

# 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 蕪

深川不動尊の参道になぜか京漬物屋（近為）がある。京漬物は千枚漬はじめ日野菜やゆずこぼしなど、あっさりとしたサラダ感覚があり東京の若者達にも人気があって繁盛している。葉物もあるのだがわりと根菜類が幅を利かせている。なかでも聖護院蕪、赤蕪、すぐきかぶ、ひのなかぶ、など「蕪」の種類が多く、気に入っている。全体に浅漬のためか色が美しく、私は贈りものやお土産によく使っている。

蕪はまたの名をカブラ、カブナ、カブラナ、スズナ、諸葛菜など各地方で親しみをもって呼ばれる。スズナはスズシロ（大根）と共に春の七草のひとつにかぞえられ、まさに春先の代表的な野菜と云えるだろう。

野菜売り場では大根と同じように扱われるが、全く異なった種になる。大根と比べると表面の肌がつややかで美しく、煮物にするととろけるようで旨いためか、西欧諸国でもよく見かけられる。葉も「野沢菜」の親戚だけあって、柔らかく漬物や炒め物にも使われる無駄のない野菜と云える。

このトランプのスペードを逆さまにしたような蕪のシルエットは、お茶ノ水のニコライ堂やバンコクなどの寺院のドーム屋根などを思わせるユニークな形が面白い。そのうえこの画は「あやめ雪」と云われる品種で首の部分が薄紫色で下半分が白く根につながる。葉も最初は緑色ではあるが次第に茎が赤く華やいでくるから面白い。野菜の魅力は、見た目だけでなく料理の出来栄と味わいを創造することが楽しみの一つになる。かとうまさかず（絵と文）

### [目次]

手打ちそばとの係わりについて . . . . .	p. 2	江戸ソバリエ訪問⑥ . . . . .	p. 12
蕎麦屋の店名って登録商標? . . . . .	p. 2	お蕎麦屋さん廻り23 . . . . .	p. 15
ある「そば伝聞」 . . . . .	p. 4	New Wave Soba Restaurant <<No. 2>> . . . . .	p. 16
初・東京開催! - 福井名人大会 - . . . . .	p. 5	蕎麦フォト・ギャラリー . . . . .	p. 17
気まぐれ・そばの旅(その7) . . . . .	p. 6	江戸ソバリエ協会だより . . . . .	p. 19
蕎麦屋の女将さん② . . . . .	p. 8	江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 19
オリーブづくり奮戦記② . . . . .	p. 10	次号作品・原稿募集、編集後記 . . . . .	p. 20

## 会員投稿コーナー

### 手打ちそばとの係わりについて

定年退職後、一種虚脱状態にあった時、そばでも打ってみようと、北東製粉XXの10回実践コースに通ったのが、そもそもの始まりだった。一通り道具も揃え、家族の冷やかしを物ともせず、家で蕎麦を打っていた。ある日、女房から「折角そばを打つんだったら、一人じゃなく、お仲間とやれば？」と言われ、色々調べて、江戸ソバリエ認定講座を発見。田中先生のシンポジウムで江戸の粹について習い、岩本氏や園窓師匠の軽妙な掛け合いに魅せられ、江戸ソバリエ認定に挑戦し、合格、5期生となった。

各種あった講座の中で、最も印象に残っているのは、今は亡き藤村講師の江戸蕎麦論。職人氣質のかたまりの頑固親父の、歯に衣着せぬ語りがとても面白く、現場体験に裏打ちされた理論が、明快だった。水回しと捏ね方で、加水量を少なくし強い捏ねで、そば自体に含まれている水分をうまく引き出すというのは、目からうろこで、それまでは加水が多すぎてべちゃべちゃしていたが、このやり方でやってみると、弾力があり、ツヤのある玉ができた。茹でる時間については、北東製粉の教室で、熱湯に麺を投入してから再沸騰後40秒を目安と教わり実践していたが、女房から、「あんたの蕎麦はいつも硬すぎる」と言われていた。藤村先生の「そばは、茹で過ぎるということはない」という言葉で、ゆで時間を長くしてみると、いい按配になった。

江戸ソバリエ認定後しばらくは、かなりの頻度でそばを打っていたが、段々回数が減り、このところは年に数回程度となってしまった。それでも年末はご近所が私の蕎麦を待っていており、しかも年々ロコミで軒数が増え、12/30、31日は結構忙しい。「腕をあげたね」なんて言ってくれる方もいて、お世辞と分かっているけど嬉しいものだ。今年はもう少し頻度を増やし、上手くなり、女房に「旨い」と言わせたい。

(江戸ソバリエ5期生 宮西 康男)



絵 川俣さん

### 蕎麦屋の店名って登録商標？

1. 蕎麦屋の店名には、店主の苗字(氏)を店名にしているもの、系列店の名前を一部に使用しているもの、また、独創的な珍しい店名等様々な店名がありますが、これらの店名は、商標登録を受けている商標、いわゆる登録商標になっているのかどうか、「江戸ソバリエ」が書いた「至福の蕎麦屋」(発行:2005年7月7日・著者:江戸ソバリエグループ・発行所:ブックマン社)に掲載の115店(調査の対象としては、店の数が少ないのですが)を対象に、以前に調査をしたことがあります(調査は、「独立行政法人 工業所有権情報・研修館」の「特許電子図書館(IPDL)」という検索ツールを使用)。

2. 商標とは何か簡単に触れておきます。

「商標」とは、自己の取扱う商品や提供するサービス(サービスのことを法律(商標法)では「(えきむ)」といいます。例えば、引越業や、店での飲食物の提供等)を、他人の取扱う商品や提供するサービスと区別するために、その商品やサービスについて使用するマークのことです。これには、文字、図形、記号、立体的形状など色々なタイプの商標があります。

もちろん、蕎麦屋の店名も商標になり得ます。

商標権を取得するには、商標登録出願をします。商標登録出願がなされると、出願された商標が登録することができるものかどうかを審査し、登録できると決定され、登録料を納付すると、商標権（商標登録がされて発生する権利）が発生します。

商標権の所有者（商標権者）は、その登録商標を独占的に使用できるようになります。また、他人が自己の登録商標と類似（似ている、紛らわしい）の商標を使用することを排除することができます。商標権は、日本全国に効力が及ぶ権利です。（外国には及びません。）

商標権を侵害する者に対しては、侵害行為の差し止め、損害賠償等を請求できます。

商標権の存続期間は、原則 10 年ですが、運転免許証のように更新の手続きをすれば更新することができます。

3. 調査の結果、「至福の蕎麦屋」に掲載の 115 店中で、店名が商標登録されている登録商標は、20 件未満でした。

これは、少ないと思いますが、商標登録を受けようとしても、すべてが登録される訳ではありません。商標登録を受けたくても、受けられない商標もあります。



その主な理由は、すでに登録されている他人の商標と類似（似ている、紛らわしい）の商標であるから登録を受けられない。また、蕎麦屋は、営業主の苗字（氏）を店名にしていることが比較的多いと思われる

