

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 キャベツ

キャベツは四季を通して食卓に上る。春キャベツ、夏秋キャベツ、冬キャベツとそれぞれ季節を十分に楽しませてくれる。煮ても焼いても茹でても蒸しても、もちろん生で食するのも大歓迎だ。若いころ、とんかつ屋の「きざみキャベツ」がお代わりサービスで、何回も通った記憶がある。キャベツにカツの油とソースが絡むサクサク感がなんとも云えない美味さだった。キャベツはまさに生活に密着した食材と云える。

キャベツは、あまりにも身近な野菜であるため、ゆっくりと眺める機会がない。改めて確りと観察してみると、シュークリームの子葉(仏語でキャベツの意味)と云われるだけあって、可愛く面白い形をしている。そのうえ薄萌葱(うすもえぎ)色に白い稲妻が走ったような葉脈が美しく、輪切りにした断面などは、まさにアートで魅力的である。フランスでは愛情表現としてキャベツちゃん(mon chou)などと男女が呼び合ったり、子供に対して云ったりする。キャベツを可愛さの象徴のように使われているぐらいだ。もう一度台所に転がっているキャベツを見直しては如何だろうか。

かとう まさかず (絵と文)

[目次]

木曾に赴き、蕎麦切り発祥の地旅行記・・・	p. 2	蕎麦屋の女将さん①	p. 11
うどん県うまれの人の「蕎麦の楽しみ方」・・・	p. 4	オリーブづくり奮戦記①	p. 13
七江会法師温泉と蕎麦の旅・・・	p. 5	蕎麦フォト・ギャラリー（第3回）・・・	p. 15
“つながれ” 蕎麦のミライ・・・	p. 6	祖谷蕎麦と温泉の旅	p. 18
笑ィ八会・森ファームそば祭り訪問	p. 7	江戸ソバリエ協会便り	p. 21
山あげ祭と八溝そばを楽しむ会2014	p. 8	江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項 ..	p. 22
「私の蕎麦打ち格闘第1R」の記	p. 9	次号作品・原稿募集	p. 22
「そば前」の礼儀	p. 10	編集後記	p. 24

倶楽部企画イベント

「木曾に赴き、蕎麦切り発祥の地と名店蕎麦屋を訪ねる」の旅行記

御嶽山が噴火した情報を聞いたのは定勝寺の大広間で檀家総代の会長さんから説明を聞いている時だった。同じ日に木曾旅行に行ったという忘れられない日になった。

朝8時発のスーパーあずさ5号に乗って、塩尻には10時半に到着。そこからは貸切バスで移動した。お昼の腹ごしらえは勿論蕎麦屋。木祖村藪原にある「木曾 おぎのや」。築140年の古民家をできるだけ手を入れずに、店内は高い天井の天窓から入る光が黒光りした柱と大梁を照らし、ゆったりとした空間を構成している。

店主神村さんは高橋邦弘さんのお弟子さんで、定休日1日を粒揃えとし、毎朝自家製粉をしている細切り手打ちそばがこのお店のこだわり。お店に着いたとき店主からご挨拶をいただいた。店主は穏やかなお人柄に見受けられたが、溢れる郷土愛と蕎麦に対する強い思い入れが伝わってきた。全員でお店人気1番の「鴨せいろ」をいただいた。

木曾郡大桑村須原に所在する定勝寺（下の写真）は、臨済宗妙心寺派の古刹である。嘉慶年間（1387～88）に木曾親豊が開創したと伝えられている歴史あるお寺である。本堂、庫裡、山門、何れも桃山建造物として国の重要文化財に指定されている。



古民家「木曾おぎのや」



先代の住職によれば、建造物はかなり老朽化しており、今後山門を筆頭に本堂、庫裡の建物は国の補助を得て数億円かけて建て替えていく計画になっていると説明を受けた。定勝寺では、天正2年(1574)に仏殿の補修工事が行われ、仏殿の作事記録には、調達された資材、動員され



た大工や鍛冶などの諸職人の延べ人数と作料、作事にかかった酒や食事代、振る舞いの料理など逐一こと細かに記されている。その中に「振舞 ソハキリ 金永」という記述があり、これが、そば切りという言葉が日本で最初に史料上で確認された記録なのである。この資料の原本の所在は現在不明であり、定勝寺に飾られている史料はコピーだと説明を受けた。この古文書が見つかったのは今から約20年前で歴史的スケールから見れば最近のことである。

この記録が見つかるまでは、近江・多賀大社の慈性という社僧が書いた「慈性日記」の中にある慶長19年(1614年)2月3日の条に、江戸へ行った際、常明寺という寺でそば切りを振る舞われたという一文が「ソハキリ」の初見であったが、定勝寺の記録がこれを40年間遡ることになったのである。1440年に蕎麦を蒸す道具と思われる「蕎麦こしき」が定勝寺の常住物の中にあっただという記録もあるようで、新たな発見でソハキリ初見の歴史はもっと時代を遡るのではないかという期待感も残る旅となった。美しいお庭で全員の写真撮影を撮って定勝寺を後にした。

木曾町福島にある中膳酒造は、慶応元年に創業し、60年前からは「中乗りさん」の銘柄で、「木曾節」とともに愛され、飲み継がれている小さな酒造である。年間500石(90kl)の酒を丁寧に造り手のぬくもりが伝わってくるような酒造である。酒造見学は、仕込み水の水槽、洗米・浸漬タンク、お米を蒸す釜「こしき」、ほうろう塗りのタンク、麴室とご案内してもらったが、歩いた距離は10mもない、こぢんまりとした設備であった。試飲コーナーは入りきれず、部屋中が試飲広場と化したので、レジの前には何人かの行列ができるほどであった。

中膳酒造から約300mのところにある「くるまや本店」(上の写真)は、創業享保元年300余年の歴史と伝統を守るお店である。くるまや本店は代々製粉・精米の行を営んでいた水車小屋で、明治になってから自家製粉の手打ちそばを始めたらしい。現在のくるまやという屋号は水車の車から来たものだそうだ。歴史ある木造の建物で重厚な店構え。そばは太めの田舎蕎麦。自家製粉し、引き立てのそば粉を使用している。このくるまや本店が本日最後の訪問場所となり、旅の疲れを癒すこととしビールで乾杯。強行軍の旅、皆様お疲れさまでした。

