

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 トマト



エキゾチックな野菜の代表はトマトだろう。日本に渡来してから300年以上にもなるのだが、本格的に食べだしたのは昭和になってからだと云うから、実質は100年ほどである。昭和生れの私達にはごく親しみのある野菜であるが、イメージ的にはイタリアンやメキシコ料理の方

が強い。それでもこの個性のある味わいや、鮮やかな色には魅力を感じてしまう。最近では、若い経営者たちが蕎麦やラーメンなどにトマトでチャレンジしているが、いまだ邪道のジャンルであるように思う。

友人のT君が奥さんを亡くし一人暮らしになって数年が経ったころ、自宅中庭の隅に雑草とは思えない新芽が生えてきた。T君は何となく抜かずにいたところ、お隣のご主人がこれはトマトだよと教えてくれた。育て方を教わりながらホームセンターで野菜用の支柱などを購入してきて大切に育てていたら、やがて黄色い花が咲きそのあと小さな実をもつようになった。それがピンポン玉の大きさになり、やがてテニスボール大まで育ってきた。そして赤みが差してきたときには「すごーい！一人前のトマトだ！」と、知らぬ間に口笛を吹いていた。

「いよいよ明日の朝は収穫だ！」と、眠れない一夜が明け、早速カーテンを開いた途端、我が目を疑った。「トマトがない…!!？」鳥にやられたらしい。たった一日の差で無残な我がトマト、小鳥にも赤く熟れたトマトが分かるのだろうか…！

T君の悔しさが愚痴になって私に返ってくる、楽しい会話のひとつであった。

かとうまさかず（絵と文）

[目次]

マイ・ソバ・ウェイ.....	p. 2	オリーブづくり奮戦記③.....	p. 9
ある蕎麦屋.....	p. 3	蕎麦フォト・ギャラリー.....	p. 11
我が家の“根性蕎麦”.....	p. 4	お蕎麦屋さん廻り24 「吉祥寺 中清」.....	p. 12
蕎麦俳句.....	p. 4	江戸ソバリエ協会だより.....	p. 14
気まぐれ・そばの旅（その8、京都）.....	p. 5	江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p. 15
蕎麦屋の女将さん③ 大森「布恒更科」.....	p. 7	次号作品・原稿募集、編集後記.....	p. 16

会員投稿コーナー

マイ・ソバ・ウェイ

お蕎麦は物心ついた時から好きだったようで、2歳で一人前を完食し、小3でわんこそば40杯近くを食べ、ご店主から見事な食べっぷりと褒美に南部鉄器の風鈴を頂き、蕎麦屋さんではもりを5枚程食べる子供でした。といっても実はお蕎麦屋さんにはあまり行ったことがなく、一番好きな蕎麦は母方の祖母や叔母が打ってくれた十割蕎麦でした。田舎で打って茹でて送ってくれたものを出汁の中で温めて食べるという蕎麦で、5cm位に切れた蕎麦を出汁ごとかっこむと、蕎麦の香りと甘味が口内に広がり何杯もおかわりしました。江戸そばに親しんできた東京生まれの父は「蕎麦は長いもんだ」と箸もつけなかったのが、夢中で食べる私を見て「そんなに旨いのか？」といって食してからというもの、2人で競うように食べたものです。

蕎麦打ちちは14年程前に母が先に習い始めました。田舎から送られてくる蕎麦粉でちゃんと蕎麦を打ってみた

い！という思いから地元の蕎麦屋さんにも月1回通っていました。母の蕎麦が毎回楽しみで、とはいえそこは親子でも甘えはナシ！当時蕎麦打ちをしてない私が「今日は平打ちだね」「短い」など必ずダメ出しをしていました。そんな中、ある会合でさいたま蕎麦打ち倶楽部のことを知り、全国に同様の素人だけの蕎麦打ち同好会があること、そばまつりがあり段位制度があることを知り、さらには素人の方々の技術の高さに驚き、「母が同会の教室に通ったら、更に美味しい蕎麦が食べられる！」と思い母に入会を勧めたところ、気が付けば私も一緒に同会の会友として蕎麦打ちを始めていました。あれから早10年。母の段位取得を追うように試験嫌いだった私も段位に挑戦し4段位を取得。さらに江戸ソバリエを受講し、ますます蕎麦の世界にはまっています。

実は飽き性の私が蕎麦と同様に珍しく長年はまっているのが「日本酒」。各地の酒蔵訪問や、蕎麦と日本酒を楽しむ会等を開催したり、いきつけの蕎麦店で店主厳選の日本酒を眺めながら蕎麦と日本酒を頂き、蕎麦と日本酒談義をしていると時間がたつのも忘れてしまいます。

なぜか偶然にもはまったものが「蕎麦」と「日本酒」という日本の伝統的な食。以前から何故か「夢はNYで蕎麦打ちをして日本酒を振る舞い、世界に発信すること」と無謀なことを言っておりますが、そんな人生の目標を持てるのも蕎麦のおかげだなと思うのであります。

(赤石貴子)