ところ、ありふれた氏は、原則的には登録されませんから、出願はしたけれど登録されないというケースもあるのではないかと推測されます。

しかし、何と云っても、登録件数の少ない一番の理由は、そもそも商標制度というものが知られていない（あるいは、知らない）。店名について商標権を取得して店名を保護するという

意識が足りない（あるいは、ない）。また、いままで蕎麦屋を長年営業してきて、店名については何の問題（争い）もなかった。という意識があるのではないかでしょうか。現実には、蕎麦屋に限らず、特に、自営業者は、自分のお店の名前について商標登録を受けなくて、店名（商標）を使用していることが多いということではないでしょうか。

4. 全国に蕎麦屋はたくさん存在します。そして、店名が同じという蕎麦屋も多数存在すると思います。また、他人に、店名を商標登録されてしまって困っているというようなケースもあるのではないのでしょうか。「店名」で争いが起きないように、店名を商標登録しておくことが、安全なのですが。

5. 「至福の蕎麦屋」に掲載 115 店の店名中で商標登録されている登録商標（3 ページ参照）のうちのいくつかを紹介します。

(Y. O)

## ある「そば伝聞」

天明二年（一七八二）十二月七日の四時半（午前 11 時）の昼飯時、どんよりと薄汚れた綿のような雲の塊が重く垂れこめて、今にも降り出しそうな空をみあげながら火消しの留吉が身重の若女房の志津に「そけえらで温かい蕎麦でも食っていこうじゃねえか」と蕎麦処ののれんをさして顎をしゃくった。

「体が温まるのはいいんだけど、あたし平気かしら？」

志津が不安げな声でためらう。このところ悪阻が強くなって蕎麦を茹でる香りにも志津は胸が悪くなる。

「なーに、おめえが茹でるわけじゃなし、こちとら蕎麦で熱燗をぎゅとやりてえんだ」

「そういやあ、あたしもちょっと小腹が空いてきたよ」と、二人が暖簾を分けて店に入りかけた時、店の中から「ギャー！」う、う、う、と胸を掻きむしるように喘ぎながら、お店者とみえる若い男が転がり出てきた。留吉と志津が慌てて飛び退くと、男は留吉の足もとに倒れ込んで悶絶した。

富岡八幡宮前の蕎麦処「巴屋」は、その日のうちに町役場の取り調べをうけ営業停止となった。今まで元気だった若者が蕎麦を食って急死したとあって、江戸中の蕎麦屋は震撼した。天明の江戸時代にあって「そばアレルギー」が死因だということを知る由もなく、若者の死因がわからぬまま蕎麦処「巴屋」は死罪をまぬかれたものの、江戸所払いとなり、いずれへともなく姿を消した。

これは私の知る限り、さしたる記録文書のない「伝聞」としての日本最初の「そばアレルギー事件」といえる。

ここに「日本実業出版社」刊の「入門ビジュアルサイエンス・体とアレルギーの仕組み（136 ページ）」という参考図書文献があるのでご一読願いたい。

「ソバのアレルギー（食品アレルギー 4）は、ソバ屋の前を通るだけでも症状を引き起こすなどと言われるほど、食品アレルギーのなかでも非常に激しい症状を引き起こすことで知られています。例えば、学校給食で出たソバを食べた児童がソバアレルギーショックで死亡するという事件が新聞紙上で報道されました。自分がソバアレルギーだと知らなかったばかりに、死亡するという痛ましい事故でした。こうした悲しいできごとを思うと、食品アレルギーのもつ危険性を社会に警告する責任を感じるとともに、食品を扱う人間にもっと食べものに対するア



絵 川俣さん



レルギーの知識を与える必要性を切に感じます。

以上述べた他に、大豆、小麦粉、コンニャク、ピーナッツ、コーヒー豆、リンゴ、綿実などのタンパク質がアレルギーであることが明らかにされています。

(江戸ソバリエ No014 水野 清)

## 初・東京開催！ - 福井名人大会 -



「第19回全日本素人日本そば打ち名人大会」が、2月22日(日)ー東京マラソンと同日ーに、東京・お台場で開催された。主催は福井そばルネッサンス推進実行委員会、東京での開催は初。事務局の岡本さん(9代名人)は、「この大会は例年、『そば道場発祥の地』福井で行われますが、今年は北陸新幹線の開通で東京～福井間も近くなりますし、福井の越前そばはもとより産業・観光のPRも兼ねて東京で…」と話す。

場所はフジテレビ本社と通りを挟んで向かい側、「アクアシティお台場」3階のアクアアリーナ。隣接するお台場海浜公園の美しい緑と海が、ガラス張りの吹き抜けの向こうに映えるこのアリーナ、時には1万人近くの来場者があるファッションとグルメの大型ショッピングセンターのその中央にありながら、立派なそば打ち台が並び、上段に審査員席を設けて、清潔感と威厳を両立させた会場に変貌していた。

この大会は北海道から九州まで全国17ヵ所で予選会を行い、500人を超える参加者から52人が予選を通過して名人戦に挑む。競技は福井県大野在来種の石臼挽き粉800gとつなぎ粉200g、計1kgを制限時間30分で打つ。そば打ちの方法は指定無し。審査は水まわし、こね、延し、切り、その他(衛生・服装・意気込みなど)の5項目で採点される。

午前11時30分、競技が始まると周囲はたちまち黒山の人だかり。通りがかりの外国人観光客も足を止め、「何をしているの?」とカメラを向ける。そばを作っているとわかると、仕上がりまで熱心に見守るグループもあった。出場者は5組に分けられ、昼をはさんでそば打ちの技を競った。午後5時30分、第19代名人に穂山和久さん(埼玉県久喜市・前年大会準名人)が選出された。日頃の研鑽が称えられ、最も名誉あるそばの実をデザインした優勝トロフィーが授与された。他に準名人(2名)、優秀賞(3名)、努力賞(4名)も表彰された。



この大会にご夫婦そろって出場したのは加地 豪さん・幸子さん(北海道上川郡)。夫の豪さんは優秀賞を受賞した。豪さんは「そば打ちは自分をいきいきさせる。今回の練習用のそば粉は2人で40kgほど…」と言い、幸子さんは「仕事を持っているので、暇な時間は全てそば打ちに使う」と言う。40代の仲良し夫婦は「来月はまた二人で名古屋の支部の大会に行く…」とニコリした。