バスに乗って塩尻の駅に着いたのは18時過ぎ。お土産屋も店じまいの後でスーパーあずさの出発時間まで30分ぐらいあり、手持無沙汰の時、石垣さんから駅構内の立食い蕎麦屋が絶品というご案内。後で調べたら、改札の中と外どちらからも入れるお店で、中からお店に入ると定員2名で日本一狭い蕎麦屋? 改札の外には「桔梗」という暖簾がありこちらは待合室とつながっており狭いという感じはない。「安曇野菜わさび蕎麦」が絶品という噂。何人かが本日3軒目の蕎麦屋に挑戦。誰かが満足そうにつぶやいた、「本日一番の蕎麦」。立ち食い蕎麦屋とは到底思えない質の高さ、流石信州の蕎麦屋だ。最後の最後までそばを食べて、楽しんだ旅であった

(吉田道人)

会員投稿コーナー

うどん県うまれの人の「蕎麦の楽しみ方」

皆さん、こんにちは。江戸ソバリエ協会、9期生の奥村真知と申します。

ばりばりソバリエの皆様と違って、ゆる蕎麦なのですがよろしくお願ひします。

表題のように、わたしは生まれも育ちも「うどん県」です。この世に蕎麦という食べ物があることを知ったのは、小学生になったとき。当時、デパートでご飯を食べる、というのが、なんとなくちょっと贅沢な時代のことです。商売をする家で育った私は、親の休みが月曜日ということもあって、一週間で一番のお楽しみは月曜日でした。

学校から帰ったわたしを母は毎週のように三越のレストランに連れて行き、「何がいい？」と尋ねます。わたしの「お気に入り」は「ざるそばとホットケーキ」でした。実は、ホットケーキがメインのお目当てであったので、正直、その蕎麦（漢字で書くと当時のざるそばとは別の食べ物のような気がします）のゆで具合や「そばつゆ」の味などはあまり覚えていません。が、幼い私が椅子の上に背伸びして、そばをざるから持ち上げて、出汁をつけるのに、結構苦労している姿を父が白黒写真のカメラでとらえています。

おそらく、高松では「蕎麦」を食べるといふ習慣がなかったためか、母が人に「娘はそばとホットケーキが好きで。。。」と半ば、自慢げなニュアンスのある言い方をしていたことも覚えていています。

昭和40年初期には、おそらくホットケーキをナイフとフォークで食することもちょっとしたステータスであったかもしれません。そういうわけで、わたしの蕎麦への愛着は、少し日常から離れた「少しぜいたくな」イメージと共に記憶に残っておりました。

そういう私は、高校を卒業後、東京にある大学に進学したのですが、当時のわたしが食した「そば」は、学食の黒っぽい出汁に入った代物でした。ちなみに「うどん」も同じだし汁に入っていて、しかも、そば以上にものすごい代物だったため、どちらも4年間で一度ずつの経験です。そして、洋風にひたすらあこがれた青春時代を送り、海外生活もあり、帰国後は育児と自社経営に追われ、本物の蕎麦に出会ったのはなんと、前島事務局長に連れられて参加させていただいた、ソバリエの方の集まりのことでした。

おお、本物の蕎麦とは、なんという素晴らしき食べ物だったのでしょうか！ 蕎麦、出汁、器、店、すべてが日本文化のエッセンスです。仕事の合間に「なんとか製麺」のチェーン店にはよくお世話になりますが、蕎麦をいただくときには、必ず事前にお店をチェックしてからそれなりの気構えで入ります。それは「うどん」を低く見ているからではありません。「うどん」は我々「うどん県」の人間にとっては生活の糧、一部です。しかし、蕎麦は、食べ物の顔をした文化そのものです。

最近、しばらく忙しい日が続いており、お蕎麦屋さんにも行っていません。急に行きたくなりました。週末には久しぶりに行ってまいります。では、また皆様にソバリエの会でお目にかかるのを楽しみにしております。



絵：川俣さん

(9期生 奥村真知)

七江会法師温泉と蕎麦の旅

江戸ソバリエ七期生は、昨年の幌加内蕎麦まつり旅に続いて今年も、群馬へと出かけました。

8月31日・9月1日の1泊2日で曇天。上毛高原駅に7人集合し(吉田会長・一之瀬・池田・若林・前島事務局長・石田栄・海)目指すは群馬の江戸ソバリエ石田栄さんの案内で「山水」という奥利根にある蕎麦屋を早速訪問。

沼田のぶどう畑の中にたたずむ店というか農家の雰囲気、なかなか趣がある。群馬なので・・・おいしい蕎麦屋という

と・・・もしかすると深山の高井真佐美氏の蕎麦粉を使っているのではと秘かな期待があった。何と的中。高井さんの深山ファームの粉は見事な蕎麦となり目の前にあってこの上ない喜びのひと時。蕎麦の色・細さ・香りは申し分なく、汁ともよく合い、何よりも食した時の味わいは「これが蕎麦」と感じ、星5つの心境。最近この美味しさには巡り会っていない。ほぼ旅の目的は達成した気分。メイン道路からくねくねと曲がり2度と1人では行けないような場所にある。石田栄さんの案内があってこそでした。



法師温泉

午後からは、近くの「水芭蕉」という酒蔵と1600年の大桑の樹を見学し一路法師温泉へ1時間。法師の湯は、かねてから一度は行きたい温泉でした。今からおよそ1200年前、弘法大師が発見したと云われこの名がついたという。江戸時代にタイムスリップしたような秘境の一軒宿。中でも法師の湯は、丸太木の横たわる湯ぶね。浴槽の底は、玉石と砂利が敷かれていて、

時折、温泉とともに下から湧き上がってくる気泡が、気持ちがいい。源泉は、無色透明のカルシウム・ナトリウム硫酸塩泉、泉質はソフトで温度もゆるやかで心も和む。これまでの人生を振り返るひと時。そしてこれからの人生に想いをめぐらす・・・?