ある蕎麦屋

タタタタタ…と、スクーターの音が近づいてきて、私のすぐ後ろでびたりと止まった。駅からの帰り道、塀と塀に挟まれた路地はほの暗い。はっと振り向くと、それは出前のスクーターにまたがった、馴染みの蕎麦屋の若主人であった。ああ、と安堵した私の顔を、彼は「どした？」と心配そうに見つめた。どした？と聞きたいのはこちらのほうだ。「だいじょうぶ？あんまり疲れているみたいだからさあ、うしろから見て心配になっちゃったよ。」と、若主人はヘルメットの下、普段は明るくさっぱりした目と眉をまったく不安げに寄せて、優しく言った。その頃は夫の母が入退院を繰り返していて、その夕も病院から電車を乗り継いでようやく帰ってきたところであった。「だいじょうぶ、だいじょうぶよお」と私が笑うと、「そうか、ならよかった。また蕎麦持ってくるからさ、気をつけてくれよ。」と言って、スクーターの軽い音を立てて、私を追い越していった。



ここに住むようになって以来、どれほどこの蕎麦屋で食べ、出前を運んでもらって来ただろう。昔からの土地持ちだから、店の構えは通りに面して横に広く、前には大きな灯籠、竹や松やすすきがおおらかに植えられていた。太縁の格子天井の下、店の中もゆったり広い。私たちは、檜を半分に分けて磨いた長い卓のある小上がりが好きで、末の子は赤ん坊のころ、その畳でよく寝た。みんな良く食べた。息子は小学生のころ、毎日提出する日記に月に何度も「そば屋に行きました」と書くので、先生が「よく蕎麦屋に行くうちだなあ」と呆れたコメントを返してこられた。

出前を頼むのは、私が風邪でへばっているか、どうしても子どもたちだけで留守番をさせなければならぬ時であった。とろろ蕎麦やら月見蕎麦やらかつ井やら。出前の盆には、ヤクルトやみかん、うさぎリングやピラミッド型に盛り付けた柿やぶどう、きんぴらごぼうやひじきの煮物の鉢が添えられていることもあった。出前を頼むのはどんな時か察してくれていたのだ。きんぴらのささがきはみごとに細く揃っていた。



先代の主人が亡くなって、若主人はいよいよ頼もしくがんばっていた。子どもたちは成人し、私たちは夫婦二人か、または子のいずれかと行くことが多くなった。石臼挽きだの蕎麦粉の産地だの、特別なことは何も書いていないが、コシのある蕎麦にたっぷりの薬味、香ばしく大きな天ぷら、厚い蒲鉾、いつ何を食べても旨かった。夏、郵便受けに封筒が入っていて、開くと、この蕎麦屋の「閉店のお知らせ」であった。封筒を手にとり蕎麦屋へ急いだ。話を聞くほどに胸が詰まった。この蕎麦屋がなくなるなどと、夢にも思っただけであった。

それから閉店まで3週間、惜しむ近所の人で蕎麦屋は連日賑わった。最後の蕎麦を食べ終え、つゆも全部すすって箸を置いた。この優しい蕎麦屋に、元気な時もそうでない時も、私たち家族はたしかに養ってもらった。品書き、坪庭、ビールの冷えた冷蔵庫、下がったひょうたん、信楽のたぬき、角のテレビ、一つ一つを見回し、心からの礼を言った。 (西海香子)

我が家の“根性蕎麦”---蕎麦の生命力に脱帽



写真は、我が家に生えた蕎麦です。かの川越蕎麦の会等の方達と違い、ある種自生です。

洞察力の深い方は、周囲の蕎麦殻にお目が行ったかと思いますが、、、

そうです、家庭菜園の霜よけ等として年初に畝に敷いた蕎麦殻の中から、たくましい生命力で発芽し、ここ迄成長しました。

期せずして成長した、我が家の蕎麦君の成長を見守りたいと思います。

収穫は、皆さんにお任せするとして、観賞用の任を全うしてもらおうかと思っています。こんな事も有るんですね。

小さな物語(≒たくましい成長力)でした。

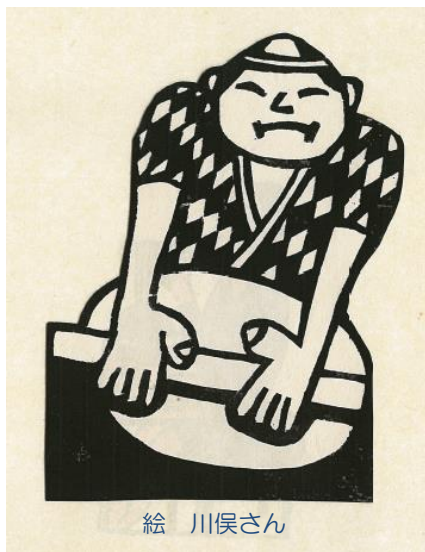
(10期・鹿島俊美)

蕎麦俳句

去年より一つ減らして晦日蕎麦
一昨年の年末に詠んだ句です。年越し蕎麦の句ですが、ソバリエ的には晦日蕎麦という表現は正しくないかも知れませんがリズムが良いのでこの言葉を使いました。
北海道に移住した弟夫婦を思う母の気持ちを詠みました。