また、広島から師匠の大会出場応援と名人戦見学に上京したのは「広島そば打ち倶楽部」会長の前浜 静男さんと佳代子さんご夫婦。夫妻は江戸ソバリエ11期生で、共に全麵協四段。佳代子さんは「おそばを教えてくださいました素晴らしい師匠との出会いが今の生活の始まりです。

夫は講師で同志、そしてライバル…。定年後の夫と二人でのそば人生は楽しい…。」とゆったりと優しい笑顔が印象的だった。

次回の「第20回全日本素人そば打ち名人大会」は今秋11月、福井県で開催される。予選会も例年通り3月から各地で。

(4期生 牧野 眞木子)

## 気まぐれ・そばの旅 (その7、御殿場・裾野市)



蕎仙坊の玄関前

年の暮れ、富士山を間近にみながら温泉につかり、かねてから期待していた「蕎仙坊(裾野)・艸季庵(御殿場)・蕎林(御殿場)」などを訪ねてみたいと十里木別荘地内のペンションに宿を取った。なにぶん冬場のこともあり予想外の降雪や路面凍結が心配になり、また急ぐ旅でもないからマイカーを止めて公共交通を利用して行くことに決めた。

さて、初日昼過ぎにペンションに到着、チェックインして早速「同じ住所の裾野市須山の蕎麦屋さん、蕎仙坊へ行きたいが近くでしょうか」とペンションのおかみさんに訊ねたところ、「いや

相当離れたところで車がなくては行けません。蕎仙坊は高いだけでお蕎麦なら私はTの方が好きだし、近いからTにされたら」と意外なことに蕎仙坊の評判が芳しくない。それでも事前に訪れようと考えていた蕎麦屋さんであり、おかみさんにタクシーの手配をお願いしたが、なるほど田舎道の遠さを実感させられた。

道々タクシーの運転手さんに「蕎仙坊」を楽しみにしているような話をしても、今ひとつ乗ってきてくれず、須山部落を少し外れた道路際に看板を発見、畑仕事に入るような農道を入り込むと、十数台の車が止まっている駐車場に到着。車は大半が県外ナンバーであり、木立に囲まれた古民家風の建物が「遠いところをお越しいただき、ありがとうございます」と招き入れてくれる。手入れの行き届いた奥座敷へ案内され、洒落たお品書きをひとしきり眺め回してから「蕎麦前にもりと田舎」を注文、ところが応じてくれた女性から「この田舎は箸ほどの太さですが、それでも大丈夫ですか」と確認があった。こちらも連れとふたりで分け合うから「それをお願いします」と。供された田舎はもりの三倍くらいの太さがありそうで、茹でから盛り付けまでの仕事を覗いてみたいということが頭にちらつく。さすが手繰るわけにはいかず、嚙んで食べると、風味の豊かさに大満足。帰りの足も当然のことながらタクシーをお願いしたが、この運転手の方も蕎麦の話には乗ってくれるが、蕎仙坊のことにはほとんど興味を示してくれない。ひょっとして往復5千円も払って、たかが蕎麦を食べていく我々に呆れていたのかもしれない。



蕎仙坊田舎蕎麦(箸の太さとはオーバー)

翌日は午前一本しかない富士急バスで御殿場駅まで出て駅前周辺を散策、その後お昼に合わ

せて艸季庵へ電話をしてみたが、あいにく定休日か応答がなく、蕎麦屋へ電話して御殿場駅から



蕎麦林の玄関前

バスでの順路を確認し、バス案内所でダイヤをチェックしてもらったが、これも便数が少なくタイミングが合わない。タクシーの営業所を訪れ、ドライバーに蕎麦屋へと告げても首をひねるだけで、配車係に大声で問い合わせるばかり。配車係から丁寧に教えてもらい、走らせながら「林のなかにポツンと建物があり、なにをしているのかと不審に思っていたが、蕎麦屋でしたか」と、これも地元でありながら不勉強を感じさせる応答で、店に着くまでどんな店かと不安な思いをさせられる。かなり走ってから小さい

立って看板のところで雑木林を車一台、辛うじて通行できる進入路に入ると少し開けたところに駐車場を設けており、ここでも県外ナンバーの車のほうが多く駐車している。そこからやや高台にある店舗の様子は、残念なことに風情に乏しくごく普通の建屋だったが、供された「もりに田舎」は往復5千円弱の足代を負担になるにも拘わらずまずは納得させてくれた。帰りもタクシーを呼んでもらい、ドライバーの方と蕎麦の話をしたが、蕎麦屋には一度来たことがあるというだけで、後は御殿場名産の手作りハム、老舗虎屋の喫茶室や観光場所などの話題になってしまい、蕎麦は今ひとつ盛り上がらない。さらに翌日の昼には是非とも艸季庵と念じていたが、御殿場発の便に乗る予定では時間的に大変厳しいことが判明し、涙を飲んで諦めざるを得ない結果になった。

結局四人のタクシー運転手の方にお世話になったが、地元案内人でもあるはずの皆さんにとって蕎麦屋も蕎麦屋も住宅地を離れて孤立しているような蕎麦屋には殆んど感心がないのか、「蕎麦はどうでしたか」などという質問も、ご自分からのコメントもない。どうも地元では蕎麦食文化が低いのかもしれないという印象を受けてしまった。そんな印象のなかに地元有力者たちに支えられているようだが、一般住民の間では「そばの量がすくなく、高いだけ」と敬遠されている名店「竹やぶ」のことが頭に浮かんで離れなくなった。

「竹やぶ」のご主人・阿部孝雄さんは、その著書『名人の神髄』のなかで「そばの量が少ないことで、開店当時からさんざん言われました。しかし、たとえどう言われても増やそうという気持ちにはなりません。バブルが弾けた後も、値段を下げるか、量を増やすか、してお客さんをつなぎとめようとする店が多くありましたが、私はこのときも値段を下げたり、量を増やしたりするくらいなら、そば屋をやめてうどん屋に鞍替えしようと考えたのです。もし量を変えてしまえば、それまでの店や自分を否定することになります。江戸前のそばを原点としている私にとって、三箸半というそばの量は絶対的なものなのです」と、その信念とするところを記しておられる。さらに「竹やぶだからとわざわざ食べに来て下さる方を心からおもてなししたい。トータルな店づくり、味づくりをして、それを理解してくれるお客さんだけが来てくれればいいと思ったのです」。「竹やぶ」と同様自然に囲まれたところで隣家に迷惑をかける心配もなく孤立した立地だが、蕎麦屋や蕎麦屋は蕎麦の量・単価ともに極めてリーズナブルと思われた。それでも地元の富裕層に支えられているとは言え、地元より県外からの人が多いのはネット検索などで食べ歩く時代の風潮が貢献しているのか。地元住民に受け入れられていない？蕎麦屋の将来がやや気にかかる旅となった。(そばだ もりを)