2日目は、宿から40分のみなかみ町「たくみの里」へ。ここは手作り体験・工房があり、寺通り・宿場通りで町は構成されている。「香りの家」でこんにやく体験をする。コンニャクイモから作り始めて完成まで30分。自然の味がして刺身で食するのが一番おいしい。



豊楽館 手打ち引切りそば

ソバリエ訪問の蕎麦屋2件目は、このたくみの里の中の10割そば「八兵衛」。地元の蕎麦粉で打つ蕎麦は素朴な味を醸し出していた。

3軒目の蕎麦は、豊楽館の手打ち引切り蕎麦であった。駒板を使わず打ち台の上で1本1本切るのを初めて見た。興味しんしんの蕎麦はおとなしい蕎麦の風味をだしている。温泉と蕎麦の旅と言えば日本酒も欠く事はなかつた。群馬の吟醸・水芭蕉と地酒・秋月も最後までよく旅を盛り立てそば蒞蓄に賑わいをもたらした。(七期 海 緑風)



群馬・山水のそば



たくみの里・八兵衛十割そば

“つなぐれ” 蕎麦のミライ



よく「そばは人と人をつなぐ」と言いますが…

実際そばは、自らはつながりにくい性質を持っているクセに、とても人と人とを結びつけ、繋げてくれます。

私の体験からも……

元々、うどん文化圏で育った私が、大阪から江戸ソバリエ受講に通うキッカケとなったのも、浅草のとある老舗蕎麦屋さんで、たまたま相席させて頂いた方との”蕎麦つな

がり”がご縁でした。

また、打ち過ぎた蕎麦を、男やもめでは処理しきれず、押し売りの如く無理やり受け取って頂いたのも、そば好き仲間の”つながりの輪”があつてのこと。

駄蕎麦ながら、何軒かのお店のメニューとして出されるようになり、そこのお客様達から、「一度そば打ちを見てみたい」とのリクエストを戴き、近所の廃校になった小学校を借りて、そば打ち実演付きの振る舞い蕎麦イベントを開催。

そこから更に“蕎麦つながり”は拡がり、今年9月には、子育て支援センターとの共催で「日本の食文化に親しもう！Enjoy 振る舞いそば&ふれあいそば打ち体験」と題し、250人の方々に蕎麦を無料で楽しんで頂き、”蕎麦つながり”仲間になって頂きました。(その中の数名が、来年度の江戸ソバリエに申し込むと仰ってました。)

事前に申し込んで頂いた、子どもさんとお年寄りのペア18組が、初めてのそば打ちに挑戦。粉であったそばが、固体になり、丸かったものが四角く変化してゆく様子を「魔法みたい」と凝視し、楽しく蕎麦粉と戯れる子どもたち……

写真はその時の模様です。

今、日本の蕎麦は大きな転換期を迎えていると言われています。日本の食文化そのものが世界へと羽ばたこうとしている中、蕎麦と何らかのご縁を戴いた身として、先人から受け継いだ蕎麦文化を守りながら、新たなSOBAとして次世代へと繋いで行きたい…そんなキモチにさせられたイベントでした。

そば打ちの様子を真剣に見つめる子ども達の、その視線の先は、きっと、明るい蕎麦のミライへと繋がっていることでしょう。

「もっともっと つなぐれ!! 蕎麦の輪」

(砂野 信)



笑ィ八会・森ファームそば祭り訪問



テーブルには蕎麦の花。「古河のどぶろく」で乾杯

9月28日(日)、茨城県古河市の「森ファーム 里山の森ぽっぽ」で開催された「第12回そば祭り」に、8期を中心に、7期、9期、石臼の会等、江戸ソバリエの方々のほか、蕎麦を愛する蕎麦友の方にも参加いただき、楽しい秋の一日を過ごしてきました。

会場となった森ファームでは、合鴨農法など、こだわりの農業を続けています。20年前に蕎麦栽培を手作業でスタートし、今では春、秋と年2回、緑色の美味しい常陸秋そばを収穫出来るようになりました。

広島達磨の高橋邦弘氏がこの畑で作る常陸秋蕎麦に惚れて、店でここの蕎麦粉を使用するようになったのがきっかけで、毎年そば祭りに参加されるようになったとのこと。しかし残念なことに高橋氏の引退で、名人参加の蕎麦まつりは今回が最後。450名のチケットはあっという間に完売となりました。

2,500円のチケット。蕎麦2枚、ミルキーファームとこしひかりのおにぎり、男前豆腐で有名な三和豆腐提供の杏仁豆腐、飲み物、野点代が含まれています。時間は3部制。我々は最後の回の13時半からをエントリー。

まずは森社長と高橋邦弘氏のご挨拶。ラッキーなことに、我々は一番前の特等席。達磨ニア（達磨の蕎麦のファン）も多く、うれしいスタートとなりました。

森ファームのそば祭りの魅力は何といっても、真っ白な蕎麦の花（秋蕎麦）を愛でながら、高橋名人の打ち立ての蕎麦を楽しむこと。

古河のどぶろくと茹でたての落花生などで、蕎麦前もしっかり楽しみました。

茹でたての蕎麦は、鮮やかな緑色、香りもしっかりある、見事な細打ち。何度いただいても素晴らしい。

驚くのは、器。一人一人に策と陶器の徳利で提供されます。郊外でのイベントという悪条件の中で、450名×2枚の蕎麦を、店で出されるのとはほぼ同じ状態で提供する努力は素晴らしい。お声かけでいただける2枚目はさらに艶やか、茹でたての美味しさが際立っていました。

蕎麦湯もしっかりいただいて、琴の生演奏が流れる森や畑を散歩します。最後は野点。美味しい胡麻だんごとお抹茶をいただき、ゆったり充実した時間を過ごしました。

(江戸ソバリエ8期 笑ィ八会・松塚恵子)



まずは、蕎麦1枚、ミルキーファームとこしひかりのおにぎり、男前豆腐で有名な三和豆腐提供の杏仁豆腐

山あげ祭と八溝そばを楽しむ会 2014

当イベントも回を重ねること4回。強烈な暑さの中、充実の一日でした。今回は、江戸ソバリエ総勢12名。役回りも手際よく、スケジュール通りの仕上がりでした。材料準備や車移動など、いつもながらの八溝プロジェクトのみなさんのご好意に深く感謝です。

日時：7月26日（土） 10:00～17:00

場所：那須烏山市 梁山泊（廣木克臣さん・奥さま）

参加者：前島敏正・高橋玄・岡本美穂・水津優子・小林治夫・小川有三・高山俊夫・清棲保美・石垣佳之・鈴木幹雄・小林均・松本政憲（申込み順）

移動手段：JR 宇都宮線・烏山線 マイクロバス（八溝プロジェクト 中根さん）参加費用：3000円（交通費を除く）

JR 宇都宮駅のコンコースで待ち合わせ。今年から投入された新しい車両「アキュム」（蓄電池式電車）で約1時間、烏山駅に到着です。梁山泊から差し向けのマイクロバスで移動。早速、そば打ち組とそばまえ組に分かれて作業開始です。そば打ち組に用意されたそば粉は、寒晒し・挽きぐるみ・粗挽きの三種類。さすがソバリエ、手際よくそば打ちが進みます。そばまえ組には使い放題の広い厨房と材料が準備されました。そば会などで手馴れているソバリエたちは、かき揚げ・揚げそば・だし巻卵・板わさ・サラダ・浅漬けなどを1時間ほどで作ります。来た時よりも美しく厨房を片付けて、街中に繰り出しました。