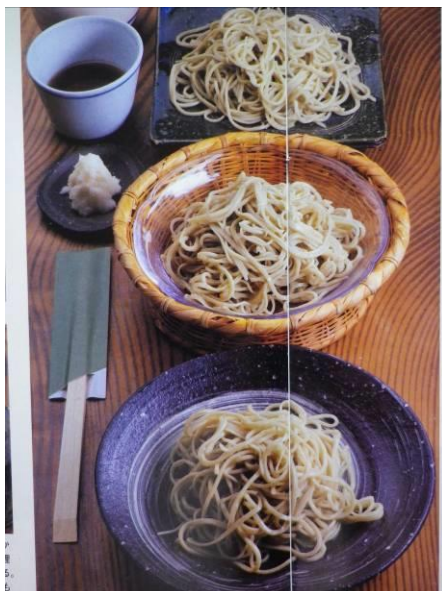
円生が小上がりに居る蕎麦屋酒
季語が無いので俳句としては失格ですが、浅草某店の小上がりで蕎麦前を頂いたときのことを思い出して詠みました。

駅蕎麦に『ぶっかけあります』立夏かな
5月初旬の仕事の移動中、駅の蕎麦屋に冷やしたぬきの取り扱いが始まったことを知らせるポスターが張り出されていました。それを見たときにもう夏になるんだな、と思って詠みました。(健哲)



気まぐれ・そばの旅(その8、京都)

同窓会で久しぶりの京都へ立ち寄ることになり、この機会を利用して雑誌などに掲載された蕎麦屋さんを訊ねようと事前に調べて「にこら」、「じん六」をその候補にした。



じん六・そば三味

当日の出発が多少遅れて、その上久方ぶりに乗る新幹線「ひかり」も本数が少なく、かつ途中の停車駅も昔の「こだま」並みという感じで、京都到着が予定より遅くなり13時過ぎになってしまった。

まず予定の「蕎麦屋にこら」は昼の営業時間帯が11時30分から14時30分であるため、また初めての地区ということもあり、京都駅からタクシーに乗り、なんとか14時少し前に店の近くの交差点に着いた。すぐに店を探し当てたが、店の前にはノレンが下がっておらずなんとなく静かな雰囲気であり、おかしいなあと思いつつ、玄関の戸に手を添えてみたが、閉まったままだった。

よく見ると、玄関の戸の下に小さな写真立てのようなケースが置かれており、なんと「本日定休日：第1・3火曜、水曜」の案内が出ているではないか。手許のデータではたしか定休日は「第3火曜、水曜」であり、本日は第1火曜日、事前確認を怠ったためにタクシー代2千

円強を無駄にしてしまった。

もともと「気まぐれ・そばの旅」ならば、こんなことも仕方ないかと自らを慰めてみたが、ちょっと電話で確認しなかったいい加減さに反省させられもした。

さて、翌日はタクシードライバーの案内で青蓮院、建仁寺、智積院などを観光したが、京都最古の禅寺である建仁寺は栄西禅師の開山であり、栄西禅師は中国から茶種を持ち帰り、日本での栽培を奨励し、喫茶の法を普及した「茶祖」である。そのお蔭で茶道が発展し、茶懐石に蕎麦が取り入れられたことに想いが繋がり、感慨に耽った。

さらに「風神」・「雷神」が展示されている「方丈」の入り口右手には「韋駄天像」が安置されており、ここは昔、「庫裏」すなわち「台所」であり、韋駄天は仏法の守護神で、伽藍を守る神とされることから、火を扱う庫裏に安置されているという。さらに韋駄天は韋駄天走りの例えのように足が速く「野菜はこっちの店に馳せ、豆腐はこの店へと走る」と文字通り走り回って、その日の食材を揃えたという食の神様であるから、庫裏に祀られているという。そこで供される食事はご馳走であり、食後は「ご馳走さま」とドライバー氏のガイドだった。並木藪蕎麦などでは厨房の竈の上に「荒神さま」が祀られていることを思い出して、ここでも蕎麦に繋がった。



そば喰い真影

正午前に同窓会も散会になり、来年の再会を誓いながらそれぞれの予定で三々五々散ってい



法住寺

ったが、ひとり蕎麦キチは「蕎麦喰木像」に対面すべく、三十三間堂の横の天台宗法住寺へ向かった。

門前には「身代わり不動尊」のノボリが林立しており、お寺でいただいた縁起によれば、木曾義仲が御所に攻め入ったとき、後白河法皇はあやうく命を落とされるところを当時の天台座主が身代わりとなって敵の矢に倒れ、難を逃れることができたと言えられ、運慶作といわれる御像が祀られている。

さらに親鸞聖人が自ら刻まれたという叡山杉の木像が安置されていて、親鸞は毎夜比叡山を下って、六角堂に参籠した折、この木像が身代わりとなって天台座主の召しに応じて、法話を学習し、蕎麦の振舞いに応えたと伝えられている。