## 蕎麦屋の女将さん②

## 森下「京金」女将「渡邊直美さん」

私が2003年のソバリエ認定講座舌学レポートで最初に訪れた蕎麦屋さんが京金さんでした。

その後ソバリエの有志で上梓した「江戸ソバリエ400人が通っている至福の蕎麦屋」(ブックマン社刊)に早速この京金さんを紹介している。

抜粋すると「この店は江戸時代四谷にあった蕎麦屋「京利」から別れて独立した曾祖父の京屋金八が「京金」の屋号で現在の森下町に店を構えたのが始め

である。そんな老舗でありながら現在の三代目のご主人は恬淡とし

て奢らず下町らしい屈託の無い好人物だ。(中略)手にする徳利から蕎麦猪口、井に至るまで器はすべて染付けである。それでいて決して高価な調度品や気取った構えは微塵も無い、こうした趣味のよさは女将さんの好みだろう、下町の風情がそこはかと漂う店、それが「京金」である。」この整然と構成された和風空間のどこか優美で上質な雰囲気のお店に、私はすぐにファンになってしまった。それ以来12年間通い続けているおかげでご主人の渡邊光悦さんとも親しくお話もさせてもらえるようになり、こうして女将さんの紹介記事の取材にも快く応じて頂いた訳である。

さてその女将の直美さんが女将さん暦は30数年との事ですが、とても30数年のベテランとは思えない若々しさと理知的な笑顔を絶やさぬ素敵な方である。開口一番「子供が大好きで、人が好き、なによりもお客様が寛げる店を心がけています。」いつもお客様の話かけにも誠実に応じ、子供たちにも気軽に言葉を掛けていて店内はいつも和やかな雰囲気が漂っています。



女将の渡邊直美さん

店のごまごました仕事は全て自らい少しもじっとしていない。

この店に対する気配りの仕方は全とお姑さんの動きから学んだそうです。「練馬からこの家に嫁いだ頃は野球が出来るぐらいの従業員や職人さんがいる大きなお店でした。」先代の女将さんを先頭に数人の花番さんが忙しく動き回っていたと言う。「お姑さんは良く働く人で私にあれこれ指示をする前に、自分でくるくと仕事を片付けて、閉店時には皆のまかない



食まで作っていましたよ。」「結婚当初から私はお店に出ていましたけれど、その年に先代が他界して、お姑さんは従業員の事や経営のこと、私は帳場を任せられ店内の整理や清掃と分担してやってきました。」「そんな時期があったからこそ、今でもこうして務めて来られているのだと思っています。」「平成元年に現在の店に改装すると同時にお姑さんも経営から離れ私たちが引き継ぎました。」

傍でご主人の光悦さんが微笑みながら補足する。「昔はこのあたりは町工場がいっぱい住み込みの職人さんや工員が沢山居たから地元の家族相手の店だったね。」「東京オリンピック

の頃から客層が変わってきて、今では遠方からのお客様も来て頂くようになった。」「それだけ世の中が変わったと言うことだよ。」「杉浦日向子さんなども家族でよくお出でくださいましたよ。」

飄々とした光悦さんに支えられて早や30数年、その間クラシックコンサートや落語会などイベントも不定期で開催しているが、どこと無く素人っぽく真面目に取り組んでいる姿に好感を覚えたのを思い出します。趣味はピアノ、俳句、スイミング、旅行、美術鑑賞と多彩、店にはいつも季節の花が活けられていてお客の心を和ませてくれています。さらにそんな女将さんの前身は東京都の職員で小学校の先生をしていたと言う、その前歴が優美な身のこなしと心配りを生んでいるのだなと納得した次第。

また杉浦日向子さんが「もっとソバ屋で憩う」（新潮文庫）で京金さんの事をこんな風書いている。「ここはひとの暖かさをことに感じる店だ（中略）姿の良いソバ屋とでも言うのだろうか、とにかく地元ご自慢の厭味のないハンサムボーイといった店である。」こんな店でぬる爛一合を甘辛のそば味噌でゆったりと過ごし、最後に細打ちのせいろで締めるひと時をまさに至福の時間と言わず何というのだろうか。

まだまだお話を聞いていたのだが、これ以上お邪魔するのは蕎麦の客としては失格になるのでこのあたりでおいとますことにした。帰り際女将さんが「江戸ソバリエの皆さんによりしく、ご来店をお待ちしています」とのことでした。

（絵と文 伊嶋みのる）



森下「京金」

## オリーブづくり奮戦記② (香川県多度津町で)

前回のあらすじは、小豆島のオリーブ技術者兼生産者である柴田さんにお会いして、私の地元多度津でもオリーブをつくり始めていると教えて頂き、私も定年後はUターンしてオリーブをつくろうと決めました。今回は耕作放棄地を借りる話です。

### 新規就農者がオリーブを取り組むには

2013年2月、多度津に帰省した折に町の産業課、地域農業再生協議会に顔を出して、オリーブの取り組み状況を伺いました。

担当者の間淵さんによると、JR予讃線の海岸寺駅から隣の詫間駅間の海岸線に沿った山肌にごぼう産地(白方と見立地区)がありますが、生産者の高齢化などで耕作放棄地が歯抜けのように出現しています。その土地を所有者に代って、耕作放棄地再生利用緊急対策交付金を活用し、荒れた農地を整備し、オリーブの栽培に取り組む事業が始まっています。それにより景観もよくなって、多度津の町を元気にする目的もあります。



多度津オリーブ組合実証圃場

最初(2010年)は10軒の農家が取組み、2年後40軒(4.6ha)に増えました。

私は、間淵さんに交付金を利用してオリーブをつくるにはどうすればいいのか尋ねました。答えは以下の通りです。①耕作放棄地を見つけて、所有者の了解を得ること。②所有者と利用権設定等申出書を作成して、農業委員会に提出すること。③受理されると、耕作放棄地再生利用緊急対策交付金が認可されること。④本交付金の内容は、耕作放棄地造成費用の7/8、苗木や肥料等の資材費は3/4が支援される。但し

条件は5年以上耕作することと、農地として利用すべき土地は耕作放棄地であること。

### 条件のよい園地探しは一苦労

私がオリーブづくりに向けて本格的に動き出したのは、その年のお盆からです。まず、オリーブ部会長の秋山さんに耕作放棄地探しの協力を依頼しました。部会長は二つ返事で「よっしゃ」といって、私を軽トラの助手席に乗せて、ごぼう畑の放任園を一つ一つ見て回りました。その放任園が多いところは山の中腹で、道幅が狭く、やっとな軽トラ(軽トラック)が通れるかどうかのところ。部会長は運転に慣れているので平気ですが、私は怖くて何度も車の床に足を踏ん張りました。