そば前組も作業開始

画が展示されています。和紙の性質を踏まえて描かれた野菜の絵は、淡く繊細で見事です。地酒「東力士」を製造する島崎酒造は、日本酒を熟成させるための洞窟蔵を持っています。終戦間近に戦車工場として掘られた全長600mの洞窟は、年間平均気温13℃前後。30年物の古酒も貯蔵されているとのこと。家族のイベントを記念して貯蔵を依頼する人も増えているそうです。山あげ祭は烏山の誇る伝統の野外歌舞伎です。道路に舞台を作りお囃



そば打ち組の作業開始

まず、烏山和紙会館。伝統のある烏山和紙の技術継承のための広報機関です。ここに、烏山和紙を使って描いた加藤正和さん（江戸ソバリエ）の墨彩



山あげ祭りの野外歌舞伎「やま」

子の席を設け、「やま」という高さ十数メートルの舞台背景を、地元の若衆が集って上げたり下げたり。454年もの間継承されてきた伝統は、暑さと熱気の中で今年も守られました。



参加者全員の記念撮影

戻ってきた梁山泊。ビールと酒が飛び交って、大宴会の始まりです。そば前の料理に舌鼓。しばし歓談の後、「待ってました」のそば振る舞いで、かま前担当が張り切ります。寒晒し、挽きぐるみ、粗挽きと繰り出される見事なそばに感嘆の声を上げながら、懸命に手練ります。手づからの料理と楽しいお話に瞬く間の2時間でした。梁山泊のみなさん、ありがとうございました。

(下野ソバリエ会 松本政憲、写真：小林治夫)

「私の蕎麦打ち格闘第1R」の記

会社の上司でもあったソバリエ先輩の勧めでソバリエとなりました私が、蕎麦打ちを少しずつでもやってみようとしているなんて、以前なら思っても見ない事でした。

そこでその蕎麦打ち、いえ蕎麦粉との好奇心と新鮮な感動でむかえた格闘第1ラウンドを、忘れないうちに書き留めておくことにしました。(まあ初回及何回かはほとんど先生が打ったとも言えますが)。

そもそも木鉢など触ったことも無かった私は、その前に立っただけですでに「ウオオー」となっていました。蕎麦粉を篩にあけるだけでドキドキ、その時なんと優しい蕎麦粉の香りが漂うではありませんか。うっとり粉に触れてみると、これまたなんとふんわりと空気をふくみ柔らかな手触り。チョット長めに堪能、この香り手触りは蕎麦打ちをする人だけの喜びなのかも。

では加水、水回しです、手が震える。蕎麦粉の攪拌、なぜ私の左手はこんなに言うことを聞かないの！粉は鉢の手前にどンドン溜まるし、手の動きも遅く左右のバランスが悪すぎる。指先全部にベタベタと粉が貼りついてくるし。後ろで見てらした先生に変わっていただくと、アラアラという間にこまかなパン粉状態になり水を均等に吸ってゆく。その時何故かふと「馬は背中に乗られた瞬間に乗り手の技量を素早く察知して初心者と見抜くと言うことを聞かない」という話を思い出し、「アーもう見抜かれてしまった！」と、変な思いに捕らわれていました。

で、私の円は楕円に、制止も聞かず四つ出しは奔放に暴れ出す。麺棒も、何？猫の手？勝手に転がる！動かない！斜めになる！「もーっ！」。先生に代わっていただくと、直ぐに言うことを聞いた生地はアッという間に修正され、畳まれ、このラウンドは半分以上先生のお助けで、太い・細い・入り混じりのバラエティー豊かな蕎麦になりました。



絵：川俣さん

その蕎麦を美味しくいただけたのは、肝心の所で適切に生地を活を入れていた先生のお陰なのは、言うまでもありません。

蕎麦粉の不思議に翻弄された第1Rは、夢見心地のうちに終わってしまいました。きっと誰もこんな気持ちだったのではないのでしょうか？

今でもワクワク・ドキドキの蕎麦打ちではありますが、このワクワク感は大切にしたい。

蕎麦粉を蕎麦にするのは、打ち手の心模様か。ようやく麵棒は勝手に踊り出さないけど、まだ蕎麦粉の声は小さく、やっと少しずつ失敗も見えて、時間も気にしだしましたが美味しいお蕎麦を打てるのはまだまだ先の事になりそうです。

(長山登喜子)

「そば前」の礼儀

江戸ソバリエの認定をいただいて10年になりました。居住地が愛知県で江戸ソバリエ倶楽部の行事・イベントになかなか参加できないことを残念に思っています。

江戸(東京)から遠く離れた三河(愛知県東部)の地で江戸流そばをひとりでも多くの人に食してほしいと、年間100日あまりそばを打って楽しみながら日夜頑張っている。



絵：川俣さん

おかげで、そば打ちに失敗することはなくなりましたが、食感の微妙な違いとそばつゆの出来ばえなどをネタにそば談義に花が咲きます。

そばを打って茹でるまで、酒を飲んで待ってもらうのが通例で、まさに「そば前」であります。肴は江戸のそば屋のようにはいかず、三河湾の魚介類の手料理であります。

そばには日本酒(清酒)が合う。昔から言われていることですが、わが道楽そば小舎ではビール・焼酎・ワインと何でも

もありです。嗜好のものであり止むを得ないと諦めています。

とはいえ、「そば前」には純米酒をお勧めしたい！と言うのが本音であります。

江戸ソバリエ受講のとき、「蕎麦と酒」の講座の中で講師の鈴木比呂志先生に辛辣な質問がでた。

<そば前に最適と思う日本酒の銘柄を一つあげてほしい>と！

先生の答えは<<岐阜の酒〇〇〇でしょう>>であった。

コマーシャルもいいのかも知れませんが銘柄は伏せておきます。

昔、ある雑誌で「そば前の礼儀」というエッセイを読んだことがあります。現在自分の振る舞いを思うとき、がさつ者ゆえとはいえ反省点が多々あります。

「そば前」を用意する側にすれば、おもてなしの心をこめた設えが必要でしょう。そしていただく側の礼儀は「度が過ぎないこと」、飲みすぎはそば前ではないし、これから出てくるそばに失礼であります。

