見を検証することは、江戸ソバリエとして義務であり、そんな機会を得ることは幸せなことであると思います。

まだまだ、これからも400年記念事業を企画していきます。乞う、ご期待！

♪「蕎麦の花 手打ち 藷薺 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. 平成26年度年会費納付と過去分未納の方へ

会員の皆様、会費は前納制となっています。平成26年度(26年4月～27年3月)の年会費の振込期限は26年の3月末となっています。恐縮ですが納付手続きをお願いします。

なお10期生で振込済み(入会金3000円+年会費1000円)の方は26年分入金済みです。

平成25年度分(25年4月～26年3月)の入金が未だの方は、平成26年度分とあわせた2年分の納付手続きを直ぐにお済ませください。

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26年5月25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)

次号作品・原稿募集(6月15日締切り)

■蕎麦フォト・ギャラリー

- ・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。

■会員投稿

- ・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送信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。

編集後記

私の住む町は人口が3万人でそば屋が8軒ある。手打ちそば屋は5軒でその内の3軒は住宅地の中であって駐車スペースも2台程度しかない。蕎麦粉は茨城産や福井産を使い旨いそばを出すのだが注文してから出てくるのが遅い。あとの2軒の手打ちそば屋は街道に面していて駐車スペースも10台～20台ある。客は多いが従業員も多く注文してから出てくるのも早い。

私がよく行くのはその内の1軒である。蕎麦粉は北海道産だがまずまずのそばをだす。もう1軒はサービス（挨拶）が良くない。1年程前町内で一軒の手打ちそば屋が廃業した。結構有名なそば屋だったが経営者が高齢のため廃業したと聞く。私も一度入ったことがあるが注文してから出てくるのがとにかく遅い。それと駐車場が狭い。だから客も少なかった。繁盛する店は繁盛するなりの理由がある。味、駐車場、サービス、サービスとは店員の挨拶とそばの注文をこなす迅速さである。これは経営者の資質だと思う。私がよく行く店は3つの条件が揃っている。皆さんの街のそば屋さんはどうですか。ご意見がありましたら是非広報までお寄せください。

（川俣 静）



絵 川俣さん



絵 かとまさん