案内にたって頂いた住職の奥様に伺ったところ、蕎麦切りではなく、そばがきだったということであり、木像の写真撮影を訊ねたところ、それは禁止であり、代わりに親鸞聖人 750 回御遠忌のときの葉書の写真を上げると言われて買い求めた。そこには「御自作そば喰い御真影」と記されていた。

僅かばかりのお賽銭を納めて、しばし日ごろの蕎麦道楽に感謝しつつ手を合わせた。

その後は地下鉄烏丸線で「北山」まで行き、植物園に沿いながら「蕎麦屋じん六」に向かった。時間どきが過ぎたせいか、先客も 4 人だけ、比較的ゆったりした店内で今までの喧騒とは別世界のくつろぎを感じさせてくれた。当然のことのように蕎麦前を頂きながら、お品書きを見るまでもなく「そば三昧」を注文、本日の蕎麦は北海道産、新潟産、福井産と案内されていた。花番さんから「薬味は山葵にしますか、辛味大根にしますか」とお好みの選択を求められて山葵を選んだが、ネギはなかった。

またそば汁はやはり関西の土地柄なのか、色の薄い透明な汁でコクがなくやや塩気が勝っているようだったが、蕎麦によく絡み、旨みを感じさせた。蕎麦は生粉打ちで、産地別にひとつずつ届けてくれて産地の案内もあった。なまくらな味覚センサーながら新潟産や福井産にはその風味を十分に感じさせてもらえたようだ。

最初に供された新潟産の蕎麦は、笹の中に入れ子になったガラスの器に盛り付けられ、また他の産地の蕎麦も平皿に盛り付けられていたが、どれも水切り仕事の確かさからか、器の底に水が溜まることもなく、そのお蔭かどの蕎麦も口当たりがさわやかで満足し、至福のときを過ごさせてくれた。

(そばだ もりを)

蕎麦屋の女将さん③

大森「布恒更科」女将「伊島芳子」さん



布恒更科（ぬのつねさらしな）と言えば多くの手打ち蕎麦屋さんを育て、我々江戸ソバリエの間でも抜群の知名度を誇る名店です。手入れの行き届いた植込みの中に建つ日本家屋といつも着物と割烹着姿の女将さんの立ち居振る舞いが昭和のよき時代の雰囲気を作り出していて、私も機会のあるごとに利用させて頂いています。今回はその女将さんへのインタビューです。

■手打ちの挑戦

Q：先ずはお店の創業は何年ぐらいになりますか？

女将さん：「オリンピックの前の年ですから昭和38年と

聞いていますので、かれこれ52年になります」

Q：確かこちらは「有楽町更科」さんの系列でしたね。

女将さん：「そうです。おじいちゃんは二人兄弟で有楽町の三代目が兄文雄で次男の恒次郎がここに店を出したのです」

Q：布屋の布と恒次郎の恒をとり「布恒更科」とした訳ですね。その後ご主人の節（たかし）さんに引き継ぐ事になった経緯は？

女将さん：「恒次郎はその4年後に亡くなりまして、主人の兄弟は4人ですが誰がやるかと言う事になり、「じゃ俺がやる」といって長男の忍がやったのですが、その3年後に交通事故で亡くなり急遽主人の節がやる事になったのです」

Q：急に店を継ぐことになったのでは大変だったでしょうね。

女将さん：「当時主人は大学生で上野の兄の店を手伝っていたのですが、どうせやるなら自分の考え通りでやりたいと言う事で手打ちに切り替えたのです。出前を全部断って使用人にも辞めて貰ったものですから御義母さんとはずいぶんもめていました。あの当時は親子喧嘩が絶えなかったですね」

Q：でもどうにか自分の考えを押し通したのですね。

女将さん：「一年中同じものを出す事はやりたくない、蕎麦屋だって季節感のあるものをと意識して変りそばなど作っていましたね。最初の頃のそばは師匠も何も居なかったので全くの自己流でした。何年か経ってお客様に「あの頃はこんなだったね」と言われて、やはりお客様に暖かく見守って頂いていたのだと分かりました」

Q：ご主人の変りそばは有名でしたが、特に苦勞な事などありますか？

女将さん：「毎年5月5日には節句蕎麦といって五色のそばを出すのですが、五種類全部揚げ時間が違いますから釜を替えなければいけないんです。それはそれは大変でした。今もたまに言われますけれど節句蕎麦を止めたときはほっとしましたね。何でこんな馬鹿な事をしたんだろうと二人で笑ってしまいましたね（笑い）」

■子供をおんぶして店へ

Q：さてこの辺で女将さんのことをお聞きします。そもそもこうしてお店へ出るようになったのは何年ぐらいですか？

女将さん：「主人と結婚したのが昭和47年、主人が店を引き継いで2年目の頃です。私が大学を卒業するのを待って結婚しました、手が足りなかったので最初からお店へ出ていました」

Q：女将さんは商売の家にお生まれですか？

女将さん：「いいえ私は普通の家庭の生まれでしたからお店のことは何も知りませんでした。洋服で出ていると、「ラーメン屋さんじゃないんだから」と言われて嫁入りのときに持ってきた着物を着たのですが、最初は動けないですよ。でもお客様が「その方がいいよ」と言って下さって安心しました。またお運びのとき何も言わずに出したりすると、「これは何々でございますと言うのですよ」といろいろ教わり結局お客様に育てられましたね」