こんなことを考えながら、なかなか実践できず、いつの間にか饒舌になり、江戸っ子のそばの食い方などの小喃を申し上げてお開き！こんなことの繰り返しをしている今日この頃であります。

(2期生 そば小舎三の丸 壁谷哲也 E-mail: 3nomaru@kph.biglobe.ne.jp)

連載投稿 蕎麦屋の女将さん①

日本橋「藪伊豆総本店」女将「野川雅江さん」

そばの食べ歩きをして「今日の蕎麦は美味しかった」と満足する度合いの中には女将さんの存在は欠かせない。感じの良い女将さんが居る店で食べた後はなんだか得をしたような気分になる、そんな女将さんたちをこれからシリーズで紹介してゆきます。

藪伊豆といえば江戸時代から続く老舗だが、女将の雅江さんがこの店に入ることになったのは、都内の美大を卒業して大手デパートの広告宣伝部でバリバリ仕事をしていて頃食品部に所属していた青年と出会い結婚することになったのがきっかけ。



女将の野川雅江さん

その彼が後に藪伊豆総本店の六代目を継いだ今のご主人野川喜央（よしひろ）さんである。結婚して31年になるが雅江さんにとってその半分ほどは女将さん修業の期間で、当時は近所の常連さんたちに「ゴシンゾ」さんと呼ばれていたと言う。「ご新造さん」とは心地よい言葉だが京橋と言う江戸の情緒が残る土地柄が言わせた言葉である。

そんな時代から平成8年に店舗を日本橋三丁目の現在の地に移転してまもなく先代から夫婦で経営を受け

継ぎ自分は女将となる。女将さん暦17年になるベテランではあるが、ベテランと呼ぶには気の毒なほど小さくて可愛らしい女将さんである。華奢な身体に真夏でもきちんと和服に身を包み「いらっしやいませ」「ありがとうございます」と一人一人に丁寧に挨拶をして、常連さんたちに絶大な人気を得ています。

「私は特別なことは致しておりません、ただ古いだけでは駄目で時代の波に逆らわず少しずつ新しいものを取り入れるように心がけております」

そんな夫婦が協力して30年以上続けてきたのが柳家小さん一門の落語会の定席であり、その孫の花緑師匠の高座は今年で16年目になる。

「その頃から花緑師匠からは「女将さん」と呼ばれていました、噺家さんから「女将さん」と呼ばれると本当に「女将さん」っぽく聞こえるもので早くそうならなければと背筋が伸びる思いが致しました」

一方藪伊豆では自慢の蕎麦ランチがある。一つは京橋時代から続く「まねき猫ランチ」、ともう一つは日本橋へ移転の頃食ベログの企画で栄養バランスを考えカロリーを極力抑えた「じゅげむ定食」である。鶏肉とささがきごぼうの柳川風鍋とせいろ、小サラダに蕎麦豆腐、蕎麦の実ごはんがついて1,080円はC Pをクリアーする。私はこれが好きで店を訪れた際は毎回頂い



ている。

落語のネタの「じゅげむ」の中の「ヤブラコウジヤブコウジ」と言うくだりからとったネーミングと献立の風味は、元広告宣伝経験者と京橋と言う土地に生まれ江戸の粋に育まれて来たご主人との共同研究の賜物ではないかと勝手に想像している。

趣味は英会話と俳句、どちらも10年以上続いている。

「毎日着物を着ているのも、店に花を活けるのも、英会話も、俳句の会も、続けること

は容易ではありません。まず従業員をまとめて行くことが大切です。でもまあ続けてゆくうちにどうにかさまになって行くのではと思っています」

いつも変わらない笑顔で下町情緒に溶け込みその才能をオブラートで包み隠し職人さんからサラリーマンまで分け隔てなく接するその仕草は、もう立派な老舗の女将さんである。

最後にひとこと「女将修業はまだまだ続きます、早く七十歳になりたいです」とのこと。

(伊嶋みのる)



日本橋「藪伊豆総本店」

連載投稿

オリーブづくり奮戦記①（香川県多度津町で）

はじめに：私は香川県多度津町（港町）に U ターンを考えています。その理由は地元で、オリーブの栽培に挑戦することです。当初、オリーブの栽培は家族の反対があり、私自身も前期高齢者となり、体力的に迷ったのですが、そんなことと裏腹にあれよあれよという間にことが進み、今年3月上旬に30a近くの土地を借りて、270本以上オリーブを植えました。オリーブは江戸ソバリエ倶楽部の皆さんとあまり関係なさそうですが、これまでの経緯とオリーブ園の現状や作業状況、多度津オリーブ生産部会が取り組んでいる状況、将来の夢などをしばらく連載させていただきます。まず、初回はオリーブを植えようとするまでのお話です。

瀬戸内海を眺めながらのオリーブ栽培

オリーブを植えようと思ったきっかけは、会社の情報誌 i-農力だよりに「農家さん訪問記」という記事があり、その取材（2012年10月）で小豆島に出かけたことです。取材は農家さんにオリーブ栽培の苦労話や将来の夢などをインタビューすることです。その農家さんは東洋オリーブ(株)技術顧問のSさんという方で、兼業農家でもあります。東洋オリーブの応接室で話を伺った後、Sさんの運転で島の急斜面に植わっているオリーブ園に案内されました。そこからは青い瀬戸内海と島々が一望できる大変眺めのいいところでした。Sさんがその海を眺めながら「ここでオリーブの作業をしている時が一番幸せです」と言われました。このひとことがオリーブづくりに挑戦したい決め手になりました。Sさんと別れ際に、私も香川出身と伝えると、多度津町もオリーブ生産に取り組んでいることを教えてくれました。Sさんからオリーブの新鮮なオイルと新漬けを戴き、その味に増々オリーブが気に入りました。



