

江戸ソバリエ倶楽部通信

第 2 号 2006年11月6日
 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

目次

蕎麦歳時記抄①(霜月～睦月)	p. 1
秋葉原祭り	p. 1
江戸ソバリエ倶楽部講演会開催	p. 2
会員投稿	p. 3
新そば前線異常なし	p. 6
同好会だより	p. 6
そばやさん廻り①	p. 6
そば粉を使った料理コーナー①	p. 7
そば屋開店ニュース	p. 9
行事予定	p. 9
江戸ソバリエ認定委員会便り	p. 9
倶楽部事務局からの連絡事項	p. 10
倶楽部通信・投稿のお願い	p. 10
編集後記	p. 11



「江戸のそばや風景」 川俣 静 作

蕎麦歳時記抄 ① (霜月～睦月)

一茶忌 (11/19) 菩提寺で句会とそば供養。討ち入りそば (12/15) 打 (うつ) の縁切 (きる) のゑんにて義士はそば (里暁・柳多留)。冬至そば (12/22) 柚子切りが最適。年越しそば (12/31) 運そば、福そばとも。

日本の饅頭蕎麦発祥之地の石碑がある博多・承天寺では鎌倉時代、年の瀬に「世直しそば」と称し町人にそば搔餅を振る舞ったところ翌年皆運が向き、以来大晦日に「運そば」を食べる習わしが生じたという説もある。



明けて元日そば(1/1) 昔はハレの食べ物。野田醤油の茂木本家では、今に至るまで、正月は雑煮の代わりにそばを食べている、とのこと。

(新島繁「蕎麦歳時記」から引用、文責 横田元育)

ボランティア活動参加

今もともナウ|ITの街で『蕎麦打ち』実演

秋葉原広場は、東京青物市場、通称ヤッチャ場の跡地で再開発により見違えるような街区となった。

老舗が多く昔ながらの風情を残す淡路町、須田町などと ITの代名詞にもなっている秋葉原を擁する東神田地区が万世橋地区だ。古き良き伝統と、最先端の科



学技術が集まるこの場所で、旧住民と新住民が楽しく交流することを目的として万世橋地域コミュニティ活性化事業「万世橋ルネッサンス」が企画された。その中で蕎麦打ちの実演を行い、打った生蕎麦を販売する案が、地区老舗の旦那衆から出され当倶楽部に実行かたの呼びかけがあった。企画運営担当の松本一夫さんを中心に関係役員等が何回か会合をもち、想定される問題点について熱心に討議、検討の結果実行に踏み切った。

9月30日、10月1日、の両日実施。前日より諸準備を行い、当日はAM10.30より蕎麦打ち開始。1時間おきに5回、1回に打つソバ粉の量は二・八1kg 同時に2組で行い、両日で10回 計20kgを打ち上げた。打ち手は呼びかけに

応じた 宇内慎一郎さん、大澤克巳さん、間中泰彦さん、畑貞則さん、三矢潤一さん、茂木栄子さん、瀧上よし明さん、金子孝子さん、伊藤弘幸さん、磯田弘幸さん、矢澤興一さん、の11名です。打ち上がった蕎麦は2人前をソバ汁と、ゆで方の丁寧な説明書(しもまつさん提供)をつけて1パックにした。反響は大きく、飛ぶように売れ、最終回はすべて予約分に回ると言う販売担当が安心出来るにんまり微笑む状況となり、成功裡に締めることが出来た。

二日間の結果は130パックを販売、利益が5000円ほどとなったが、当倶楽部は営利行為は行わないので、皆様の努力の結晶として江戸ソバリエ認定委員会に寄託した。なお、当日様子を見に来てくれた方々の中から、打ち方が十人十色でそれはそれで楽しい催しだったが、技術的にばらつきが多く、衛生面でも一段の配慮がいる、などなどの苦言も頂いた。ボランティアとして積極的に参加した打ち手の皆様をはじめお手伝い下さった倶楽部員の方々に感謝する一方、お叱りの点などを参考にして今後の課題と反省した次第です。

(室橋正太郎)