Q：それでは家事や子育てなど大変でしたでしょう？

女将さん：「何も知らなかったからあまり大変とは思わなかったですね。子供はおんぶして出ていましたし、当時はそれが当たり前でしたから。近所の魚屋さんや八百屋さんのお嫁さんもみんな子供をおんぶして店を手伝っていましたよ。それをお客様が暖かい目で見守ってくださっていました。いい時代でしたね」

Q：そして女将さんの時代になってもう何年経ちますか？

女将さん：「御母さんが亡くなった年に引き継ぎましたから17年になります。もう自分の母親より長く過ごした事になります」



■息子たちの時代

Q：そしてこの度は二年前にご主人の節さんが亡くなられましたあと息子さんの功さんが頑張っておられますね。

女将さん：「はい長男が築地の店で次男がこちらをやらせて頂いています。変わった当時は手が違いますから味も違ったと思うんですが、有り難い事にお客様には何にも言わずにここまで来ています」

Q：いや私などはその後もこちらのお蕎麦を頂いていますが、そばの作りも茹でも汁も全然変らないと思いますよ。

女将さん：「ありがとうございます。でも最近息子の友達のご家族から声を掛けられることが多いのですが、ああ息子の時代になったんだなあつくづく感じるようになりました」

Q：ご主人を亡くされてそのご心情は本当にお察しいたしますが、いま何か楽しみにされている事はありますか？

女将さん：「今友達とグループで月一回平塚の止めてしまったみかん山を借りて新しい苗を植えて育てる事をやっています。それが楽しみです。息子の嫁には「母の日のプレゼントにはみかんの苗木をちょうだい」と言ってあるんです」

Q：それは結構ですね。息子さんの時代になってもこれからもお元気で頑張ってください。

女将さん：「有難うございます。私も給料を頂いて生きて行かなければなりませんから頑張ります（笑）」

後記：当初この取材をお願いするに当たって一昨年八月に亡くなられたご主人の節さんの三回忌を前にしたご家族の心情を思いますとき非常に躊躇されたのですが、これもご供養の一つと思い申し込みましたところ快く受けてくださいました。心より感謝申し上げます。

(絵と文 伊嶋みのる)

オリーブづくり奮戦記③(香川県多度津町で)

前回までのあらすじは、ぶどうの耕作放棄地の持ち主をお願いして、オリーブを植える園地を借りるまでの話でした。今回は多度津オリーブ部会に初めて参加して、講習会とオリーブの新漬けの作り方を体験する話です。

オリーブの新漬の作り方体験

2013年10月23日、多度津オリーブ部会の講習会がJAの会議室でありました。私はオリーブの栽培を申請したことで、参加することになりました。

この日は病虫害防除の説明と、新漬(塩漬)の実習を兼ねた講習会です。最初に、森末技師(農業普及センター)がオリーブの主要害虫であるオリーブアナアキゾウムシ(樹幹害虫)と、ハマキムシ(葉の食害)および、実が腐敗する炭疽病の発生病態と適期防除の説明がありました。

江戸ソバリエの皆さんに、ここで少しオリーブの特性と、栽培上の注意点をお話します。香川県(多度津)で植えている品種は主にミッション(樹形/直立型、樹高/高い、果茎/ハート型、大きさ/2.5~3.0g、収穫始め/10月中旬、品質は優れるが、隔年結果が強い)です。オリーブは自家不和合性(単一品種だけでは結実せず、受粉樹を混植する必要)があり、受粉樹に花粉量の多いネバディロブランコを1割ほど混植します。風媒花のオリーブは開花時期に雨が多いと、うまく花粉が飛ばず結実しないことで収穫量が落ちます。果実は前年の枝(結果母枝)に着けるため、剪定(1~2月)するとき注意が必要です。また、根が浅いため梅雨明け後の乾燥は実の太りを阻害します。よって、灌水が必要です。また、根が浅いことで風に弱く丈夫な支柱が欠かせません。



オリーブの新漬け

さて、次は小豆島から講師として来ていただいた木村さんから「新漬の作り方」の講習会です。この講習会が始まる前に、部会員20名ほどで、オリーブ実証圃(40a)に行き、緑色の未熟果100kgほどを手摘みで収穫してきました。それをJAに持ち込んで傷のない横径14mm以上の果実を、新漬用に選別しました。新漬作業は、収穫後15~17時間以内のものを漬けます。オリーブの果実は渋があるので苛性ソーダ(水酸化ナトリウム)溶液を用いて渋抜きをします。苛性ソーダは劇物ですので取扱いに十分な注意が必要です。果実は水分がついていると、苛性ソーダの溶液濃度が変化するため水洗いしません。当日は雨模様だったことから収穫した果実をタオルで丁寧に拭き取りました。