オリーブ園からみた小豆島の海

ぶどうの廃園跡地にオリーブ栽培



多度津町見立のぶどう廃園

それからしばらくはオリーブのことはあまり意識していなかったのですが、多度津に帰省した折に町のオリーブの状況を知りたくて産業課を訪ねました。そこで分かったことは、オリーブの栽培は町の西にある白方（しらかた）や見立（みたち）地区です。この辺りは海岸沿いの傾斜地で、ぶどうの品種デラウエアをおもに栽培しています。現在のようにぶどうがハウス栽培になる以前、この辺りは雨が少なく温暖で全国で一番早く収穫出来たそうです。地元農家の話しでは、ぶどう栽培の環境が恵まれ過ぎ

ていた分、施設化（ハウス栽培）や新品種の導入が遅れ、産地間競争に敗れたそうです。現在、ぶどう農家は高齢化が進み、廃園が目立つようになりました。そのため町は美観保護と新しい産業育成にオリーブを推進しています。

産業課のオリーブ担当者に、オリーブをつくるにはどうすればよいかと尋ねると、オリーブ生産組合に加入すれば、「オリーブ生産拡大総合支援事業」で、補助金が得られるというのです。廃園のぶどう園を整地する費用、オリーブ苗木の購入代、肥料や農薬代など補助金が出ます。しかし、実家に水田はありますが、オリーブ栽培に適する傾斜地がありません。そこで、廃園になったぶどう園を借りることにしました。それには地元の顔役が必要です。私はオリーブ生産部会長に頼みました。その部会長とは地元の熊手八幡宮大祭ですでに顔見馴染みです。部会長は二つ返事で引き受けてくれました。偶々ですが、祭りは父が病気で亡くなる2年前から代わりに参加していました。

地元の祭りで知り合いの輪が広がる

少し横道にそれますが、熊手八幡宮の謂れは、神功皇后（西暦260年頃）が三韓征伐から帰る途中に波風が強くなり多度津の港に一時避難した際に、村人が接待したお礼に簀と熊手（武器）を賜り、それを祀った神社ということです。神社の名前は熊手から付けられたと、多度津町史に書いてあります。本物の神器は熊手八幡宮近くの弘法大師のお母さんの屋敷跡「仏母院（ぶつもいん）」に保管されていると聞きました。熊手八幡宮の祭りの行事役は古津家が代々務めていたと宮司さんから説明を受け、そのために「お父さんの代わりに毎年祭りには帰ってきてほしい」と頼まれました。

それからは毎年祭り（10月第一日曜日）が行われるたびに、家に神棚をつくりお供え物をして、神社の竹を切ってしめ縄を庭に飾り、お祓いをします。祭り当日の朝起きると体を清めて着物に着替え、庭のしめ縄を潜って神社に向かいます。祭りの参加は今年で5回目となり、着物の帯の結び方が上手くなりました。

祭りは神事をしたあと獅子や太鼓と共に神輿が3台出て、3キロ先の須賀金毘羅宮まで行列をつくって往復します（昔は盛大だったようです）。祭りが終わると町長など総勢30人ほどの役員が集まり宴を設けます。初めて参加した時は宮司から役員に紹介いただき、私は酒を注ぎながら多くの方と話す機会を得ました。隣に座っていた町長にオリーブの栽培を計画していると話すと、大変喜んでくれました。また、東京ではそば打ちを趣味にしていると挨拶すると、多度津に戻ったときは一番弟子にしてほしい言う人まで現れました。地元を離れて40年以上になりますが、祭りを通して地元の人と一気に距離が縮まった気がします。そしてそのときにオリーブ部会長と知り合いになりました。

（つづく）

（古津 昇）



袴姿の筆者

蕎麦フォト・ギャラリー (第3回)

■多め勢 (ためせい) のおろしそば



博多の老舗。名物は最頂客だった劇団民芸・故宇野重吉氏（福井県出身）伝授のおろしそば。鰹節、海苔、青葱、胡麻、カイワレ、山葵、おろしが載り、ぶっかけで食す。うまかあ～

(2014. 9. 27 そば田官兵衛)

■そば食い人形

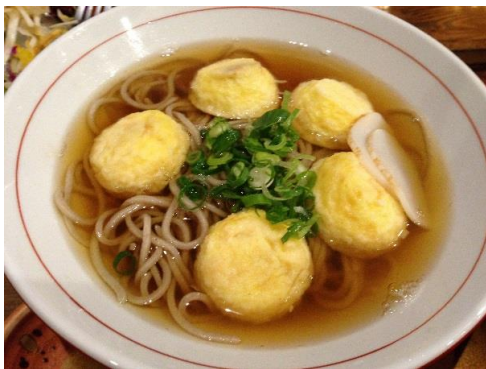


鳥の置物を作っていて、ふと「そば食い人形」を思い立ち作ってみました。板を削って糸鋸と彫刻刀とナイフを使い細工するのが大変です。

(2014. 10. 8 そば太郎)

■看板、暖簾のないお蕎麦屋さん

中野坂上駅から迷路の様な小道をたどって、やっと行き着く。目印の様に自転車が置いてある。恐る恐る扉を開けた。「らすとら一だ」。(2014. 7. 12 御蕎麦音頭)

■明石焼きの入った蕎麦

大阪・堺の蕎麦居酒屋・湖中という店の<明石焼き そば>というものに出会いました。かけそばの上に明石焼きが入ったおいしいものでめずらしい出会いでした。

(2014. 10. 3 沙羅)

■蕎麦喰地蔵の石臼

昔ご用済みの石臼はお寺さんに収めたとする、練馬の蕎麦喰地蔵さんの足元にも石臼が埋められている。貴重な石臼を踏みしめる際はちょっと心がひるむ。現在本堂が建築中なのであの石臼はどうなってしまうのかなあ…!?(2013. 10. 30 うずら翁)

■そば処・茶ぼへず



富山県南砺波市井波 真宗大谷派井波別院瑞泉寺門前のそば処「茶ぼへず」。店名は寺から連想したのでしょうか？板に墨で「ようおいでたおあがり下さい」とあり親しみを感じます。天ぷらそば定食は、かりっと揚がったエビと野菜、そして美味しい蕎麦でした。

(2014.9.30 オールドハーバー)

■そばは蕎麦前でしょ



森ファーム・そば祭りにて。どぶろくやビールで乾杯、蕎麦を手繰って、記念にパチリ。蕎麦前に始まり、蕎麦前に終わる！ 上機嫌な一日でした。(2014.9.28 28fomio)

■2014 松本・三段位認定大会風景



10月11日(土)から13日(月)まで信州・松本そば祭りが開催され、松本市中央体育館で11日にそば打ち名人戦が、12日に素人そば打ち三段位認定大会があり、その三段位認定大会の写真です。皆さん一所懸命で40分間の真剣勝負です。(2014.10.12 マサ)