放任園が広がる理由は高齢化と農業後継者不足ですが、最初から全てのごぼう畑を放任することはありません。近くて便利な園は生産者が元気な間は栽培しますが、体が思うようにならなくなれば作業条件(効率・危険など)がよくないところから放任園になっていきます。そして、最後は全ての園が耕作放棄地となります。



山の中腹に耕作放棄地が多数ある

部会長は地元のひとに知名度と信望があり、3軒の持ち主さんが了解いただいたのですが、翌日、1軒断りの連絡がありました。それを聞いたときは残念でしたが仕方ありません。多分、持ち主さんは土地を貸したら戻ってこないのではと、心配になったのではないのでしょうか。私が持ち主の立場なら同じように考えて当然です。しかし、もし、3軒の持ち主さんから借ることが可能だったら隣り合せの土地でしたので、一筆(約30a)に造成することが出来、オリーブづくりには大変好都合でした。

## 海が見える絶景の園地でオリーブづくりに挑戦

断られたことで、当初目標にしていた栽培面積に10aほど足らなくなりました。再度、部会長にはほかをお願いしたところ、すぐにOKの連絡があり二人で現地を確認に行きました。そこは青く輝く瀬戸内の海と島々が一望できる素晴らしい眺めのいいところです。しかし、眺めがいいところは急斜面で、道幅が狭く、軽トラがやっと通れるかどうかのところでした。私は今後のことを考えると躊躇しました。今は元気ですが、年をとると、この急斜面での作業は大変になります。そのためしばらく海を見ながら迷っていますと、ふと、小豆島の柴田さんのことを思い出しました。「毎日、海を眺めながら剪定するのが最高の楽しみ」と言われた笑顔です。また、部会長には「海がきれいに見えるところを探してほしい」とお願いしていたこともあり、清水の舞台ではないのですが、思い切って借りることにしました。この園地を合わせると約30a弱になります。借地契約期間は10年(継続可能)ですが、それまで私自身が元気かどうか分かりません。元気であれば続けますが、途中で断念するようなことになると、たどつオリーブ生産組合が引き継ぐこととなります。



ぶどうの放任園(ここ借りました)

★余談ですが、帰省時の楽しみの一つは、家の近くのうどん屋「根っ子」にお昼を食べに行くことです。農作業で汗をかき、その汗を拭きながら讃岐うどんを啜ります。この店の名物はおいしい天ぷら(珍しいのは高野豆腐、ごぼう、竹の子など)です。私はかけうどんに色々な天ぷらをトッピングして、腹一杯食べます。そして、夏は実家で昼寝をして、また疲れた体を引きずってオリーブ園に向かいます。

(つづく) (古津 昇)



## 《江戸ソバリエ訪問⑥》

## 狂言師 島田一郎さんに聞く



島田さん（江戸ソバリエ4期生）のインタビューを録音して、通勤電車で聴いてみますと面白くて思わず吹き出しそうになりました。たぶん周りの乗客は私の顔を見て「変なおっさん」と思ったにちがいません。話が上手で、面白く、そのうえちょっぴり為になる話です。

インタビューは両国橋の袂にあるどじょう料理店「桔梗屋」です。編集委員・加藤正和さんと墨線画・伊嶋みのるさんが同席され、雰囲気は大いに盛り上げて頂きました。

（そば屋でないところがご愛嬌です）

## —狂言とそばはどのような関係があるのですか？

平成元年に大宮から福岡に転勤になりました。私が47歳のときです。埼玉はうなぎ、天ぷら、そばが美味しくて、初めて大阪から転勤して来たときに、こんなに美味しいものがあるのかと思いました。それからまもなく体重が10kg増えました。福岡でも美味しいそばを食べたくて、そば屋を探したところ「多め勢」がありました。すぐに、この店の常連になりました。当時ラーメン1杯が250円～300円の時代に、ざるそばが1000円もしました。店主は田口さんといって、いつも私が銚子1本とそばを2枚頼むので、この客は油断がならないと思ったそうです。その理由は酒を飲んでいるうちに、徐々に下のそばが乾燥して味が変わってくるからです。そんなこともありだんだん田口さんと親しくなりました。

ある日、田口さんが「島田さん、狂言をやってみないですか？」と誘われて、一回ぐらいは付き合ってもいいかと、稽古場に行きました。するとそこは会社の取引店の中で、一番大きな酒の販売店でした。そして、なんと稽古する舞台がありました。こうなると途中でやめるわけにいかなくなりました。狂言の先生は二人いて、名前は日下部さんと木戸さんです。日下部さんは優しいのですが、木戸さんはどえらい厳しい人でした。突然「そんなケチな声ではだめだ」などと怒鳴るのです。帰宅して奥さんに事情を説明して辞めたいというと、「47歳のおっさんになると、会社で怒られることも少ないでしょうから、たまには他人様に怒られるのもいいんじゃないですか」などと言われ、しぶしぶ通うことになりました。

## —東京に転勤になる時は、狂言から足を洗おうと思ったようですが？

5年後に東京に転勤になり、これを機に狂言とは縁を切ろうと思いました。しかし、そこには人間国宝クラスの茂山忠三郎さんが待っていました。福岡の先生が忠三郎さんに話をつけていたのです。余談ですが、忠三郎さんは「夜明けの忠三郎」と言われるぐらい酒や麻雀が好きで、やりだすと夜明けまで楽しむ人でした。

私は九州で舞台に立ったことがなかったのですが、忠三郎先生の弟子になると、すぐに舞台にあがれるようになりました。最初は銀座の能楽堂です。100名程度の観客しか入れないところですが、友達などに来てもらって出演しました。そしたら舞台であがってしまい全部セリフを忘れてしまいました。舞台の後見（こうけん）座には後見がいて、役者が舞台で倒れたりすると代役出来る人です。後見はセリフや所作を全部覚えています。たまたま私の時は忠三郎先生が後見としていて、忘れたセリフを大きな声で言ってくれるので、それにつられて声を出すと、客が大笑いしました。それからは安芸の宮島、京都、大阪と場数を踏んで慣れてきました。その中で、一番大変だったのは安芸の宮島の舞台です。舞台と客席の真ん中に海があり大きな

声を出さないと客席まで聞こえません。そこで大声を出すと、そちらに気を取られてセリフを忘れてしまいます。相方のTさんは新潟出身で会社社長をやっていますが、時々彼は途中でセリフを飛ばす癖があります。観客には分らないのですが、セリフを真ん中からスパッと抜かされると、相方の私はどぎまぎしてしまいます。