左から、間瀬さん(産業課)、木村さん、西田さん(普及員)、森末さん

作業工程は比較的簡単ですが、美味しい新漬けとなると経験が必要です。当日の気温は20℃と高めのため浸漬時間を10時間としました。果実を大きなポリ容器に入れて、苛性ソーダ溶液をその中に静かに満たします。そして、まんべんなく果実に溶液が当たるように、そっとかき混ぜます。その際、少し多めの溶液（果実が泳ぐぐらい）に入れると、実と実がくっつかず渋が抜けやすくなります。品種によって苛性ソーダの濃度が異なりますが、ミッション種は2%の苛性ソーダ溶液に浸けます。

渋が抜けたかどうかの確認は、目安の時間前後（10～12時間）に果実をカミソリで切ってみて、2/3まで色（赤）に変わっていたら漬け込む液を苛性ソーダ溶液から水に変えます。その後、3～4日間かけて、朝晩水を換えながら渋抜きします。水が赤黒く変色しなくなると渋抜き完了です。渋抜きが終われば2～3%程度の食塩水に浸漬します。2～3日で食べられます。旬の味が最高ですが、長期間保存したいときは塩分濃度を高くします。

販売する場合は、袋の中に重量を計ったオリーブの実を入れ、袋一杯に食塩水を入れてしっかり封をして表示シールを貼って、水から90℃に沸かして、その温度を10分間保って果実を殺菌します。その後自然に冷まし（10℃以下）、冷蔵庫に入れると1年間保存可能です。講師の木村さんの話では、熟れたブラックの実のほうが本当は美味しいそうです。油分が多いとコクがあり、種も口の中でツルツと取れます。



みんなで苛性ソーダ液を水洗い

漬け方は同じですが、柔らかい分、苛性ソーダの含量を落とします。

私は果実を苛性ソーダ液に浸け、翌日早朝西田さん（農業普及センター）の指導で10時間後の水洗いと、残液を酢酸で中和するところまで手伝って帰京しました。その後、数日経って、オリーブの新漬が大変うまうまできたと間瀬さん（多度津町産業課）から連絡がありました。

早速、サンプルを送ってもらい色々なところで試食会をしました。小池さんのそば打ち会、うずらの会、テニス仲間、会社の同僚、妻の友達などです。同時に実証圃で収穫した搾り立てのバージンオイルも試飲してもらいました。アンケートの結果は、どちらも美味しいと大好評でした。

現況報告：今春から私の体（65歳）は疲れ切っています。それは毎月のように帰省して、オリーブ園に生い茂る雑草との戦いのためです。従兄弟に草刈の応援を頼みますが、「これはきつなあー」と、二人は刈り終わるとぐったりです。そこで、新梢のオリーブの葉を摘みとりオリーブ茶を作ってみました。毎日飲んで健康になるか体験中です。

トピックス：二子玉川で毎年開催されるオリーブジャパンで初めて出品した多度津のオリーブ「蒼のダイヤ」が金賞を受賞しました。（つづく）

（古津 昇）



渋抜きの様子

蕎麦フォト・ギャラリー

■銀座『しまだ』で<カラスミそば>を頂きました



2015 麵産業展で、お蕎麦の勉強をした帰りに立ち寄りしました。普段なら、滅多に口に出来ない高級な食材<カラスミ>をお蕎麦の上にふんだんにかけた贅沢蕎麦です。これを、仲良く二人で楽しみました。『1杯のかけそば』ならぬ、1枚のカラスミそばでした。

(2015. 4. 16 御蕎麦音頭)

■そば食い人形 No. 3



夏の日 に そばを食う人 運ぶ人

(2015. 6. 24 そば太郎)

■サラダそば



千葉富津市の「里山」さんへ、押しかけた際に出されたそば。カラリと揚げたそばの上にてんこ盛りの野菜サラダが食欲をそそる、上から食べ進めているうちに、サラダドレッシングがそばにしみこんで少しずつ食感が変わって行くのが楽しい。今の時期天ぷらや鴨もいいけど超ヘルシーなサラダそばは女性にはピッタリでは？でも6年前の事だから今メニューにあるかどうかは定かではない。

(2009/3/7 うずら翁)

お蕎麦屋さん廻り 24

吉祥寺 中清

東京の住みたい街人気 No. 1 の吉祥寺、板橋に住む私にとっては余りなじみない街だ。今回、ソバリエ 7 期の七江会の有志とその仲間で、中清さんを訪問することになり吉祥寺の街を、ぶらあ〜りする機会に恵まれた。

駅前のハモニカ横丁は戦後の闇市の名残。昔風の飲み屋と今風の若者向けの店とが混在する路地だ。大手デパートの周りには、有名ブランド Shop が軒を並べ、高級 Shopping Town の装いもある。住みたい街の No. 1 となる理由が、この街をチョットぶらっとただけで窺える。吉祥寺通りから五日市街道沿いに西に数百メートル行ったところに、中清はある。店の外観は、昭和の街の何処にでも見かけた蕎麦屋然とした私好みの店構えだ。最近おしゃれな外観で一見蕎麦屋と見えない店が増えているが、私はどうも入りづらい。前を通っただけで、かけ蕎麦の匂いが漂うお店の方がいい。