お蕎麦屋さん巡り 22 スペシャル

祖谷蕎麦と温泉の旅

日本三大秘境といわれる四国山地の祖(い)谷(や)地方は、屋島の合戦に敗れた平家落人伝説と在来種祖谷蕎麦の産地として有名であるが、なかなかいい温泉もある。もう三十年近く前にテレビの秘湯の旅番組で宿が紹介され、小さなケーブルカーに乗り谷底の露天風呂に下りる奇抜さと山奥の秘境らしい景観が印象的で、いつか訪ねてみたいと思い続けてきた。今回念願がかない、9月の連休に同好の男子三人連れで祖谷蕎麦と温泉、一挙両得の旅となった。

東京から陸路だと新幹線で岡山駅下車、瀬戸大橋を渡る高知行土讃線特急列車に乗り換え約1時間半で最寄りの大歩危駅に到着する。奇勝・大歩危小歩危で有名な吉野川から東側に祖谷の山々が続き、山道を車だと1時間ほどあれば奥地まで行ける。秘境も今では鉄道、道路が整備され昔と比べれば短時間で楽にたどり着くことができる。

●そば処「祖谷美人」

急峻な山と深い溪谷が錯綜する祖谷には平地がほとんどなく、昔は段段畑で栽培される蕎麦や稗、粟などの雑穀を主食とするしかなかった。標高6百メートル前後で寒暖の差が大きく、斜面の日当たりや豊富な清水により、在来種蕎麦は甘くて味がいいと評価が高い。蔓を編んで溪谷にかけた吊橋・かずら橋から徒歩30分ほどのそば処「祖谷美人」で郷土料理を味わった。

代表的な蕎麦料理は「蕎麦米(そばごめ)雑炊」、蕎麦を粒のまま蒲鉾や野菜を入れて雑炊にしたもので、昔は米に見立てたハレの日のご馳走であった。「でこまわし」は、蕎麦団子、石豆腐と呼ばれる固い豆腐、蒟蒻を串刺しにして柚子味噌をつけて焼いたもので、蕎麦前にピッタリ。「でこ」とは人形、串刺しが



でこまわしと川魚あめごの塩焼き

人形に似ていて、それを「まわし」で焼くところからきている。

そばはかけがいい。かけそばには、油揚げにカマボコ、刻んだ青ネギをトッピングするのが祖谷風。汁は四国らしく、瀬戸内海のイリコ(イワシの煮干し)をメインに昆布も少し使って出汁をとりコクのある優しい味で口に合っていた。麺は手打ちの太麺、地元祖谷産蕎麦はさすがに栽培量が少なく他産地のを足しているようだ。

天気もよく屋外テラス席に座り、向こうの山や眼下の溪谷を借景に郷土料理の味覚倍増であった。



かけそば

●民謡祖谷の粉ひき節のこと



かずら橋

祖谷蕎麦を語る上で欠かせないのが祖谷の粉ひき節。昔嫁が家族のために重い石臼をまわしながら雑穀を挽くときの労働歌である。祖谷に行ったうえでこの唄をきいてみると、秘境の厳しい生活や平家の落武者をリアルにイメージでき特別な哀愁を感じさせる。今回実際にはきけなかったけれども、毎年10月に開催される「祖谷平家まつり」のイベントでは祖谷粉ひき節日本一大会（今年9回目）があり、是非一度御当地でじっくり聞いてみたいと思う。

（祖谷粉ひき節～一部抜粋）

♪祖谷のかずらばしゃ くものゆ（*蜘蛛の巣）のごとく 風も吹かんにに ゆらゆらと

吹かんにに 吹かんにに 風も 風も吹かんにに ゆらゆらと

♪粉ひけ 粉ひけと ひかせて おいて あらい細いの なしよたてる（*文句を言う）

あらいの あらいの 細い あらい細いの なしよたてる

♪粉ひきばあさん お年はいくつ 私しゃひき木と うない年

ひき木と ひき木と 私しゃ 私しゃひき木と うない年



眼下200メートルの祖谷溪谷

●ホテル祖谷温泉

ホテル祖谷温泉は祖谷溪谷を見下ろす崖の上に建つ客室20室ほどの一軒宿である。集落の中心地からは山沿いにカーブの多い狭い道路を行く。下は200メートル近い断崖。昔は急カーブでトラックやボンネットバスは後輪一車輪を脱輪させながら曲がっていた険しい道である。



祖谷温泉露天風呂

祖谷温泉の歴史は比較的新しい。大正時代に水力発電所工事で温泉の存在は確認されていたものの、本格的に温泉地として開発されたのは昭和40年代である。宿の露天風呂は高低差約170メートルの断崖の谷底にあり、小さなケーブルカー（定員17名）に乗り5分ほどかけて下りていく。湯船からは、V字の深い溪谷や岩だらけの河原が一望でき絶景に身も心も洗われる。泉質はアルカリ性単純イオウ温泉で弱いイオウ臭と薄いエメラルド色が特徴で、源泉掛け流しながらぬる目なので長居できるのがいい。食事は地元の

野菜や川魚、肉を使った山里料理で美味、夕食にはメのかけそば、朝食には蕎麦米雑炊がつくのが蕎麦好きにはうれしい。

露天風呂までの小さなケーブルカーを設置したのは昭和58年頃とのこと、三十年前のテレビ放送時期とほぼ一致する。念願の温泉は、番組の印象に違わぬいい湯、いい宿であった。

ところで、旅行に先立つ8月に四国の徳島や高知に記録的大雨が降り、河川の氾濫や土砂崩れが多数発生した。祖谷もかつてないほど急速に河川が増水し激流となり、避難した地域もあったが、特に大きな被害はなかったとのこと。祖谷は平地が少なく集落が洪水になるというより、雨水が山から川に一気



ケーブルカーで谷底に下りる

に流れ込み、下流へと向かうのであろう。吉野川は日本有数のあばれ川といわれ、特に下流の徳島平野では昔から氾濫、洪水に悩まされ江戸時代以降河川改修工事もさかんに行われてきた。今回源流に近い秘境祖谷を訪れ大雨の話も聞き、大自然の美しさと同時に恐ろしさも実感することができた。

(横田元育)