世界遺産である宮島の舞台衣装は長年使われていて、とても古く立派なものですが、だいぶ傷んでいます。そのため舞台が終わるとすぐに縫いこさんが修繕します。その衣装を着て舞台に立った相方のTさんが袴を踏み抜いてしまい、同じところから足がニョキッと出てしまい観客が大笑いとなりました。私も可笑しいのですが笑うに笑えず、苦しかった記憶があります。舞台を終えた相方は、狂言で笑ってくれたのかどうか緊張していて分らなかったようです。忠三郎先生は「今日のお客さんはよう笑うていはりましたで・・・」と冷やかしておられました。

室町時代から始まった狂言は笑いの劇、能はどちらかと言えば悲劇の劇（魂を呼んでいる）と言われています。忠三郎先生の自説は人を笑わすものではない。また、笑わせようとしたらダメで、観客が翌日になって、舞台を思い出してクスッと笑うのがいい芝居なのだとされます。

—芸の力とはなんですか？

狂言は太郎冠者が途中で酒を飲み、主人から頼まれたことを忘れる話が多く、息子と狂言を観に行つて「お父さん忠三郎さんは酒を飲んで舞台に出ているよ！」と言うのです。そうじゃなくて、芸の力で酒を飲んでいないのに顔が赤くなるのだと説明したことがあります。

私は一度だけ忠三郎先生と舞台にあがったことがあります。先生と一緒に不思議なことに大きな声に引き摺られて「ワーオー」と出てくるのです。まるで、別世界に引き込まれるような感覚です。例えば、ゴルフのシングルクラスの人がゾーンに入ったといいます。あの感覚です。パットのラインが見え、その通りに打つと入る感覚です。そう、引き込まれていく感覚です。芸の力はすごいと思います。

—長いセリフをよく覚えられますね。コツはあるのですか？

セリフを覚えるのは私も大変です。長いセリフだと30分ほどあるものがあります。一人芝居で「素袍落(すおうおとし)」というのがあり、それはすごく長いです。そのため台本はいつも持ち歩いています。電車の中などで覚えています。

狂言は主人と太郎冠者ともう一人の3人ですることが多く、セリフは古典芸能ですので口伝です。そのため録音して紙に書き写して覚えます。先生は3歳からやっているのです、延べ80年の実績があります。そのため3人すべてのセリフを覚えています。我々は自分のセリフだけでも覚えるのが大変です。また、覚えただけでは舞台に立ってうまく出来ません。我々はセリフに集中すると所作がついてきません。セリフは当たり前のように頭に入っていないと、納得できる狂言ができません。・・・「島田さんも太郎冠者をやったときゾーンに入っていましたよ。その証拠に酒を飲んでいて顔が赤くなっていましたよ」と、伊嶋さんが茶々を入れる。すると島田さんが「皆の前で恥ずかしかっただけです。伊嶋さんも嫌なことを言うね」と大笑い。

忠三郎先生が亡くなって、今は若い東京の先生(34歳)に教わっています。この先生の稽古は本当に厳しいので、相方のTさんは「俺は社長だ！」と言ってやめてしまいました。先生は私に「本当に狂言をやりたいのならば、所作、歩き方、手の動きなど、一からやりましょう」



古希記念で演じた「末広がり」

と言われました。人前で動作をきれいに見せるためには、なんでも一つ一つ決まりがあります。それを習っていきたくと思っています。

—狂言をやってよかったことはありますか？

狂言をやってよかったことは、皆さんが私に興味をもってくれることです。自己紹介すると、狂言をやっている人とすぐに覚えてくれます。そして、その場で少しさわりを演じると印象に残ります。

笑いをテーマにしている米国のパッチ・アダムスが提唱した「笑いの療法士」というのがあります。うつ病患者や、末期がん患者を笑わせることで、その人たちを和ませるという資格です。笑う門には福来るといいますが、それに興味をもち受験しました。この資格は東大受験より難しいといわれるぐらい狭き門です。合格者100人に対して、受験者は3000人です。受験者は職業別に医者3割、看護師3割、療養士3割、素人1割です。私は狂言をやっているお蔭で合格しました。

群馬中央脳外科病院の中島先生が有名で、先生は落語が趣味で、腕前は真打です。そのためお金をもらって演芸場に出演しています。芸名は桂前治（かつらぜんじ）です。その先生が病院内で患者を集めて寄席をして、笑った人は退院です。理由は患者が笑うということは脳が回復し機能している証拠です。しかし、笑わない人は病院に留まります。



「どじょう鍋」を囲んで

その笑いの療法士の試験が実におもしろいのです。1分間で認知症患者を笑わせるのですが、医者はインテリが多いので、笑わない人に「君、どうして笑わないのだ！」と途中で怒ってしまう人もいます。私は狂言をやっているのです、笑わせることは会得しています。

パッチ・アダムスは「笑わそうと思って笑わせるのではなく、そこにいるだけで患者が笑うようになりなさい」といいます。

私は「笑いの療法士」になって、しばらくすると千駄ヶ谷の日本医科大学で模擬患者を募集しているのを知りました。それは患者の役で、脳梗塞を患ったひとになり演技するのです。それを医者の卵が疑似患者に質問しながら診察し病名を探り当てるので、私は狂言で演技することに慣れていまして、お手の物です。それを医者の卵たちが見て学習するというやり方です。そんなことを4~5年ボランティアでしたことがあります。概して落語家や狂言師が健康で長生きなのは、いつも舞台上で観客に見られていることが、脳の活性化に繋がっていると思います。

—将来の夢はなにですか？

今年も「素袍落」をやろうと思っています。もっとレベルアップしたいのです。自分なりに納得いく芸をやりたいのです。昔はみんなに見に来て欲しかったのですが、今は自分が納得できる芸をしたいと思うようになってきました。要するに、ゾーンにはまったという感覚を味わってみたいのです。

もし、出来るならば、プロの先生と一緒に舞台上に立ってみたいのです。プロとはなかなか一緒に舞台上に立てないのですが、それを先生に伝えると「俺とやるからには、チャンと芸をみがいこい」といわれています。先生は「相手方が下手だとあんな弟子かと、俺が恥をかく」といいます。

稽古を一生懸命にして、先生と一緒に舞台上に立ちたいと思います。プロと一緒に舞台上に立つと緊張しますが、いい方につられて声も出るようになります。そして、観客と一体感が生まれます。今年は先生と共演することと、素袍落に再挑戦したいと思います。（古津 昇）



## お蕎麦屋さん廻り 23

## 蕎庵 卯のや

地下鉄東西線飯田橋駅を下り目白通りを九段下方面に2~3分歩くと「卯のや」に着く。路地に入った小じんまりとしたお店である。店主斉藤愛一郎さんは1986年父親が経営する蕎麦屋「飯田橋長寿庵」に入った。