ご主人の清田さんにお店について伺った。店名の中清は、先代の出身地愛知の中山と姓の清田双方から一字取って屋号としたもの。大正 12 年創業、90 年を超える老舗である。現在の 3 代目のご主人が 50 歳の時に、それまでの機械打ちから手打ちに一念発起で切り替えた。バブル崩壊後の事。一茶庵の片倉康雄さんの書など研究して独学で手打ちを極めた。当時、同様の決断をしたお仲間も多かったそうだが、今では清田さんは最古参、現役を続けている数少ない一人である。目下、ご自身の経験や知識を、4 代目となる息子さんに継承すべく二人で厨房に立つ。中清の蕎麦をシッカリと引き継いだ上で、後は 4 代目に任せたいそんな親心が感じられる。蕎麦屋は家族経営が本来の姿、家族の協力で人件費を抑え、身内ならではの手の良さで馴染み客をもてなす。近所にそんな蕎麦屋があれば、週三回は行くね。



里せいろ



粗挽き



10割毛呂山産



里せいろ

ご主人の蕎麦へのこだわりは並大抵ではない。訪問時は、福井、埼玉毛呂山、茨城、北海道音威子府などの産地の粉で打った蕎麦。厳密な温度管理の下で貯蔵し、味わいを吟味しながら最適な蕎麦に仕上げる。また、打った蕎麦そのものも、独自の経験で窮めた低温保存で熟成させ、蕎麦の香りとは別に穀物としての蕎麦の風合いを引き出す独自の工夫もされている。しかし、異なる蕎麦のブレンドはしないと言う。蕎麦生産者の思い入れは尊重すべきとの配慮である。こだわりは、蕎麦だけではない。そば前と言われるように、蕎麦と酒は切っても切れない。お酒の探求にも熱心で、各地の銘酒や友人の杜氏から入手する酒など、常時、数百種の酒を貯蔵している。この日も蕎麦前では、十四代、而今、凱陣などの銘酒がまず先にテーブルに並んだ。銘柄の飲み比べもあれば、酒を搾る段階ごとの味、風味の違いまで飲み比べさせて頂ける。この日は、島根の酒王緑の直汲み、中取りなど工程別の味わいの変化を楽しませて頂いた。酒好きには、たまらない蕎麦屋である。

そば前を終えて、この日は5種類の蕎麦を賞味させていただいた。最初は、粗引き蕎麦、熟成された太打ちの蕎麦を嚙締めながら食すと、蕎麦の風味と別にほんのりとした甘みを残す穀物の味わいを感じる。続いて、十割蕎麦2種食べ比べ、福井県産と、埼玉の毛呂山産、毛呂山産は玄蕎麦の実に混じる薄緑が多く清涼感のある蕎麦に打ちあがって、この日は埼玉産に軍配。続く更科は、国内産の高品質の更科粉、さらさらで純白な粉で、粉自体を舐めても薄っすらと甘みと香りを感じる上質のもの。茹であがりには透明感があり、しゃきとした食感は江戸っ子好みだ。里せいろは、逆に田舎の風情。ご主人が慎重に温度管理して旨みを引きだした蕎麦の挽きぐるみで、外2で打って褐色の野趣に富む蕎麦だ。いずれの蕎麦もご主人の吟味の上で、BestのTimingで蕎麦として供されます。返しは半返し、鰹と羅臼昆布の出汁で、数日寝かせ、それぞれの蕎麦に合うまるやかな汁で美味しい。

中清の様な蕎麦屋があれば、何処でも私の住みたい街になる。

(ソバリエ 7期生 七江会 若林 秀司)



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>

☆江戸ソバリエになりたい♪

お蔭さまで、平成27年度の江戸ソバリエ認定講座は満席になりました。江戸ソバリエの皆さまのご協力に心から御礼申し上げます。

《蕎麦の花 手打ち 蘆薈 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう》

☆食の恵みに感謝！

食の恵みに感謝するために江戸ソバリエは、これまで①神田神社(千代田区)、②国王神社(板東市)、③蕎麦稲荷(小石川慈眼院)、④蕎麦喰地蔵(練馬九品院)、⑤そば守観音(深大寺)への蕎麦奉納を執り行ってきましたが、加えてこの度は江戸ソバリエ神奈川の会の皆さんが、蕎麦切発祥の地の一つとされている⑥甲州天目山栖雲寺にて蕎麦奉納をいたしました。

その模様は山梨のテレビ局「YBS ワイドニュース」と「UTY ニュースの星」、山梨日報などで報道されました。また、『蕎麦春秋』vol.34でもレポートが掲載されています。

☆江戸初期の蕎麦汁を第50回日本食生活学会にて発表！

『料理物語』『本朝食鑑』記載の蕎麦汁を再現したことは、江戸ソバリエ・ルシック第5回セミナーでご紹介しましたが、それをこの度日本食生活学会で発表いたしました。〔ほしひかる(協会)・板垣一寿(江戸ソバリエ講師)・松本憲一(大妻女子大教授)〕