*そば処「祖谷美人」：<http://iyabijin.jp/soba/>

徳島県三好市西祖谷山村善徳9-3 電話：0883-87-2009

*ホテル祖谷温泉：<http://www.iyaonsen.co.jp/>

徳島県三好市池田町松尾松本367-2 電話：0883-75-2311



絵：加藤さん

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11回江戸ソバリエ認定式、準備中♪

お蔭さまで、平成26年の江戸ソバリエ認定講座も終了しました。江戸ソバリエの皆さまのご協力に心より御礼申し上げます。

受講生の皆さまには脳学レポート・舌学ノートのご提出を頂き、現在(10月末日)慎重に審査させていただいているところです。いずれも素晴らしい内容ばかりですので、11期生の皆さまの認定後のご活躍が楽しみです。

認定式は12月6日(土)に予定をしていますので、何卒よろしくお願い申し上げます。



絵 川俣さん

☆新蕎麦、年越蕎麦の季節です♪

お世話になった江戸ソバリエ講師のお店や江戸ソバリエの仲間のお店で新蕎麦、年越蕎麦を楽しみましょう。

①江戸ソバリエ講師の店

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/kousi.html>

②江戸ソバリエ認定の店

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/subarashiki/nintei.html>

③ぜひこの店にも

- ・「かんだやぶ」さん1年8ヶ月ぶりに営業再開、おめでとございます。
- ・寺西恭子先生・北川庄司さん、神田「福島」にて蕎麦打実演。
- ・畑貞則さんら、西荻「かがやき亭」にて蕎麦振舞。
- ・高島陽一さん、三鷹市「ドラックバット」にて蕎麦振舞
- ・恩田智博さん、品川「土風炉」にて連日蕎麦打。

☆江戸ソバリエ・マナー♪

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》の



絵：川俣さん

もとの皆さまの大活躍は何よりでございます。今後ますますのご健闘を祈念いたしております。

一方、周囲を広く見回しますと、時に招かざる自然災害も見られるようです。江戸ソバリエの皆さまにおかれましてはそのような渦に巻き込まれないように十分お気をつけ頂ければと心から願っております。

つきまして、大きなイベントや、一泊旅行などを企画される場合、貴会の留守部隊、あるいは貴会と友好関係にある会などへスケジュール表等をお預けされるなど、危機管理と云ったら大袈裟

になりますが、マナーとしてご検討いただければと願っております。その上でイベントや旅行をお楽しみいただければ幸いです。

〔特定非営利活動法人 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. 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。詳しくは下記ホームページを参照下さい。

江戸ソバリエ倶楽部ホームページ：<http://blogs.yahoo.co.jp/fwgj3451/>

(予定テーマ)

- 1/27 神足リエさん 「スロバニアの蕎麦料理について」
- 1/22 イトウエルマさん 「立ちそばガールの紹介について」
- 2/26 十割そば そば処木鶏 埴和貴さん 「人と人を繋ぐそば打ち」
- 3/26 (旭酒造) 瀬祭社長 桜井博志氏「瀬祭のマーケティングについて」

2. 江戸ソバリエ講師のそば打ち教室の案内

かんだやぶそばの堀田康彦様のご支援で、神田の淡路エリア(ワテラス)にてそば打ち教室を今年9月より開催しています。既に二回満員で修了しています。このコース修了者(約100人)には来年度の江戸ソバリエ講座の宣伝をさせて頂いております。勿論ソバリエの方々へも参加募集させて頂きます。以下案内文です。

「神田といえば「そば」！老舗「かんだやぶそば」の協力のもと、江戸ソバリエ倶楽部と淡路エリアマネジメントが開催するそば打ち教室です。今年度は毎月1回開催予定。毎回、そば打ちと試食を行います。来年度1月からはアドバンスコースも検討しています」

開催日：2014年9月16日(火)・10月21日(火)開催済、11月18(火)予定、12月17(水)予定

昼の回 10:00~14:00 /夜の回 18:30~21:30 (各回定員12名)

会場：〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2丁目101番地 ワテラスコモン 1F サロン

参加費：3,000円(当日支払い)

持ちもの：エプロン、手拭きタオル、そば持ち帰り用の密閉容器

講師：江戸ソバリエ倶楽部

申込先：前島敏正(江戸ソバリエ倶楽部) 090-6176-8082 / sobalier@gmail.com ※お名前、参加する回、連絡のつきやすい電話番号をご連絡下さい。開催3日前の正午まで受付。

主催：江戸ソバリエ倶楽部 共催：一般社団法人淡路エリアマネジメント 協力：有限会社藪蕎麦、安田不動産株式会社



絵：加藤さん

(事務局長 前島敏正)

次号作品・原稿募集（2015年2月22日締切り）

■蕎麦フォト・ギャラリー

- ・作品は蕎麦をテーマとする写真1枚とその説明文（表題20字以内、本文120字以内）です。テーマは蕎麦に関連すれば何でも構いません（料理、店舗、蕎麦打ち、栽培等）。
- ・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、電子メールに写真ファイルを添付、表題、本文、撮影日、名前（又はペンネーム）を明記して下記宛先に送信してください。
- ・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。



絵：加藤さん

■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）。
- ・原稿は原則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。ワードファイルで作成のうえ、電子メールで下記宛先に送信してください。
- ・前記にかかわらず長文や連載を希望される場合、手書き原稿を送付する場合には、事前に広報担当にご相談ください。

☆送付宛先（FAX・電子メール）☆

広報担当：横田元育 電話・FAX 03-3392-4799 E-mail mo.yokota@nifty.com
 加藤正和 電話・FAX 03-3643-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp



伊勢市河崎町「つたや」焼豚伊勢うどん

編集後記

今回は会員から多くの記事が寄せられ24ページの増版となりました。読み応えのある記事が満載されておりますのでお楽しみください。

さて今年の新そばの収穫は大変な不作になりました。特に主産地の北海道では天候不順と強風の影響で、幌加内や江丹別では収穫量が6~8割減という大幅減収となった。そのため今年の玄そばの卸値は北海道産が前年比22%高となり、また生産量が減少した中国産も25%高と大幅に上がった。福井県は長雨でかなりの減収だが、長野県は前年比変わらずと地域格差が大きいようだ。

国内需要の6割を占める中国産そばの価格は今後とも上昇が続きそうで、今年は値下がりしている新米との価格差も広がっている。

来年はもりそばがいくらになっているだろうか。



絵 川俣さん

(川俣 静)



深まる秋「落ち葉の季節」