明治創業で100年の歴史を持つ大きな蕎麦屋だ。彼はそこの4代目である。生まれたときは周りから大きな期待をもたれていたのだろう。愛一郎という名前の3文字は、愛は祖父の愛作から、一は父親の弘一から、そして郎は曾祖父の作次郎から夫々一字ずつ貰って名付けられたそう。だから本当なら今は老舗長寿庵の店主であってもおかしくはないのだ。ところが父親の経営する蕎麦屋に入って十数年が経ち父親が体調を崩してからは自分が店を代わってやっていく内にこんな大所帯を切り盛りしてゆくのは大変なことだと悟り廃業を決断したという。目白通り沿いの長寿庵も今はなく、代わりに1階に餃子の王将が入居する10階建ての賃貸ビルに変貌した。その地下1階に実は「卯のや」のそばの打ち場がある。



やはりそば屋の四代目の血だ。2003年7月、父親のビルの至近距離に小さな手打ちそば屋「卯のや」を開業した。従業員も使わず、夫婦二人で切り盛りする、店主にとっては理想の店である。店内は個室とテーブル席が2つとカウンター席があり19人程の収容能力である。昼は蕎麦と丼物で予算は1000円~1500円位、夜はコース料理もあり予算が3500円位。季節の素材をふんだんに使った手の込んだ料理が自慢である。地酒と焼酎を中心に20種類ほど用意している。昼食メニューは丼物(牡蠣丼、天井 マグロ丼等)とそばの組み合わせが人気だ。夜のコース料理は予約になっており、メニューは一ヶ月ごとに変えているようだ。昼も夜も種物は豊富で、手間を掛けた料理はどれもなかなか旨い。そばは細打ちで繊細な味、蕎麦粉は北海道産と茨城産のミックスを製粉屋から取っているという。

大通りを曲がって店の木戸をくぐれば、そこは都会の隠れ家である。始めていった人には、こんなところにこんなお店があったのかと、誰もが思うことだろう。給仕をする女将のてきぱきとした働きも気持ちが良い。店主は厨房で黙々と働いている。毎朝5時起きで夜の看板まで一日中厨房で過ごしているという。しかしお客のために一生懸命旨い料理を作っているのが彼には幸せのようである。女将は言う。「店に大勢のお客さんが来て賑やかなのが一番楽しいです。」

余談 「卯のや」に初めて行ったのは近所に住む江戸ソバリエ仲間の室橋正太郎さんに案内された時である。室橋さんの昔からの知り合いだった。

余談 「卯のや」に初めて行ったのは近所に住む江戸ソバリエ仲間の室橋正太郎さんに案内された時である。室橋さんの昔からの知り合いだった。

●蕎庵 卯のや (<http://r.gnavi.co.jp/a927000/>)

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 4-1-2 第二有恒ビル 1F TEL 03-3264-1085

営業時間：11:30-14:00 17:30-21:30 定休日：土 日 祝日

(絵と文 1期生 川俣 静)

## New Wave Soba Restaurant 《No. 2》

## 銀座『Soba Ristorante na-ru』

大人の街の銀座。その東銀座、新歌舞伎座裏にあり、老舗『長寿庵』や人気の『流石』など、お蕎麦屋さん集中地区に新しい切り口で登場したニューウェーブのお蕎麦屋さんです。



お店の外観

『そば リストランテ なる』という店名です。

お蕎麦屋さんのイメージを持ってお邪魔するとお蕎麦屋さんとは気づかずに、通り過ぎてしまうほどの新感覚の外観・斬新でスタイリィな店舗と店内装飾のお蕎麦屋さんです。ヨーロッパの街角にタイムスリップした様な気持ちになりました。

店頭の看板に、『洋風手打ち蕎麦と日本酒の店』と謳っています。コンセプトは、お蕎麦とオリーブオイル。お蕎麦とイタリアンが融合です。美容と健康を意識したお料理をいくつかご紹介いたします。

蕎麦キッシュ（蕎麦粉と卵、ベーコン。トッピングにズッキーニ。上には、パルミジャーノチーズを下ろして焼き上げます。蕎麦粉は会津産）。蕎麦がきグラタン（蕎麦掻きを生クリームと牛乳で作り、蕎麦の実を混ぜ、表面をチーズで覆い、オーブンで焼きます。蕎麦の実は常陸秋そば）。このお店のオリジナルメニューで、レシピの詳細は秘密との事。是非とも一度食べて頂き、隠れた味を解明してみてください。

他のお料理は紙面の都合上、名前のみでいくつかご紹介致しますので、ご想像をお願い致します。蕎麦の実入りカポナータ、サーモンカルパッチョ、揚げそばとロメインレタスのシーザーサラダ、蕎麦麩田楽、伊達たまご使用の出汁入りオムレツ、などなどがあります。因みにお値段は、蕎麦キッシュ 500 円、蕎麦がきグラタン 800 円。お手軽な価格設定です。

肝心のお蕎麦をご紹介します。会津産の蕎麦粉で外二です。色の濃い風味高く喉越しの良い素朴な手打ち蕎麦です。蕎麦つゆに特別な薬味が付いてきます。これが、“na-ru”のスペシャルです。オリーブオイルに岩塩、山椒を加えた調味料です。蕎麦つゆに入れても、お蕎麦に振りかけて食べるのも良しとのこと。私は恐る恐る蕎麦つゆに入れました。すると、山椒のピリ辛に加えて、オリーブオイルの香りと滑らかさ、不思議な喉越しで手練りました。うーん、美味しい。800 円。

意欲的な蕎麦メニューもご紹介致します。バジル蕎麦、蕎麦カルボナーラ、蕎麦アマトリチャーナとオリジナルメニュー。随時、新作にチャレンジしておられます。

オーナーの山崎祥平様は、江戸ソバリエの9期生で、お店は江戸ソバリエ認定店 (No. 25) です。神楽坂 soba dining “和み”が実家です。“和み”のご店主のお義母様をはじめ、奥様やスタッフの皆様に支えられて、今年、開店一周年を迎えました。2014年1月12日 open です。

もう一つのお楽しみが、日本酒です。利き酒師の資格を持つ山崎様が日本全国の地酒を揃えてくれています。銘柄をいくつかご紹介致します。真澄、白隠正宗、東一、七田、船中八策、八仙、日高見、獺祭、磯自慢…など、胸踊る垂涎の日本酒が待っています。又、生ビールは、サッ