この再現を通して、私たちは次の2点を考察しました。

- ① 『料理物語』『本朝食鑑』いずれの方法も濾過してあるため汁が澄み切っている。それがため現在の醤油へ発展した。
- ② 『本朝食鑑』記載の酒を入れた汁が現在の「蕎麦つゆ」に発展したターニングポイントではないだろうか。

☆蕎麦打ち名人になろう♪

第3回 武蔵の国そば打ち名人戦 挑戦者募集開始

- ・日時：平成27年10月24日(土)
- ・主催：そば塾彩蕎庵、全国ご当地そば伝統伝承推進協議会
実行委員長 安田武司、特別顧問 ほしひかる(江戸ソバリエ協会)
- ・会場：埼玉県杉戸町志学会高等学校体育館
- ・募集人員：36名
- ・参加費：6,000円
- ・申込期限：8月31日(月)
- ・問合：マダム節子(事務局・審査員) jiezi@rose.odn.ne.jp

☆チベット仏教寺院に宿泊し、蕎麦体験をしよう♪

「蕎麦のルーツを探る！in ラダック」募集中

寺方蕎麦研究会とウンナンの会では、「蕎麦のルーツを探る！in ラダック」を企画しました。内容は、インドチベット仏教寺院に宿泊し、蕎麦体験をしようという大変興味深いものです。ご興味をお持ちの方はぜひお問合せください。

- 日程：2015年9月3日～9月10日の8日間
- 行先：デリー、ラダックなど
- 費用：約31万円
- 団長：小林照男・副団長：平林知人
- 問合せ：小林照男 kteruo@beige.ocn.ne.jp
- 主催：江戸ソバリエ・ルシック 寺方蕎麦研究会、
ウンナンの会（蕎麦食文化比較研究会）
- 協力：NPO 法人ジュレー・ラダック協会
- 後援：〔特定〕江戸ソバリエ協会

☆共に伝統蕎麦を守ろう！

江戸ソバリエ協会では蕎麦伝統を守るため、「古民家蕎麦屋」と「古江戸蕎麦切」の協会サイトへの登録をすすめております。皆さま方の情報をお待ちしています。

〔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. 第10回江戸ソバリエ倶楽部総会開催

第10回江戸ソバリエ倶楽部総会が5月17日（日）午後1時から神田神保町「ダイニングカフェ・エスペリア」で開催されました。会員46名が出席し（他に委任状提出会員160名）、議事として1号議案（第9期活動報告及び決算報告）、第2号議案（第9期会計監査報告、承認）、第3号議案（第10期活動方針案及び予算案）、第4号議案（第10期役員承認）、第5号議案（会則改訂）が説明され全て承認されました。欠席された方で議事内容を確認されたい方は事務局までご連絡ください。

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）

15年7月23日 元NHK唄のお姉さん 小笠原育美さん ピアノの演奏

15年9月24日 ユウゲンコーポレーション佐野 顕光さん 長命草半生お蕎麦

15年10月22日 箸専門家 栗原 佑布子さん 桜美林大学アカデミー・箸講座の紹介

15年11月26日 蕎麦鑑定士 ゆさそば 『音楽と蕎麦の融合を目指して～オソバイオリニストゆさ～』□

3. 江戸ソバリエ倶楽部忘年会のお知らせ

全会員への連絡機会が少ないことから、早めですが誌面を借りて事前にお伝えしておきます。下記日程で江戸ソバリエ倶楽部の忘年会を開催しますので、日程調整をよろしくお願いま

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12月12日(土) (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A2出口より徒歩30秒

【講演内容】

講師は別途お知らせします。

(事務局長 前島敏正)

次号作品・原稿募集 (2015年10月20日締切り)

■蕎麦フォト・ギャラリー

- ・自分で撮影した蕎麦をテーマにした写真1枚(デジタル)を添付のうえ、表題(20字以内)、本文(120字以内)、撮影日付、名前(ペンネーム可)を記載して、メール送信してください。

■会員投稿

- ・蕎麦をテーマにした原稿(1200字以内~若干のオーバー可)をワードファイルで作成のうえ、名前(ペンネーム可)を記載して、メール送信してください。

☆照会・メール送付先☆

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

編集後記

小生、築地には鰹節や昆布、紅鮭などを買いによく来るが、相変わらず外国人観光客の賑わいは凄い。多くは中国、台湾の人だが彼らの目当てはすし屋でどこも大盛況である。

ところがそば屋となるとなかなか目につかない。場外市場の周辺には結構あるのだが目立たないし、外国人観光客には縁遠い。市場近くには小諸そばの店があり、午後2時を過ぎても混んでいるのだが何時覗いてみても外国人が食べているのを見たことがない。インバウンド(訪日観光客)需要に湧く日本食ブームなのにそば屋は今のところは全く見放されているようだ。知り合いのミャンマー人とたまにそば屋へ行くが、いつも私は大せいろ、相手は温かい天ぷらそばで冷たいそばは食べない。天井カツ丼などは外国人に受け入れられてきたという。中高年の支持率が高い日本食の代表であるそば屋にも「その日」がやって来るのか。



絵 川俣さん

(川俣 静)