蕎麦キッシュ



蕎麦



オリーブオイル

ポロ無濾過プレミアムビール『白穂乃香』です。ワインも世界から、自然派ワインがセラーで勢揃いです。

江戸ソバリエ 10 期生の会『十楚の会』の新年会を、ここ『Soba Ristorante na-ru』で開催しました。同期の仲間と美味しいお料理とお蕎麦、お酒を満喫しながら、親交を深める事が出来ました。気さくで後輩思いの山崎祥平様はじめ、奥様、スタッフの皆様、お世話になりました。店内が明るくカジュアルな雰囲気なので、今度また、蕎麦仲間や家族と一緒に訪れて、お蕎麦を楽しみに参ろうと思っております。立地がよく、ショッピングの帰りや観劇、映画のついでの立ち寄りに便利なので、沢山の食通の方に愛されるお蕎麦屋さんで成長されると確信致しております。“na-ru”『な-る』は、山崎様ご夫妻の愛娘のお名前に因んでいるそうです。ご馳走様でした。

●Soba Ristorante na-ru : <http://www.na-ru.jp/>

中央区銀座 1-19-8 銀座サクラビル 1F 03-5579-9949 (鈴木幹雄)

## 蕎麦フォト・ギャラリー

■蕎麦ガレットです。何事もチャレンジです。



2015 年元旦、初挑戦です。ほろかない plus(そば料理レシピ集)の京都『そばカフェさらざん』橋本陵加さんのレシピを真似て作りました。見た目は、グロですが、もちもちとした蕎麦生地、具材がマッチしてなかなかでした。蕎麦ガレット田舎風でしょうか。

(2015. 1. 1 御蕎麦音頭)

■これは！巨大な石臼だ！



普通の手挽きの石臼でも今は田舎でも使わなくなりました。川口の古民家蕎麦屋の庭に所在無さに置かれていてびっくり。昔はこれを大人 2-3 人で回していたのだらうな。

(2011. 8 うずら翁)

■そば食い人形 No. 2

うまいぞ うまいぞ 誰にもやらぬ 新蕎麦の秋  
(2015. 2. 18 そば太郎)





### ■蕎麦ナポリタン



東京・品川港南口品川インターシティ B1F にある「土風炉」で見つけた「蕎麦ナポリタン」。手打ちそばであり（江戸ソバリエが打っている！）昔懐かしいスパゲティと変わらない・・・蕎麦の味のするトマト味の洋風が美味しい。

(2014. 11. 3 沙羅)

### ■釜揚げ蕎麦湯そば



東京・品川区五反田にある「手打ちそば 倉一」の「釜揚げ蕎麦湯そば」は裏メニュー。北海道深川市音江町のキタワセ種の粉で打ち、かけ蕎麦ではなく暖かい蕎麦湯に入れたそばを、もり蕎麦のようにして蕎麦汁につけて食する。新食感。また食したい。蕎麦が終わった後は右上についているスプーンで蕎麦湯を入れていただく。

(2015. 2. 7 海砂)

### ■蕎麦禁断の石碑



蕎麦禁断の石碑（天明6年）で有名な称往院は関東大震災後、浅草から世田谷区北烏山に移築されている。本堂前に立つ石碑の側面上下に大きく「不許蕎麦入境内（蕎麦境内に入るを許さず）」、写真では読めないが中央に小さく「内地中製之而 乱当院之清規故（寺内で蕎麦を打っては当院の規則を乱す故）」と書かれている。

(2015. 3. 1 激写もっくん)

## 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4回年越蕎麦コンクール」入賞レポートを協会サイトに掲載♪

江戸ソバリエ協会では、日本の歳時である「年越蕎麦」を応援していくのも蕎麦文化への寄与のひとつであると考え、毎年コンクールを実施しています。

今回の入賞者は先の「協会だより」でお知らせしました3名様に決定しました。そのレポートを協会公式サイトへ掲載いたしましたので、お目通しいただければ幸いです。

なお、表彰式は江戸ソバリエ・ルシク第5回セミナー時に実施する予定です。

#### 《創意工夫賞》

福島和子様(江戸ソバリエ・ルシク) 「蕎麦の磯辺巻き・蕎麦の巾着煮」

#### 《地域繫絆賞》

谷岡真弓様(江戸ソバリエ「石臼の会」) 「私たちの大晦日 年越し蕎麦打ち会」

#### 《蕎麦三昧賞》

興津芳信様(江戸ソバリエ「石臼の会」) 「蕎麦三昧、これが我が家の年越蕎麦」

また、協会では蕎麦伝統を守るために、併せて「古民家蕎麦屋」と「古江戸蕎麦切」の協会サイトへの登録もすすめております。

### ☆上級コース 江戸ソバリエ・ルシク第5回セミナー開催♪

在日イタリア商工会議所、フードボイスの協力を頂き、江戸ソバリエ・ルシク第5回セミナーを4月4日に開催いたします。詳細は江戸ソバリエ・ルシクの方にご案内いたしております。

**蕎麦の花 手打ち 蘊蓄 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう♪ 《江戸ソバリエ宣言》**

[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)

3/26 (旭酒造) 瀬祭副社長 桜井一宏氏 瀬祭のマーケティングについて

4/23 久保田展浩 富士そばについて

5/28 日曜庵 西村大悟さん「東京 蕎麦が喜」の紹介 -簡単につくれる蕎麦掻きと蕎麦湯-

6/25 日清製粉 野呂卓史さん 小麦粉のつなぎについて

7/23 音楽会 小笠原育美さん

### 2. 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。詳しい案内はメールリストにより配信する予定です。アドレスがない方へ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27年5月17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 又は神保町駅 A 2 出口より徒歩 30 秒

【講演内容】

手打百藝 おお西店主 仮題「そば打ち披露と発芽蕎麦について」

(事務局長 前島敏正)

## 次号作品・原稿募集 (2015年6月20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。

### ■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](mailto:mo.yokota@nifty.com)

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

### 編集後記

昨年は天候不順でそばの収穫が不作だった。蕎麦粉の値上げがあったが、巷のそば屋の値上げは今のところないので一安心である。江戸時代にはそばの値段は何せ統制価格だったのだからそう簡単には上げられないだろう。都内には何千軒ものそば屋があるから影響は大だ。自宅から車で 20 分ほどのところにあるそば屋に、友人が来ると天井をよく食べに行く。近くには佐島漁港があるので、天井の具にも肴が入っている。友人が旨い旨いという



絵 川俣さん

ので最近はその店が常連である。そば屋の昼飯は昔から天井・カツ丼が定番である。そばを付けた定食もあるが、単独で頼む天井・カツ丼は具も量も違う。若い頃からの習慣でそば屋に行くと、つい頼んでしまう。

そば屋の夜は宴会場である。大抵のそば屋は、席が沢山あって皆くっついているので、隣で話す言葉さえうるさくて聞こえない。江戸時代から何百年も続いている風景である。日本の人口は減少の一途であるが、最近では外国人観光客が急増している。少なくとも 5 年後の東京オリンピックまでは減ることはないだろう。都内に何千件もあるそば屋にも外国人がどっと押し寄せる日も遠くないと思う。

(川俣 静)