江戸ソバリエ倶楽部講演会開催



会長 田島氏

今夏、7月31日午後1時30分より千代田区一ツ橋にある日本教育会館9階の喜山倶楽部会議場「飛鳥」の間で江戸ソバリエ倶楽部夏季講習会が会員109名の参加のもと盛大に開催されました。

最初、田島会長の挨拶があり、その後、江戸ソバリエ認定委員会プロデューサーのほしひかるさんから「蕎麦にまつわる民間伝承の調べ方」という講演内容でそばにまつわる地方の興味深い話がありました。

次に、「さらしなの変り蕎麦」という議題で、司会進行役の有楽町更科四代目・藤村和夫さんを囲んで、江戸川そばリエ会・小池晃さん、千葉ソバリエ会・土屋博一さん、うずらの会・伊嶋みのるさん、石臼の会・高島陽一さんらが対談されました。

その後、会員皆さんの親睦を深めるため和気藹々と懇親会が開かれました。(古津 昇)

会員投稿欄**アキバの中心で、そばを打つ**

宇内慎一郎

「万世橋ルネッサンス」というイベントが9月30日、10月1日に開催され、各種団体が参加して神田万世橋界隈を盛り上げようと、神輿も繰り出して秋葉原駅前には賑やかなお祭り気分。その秋葉原のUDXビル2階で、江戸ソバリエ有志の手打ち蕎麦実演に参加したのだが、いやはや、大変でした。

結構そばは打っているのに自信はあったが、「実演」で大勢の人に見られて打つのは初めての経験で、すっかりあがってしまった。手は動かず、なかなか水が回らず、焦るばかり。どうやら出来上がったけれど、蕎麦を買って帰られた方には申し訳ない気持ち。でも、北海道滝川産の新蕎麦なので唯でさえおいしいから、マッ、イイカ。

一息入れて、次の打ち手の手際を見ると、素晴らしい。どの本を読むよりもその方の手捌きを見ているほうが勉強になった。要するに、動きの全てが利に適っていて、無駄がない。それが、最初から最後まで一貫しているからすごい。そして今度は自分の2回目、何とか打つことが出来てほっとしたが、でもやはりいつもの自分と違うような気がして、ペースに乗れず、悔いが残った。

帰って写真の自分が打つ姿を見て、唾然。すっごく格好悪い。姿勢がよろしくない。いつもの高さやと違う事に今更気がついたのだ。未熟さを思い知らされた瞬間だった。その後2日ほど仕事で忙しかったが、3日目には我慢ができなくて定時で帰宅し、早速、蕎麦を打った。ポイントが見えた気がして、気分よく作業を終え、満足できた。これからも蕎麦打ちに精進する覚悟を改めて確認し、片付けを終えて、爽やかな汗をぬぐった。

**ホテルで「そば会席」を楽しみませんか**

戸田浩司

リンボウ先生こと林望氏の言葉を借りると、「私はいわゆる更科系のできるだけ白くて細くて冷たくしてつるつるとして、しこしこっと来るのを愛する。田舎蕎麦の好きな人もいるであろうけれど、私にはあの手の蕎麦はうとうしい。太くてボソボソして噛むと奥歯にひつつく感があったり、どうも性に合わない」とあり、そばの好みも評価も人それぞれである。

我が仲間が催す「そば会席」も新そば期だけでも14~15回になる。メインの新そばは会津と妙高の霧下そば100%であるが、京都の塩そば、青森の大豆そば、国産のダツタンそば、高遠の辛味そば、など毎年何か地方の食べ方を楽しみ、蒞蓄情報などを提供し喜ばれている。

今年は岩手の森の水車小屋の豆腐そばと長野信濃町「ふじおか」のポタージュ風のそば湯に挑戦である。会場は上野のホテルで40~50名のそば好きに集まって戴く。料理はホテルの料理長の料理。そばは仲間と打つが、打ち手によりバラツキがある。道具類はすべて揃えて戴いているがマイ道具だ(どなたでも利用できます)。

このそば会席は、会津和田の店主が直接指導による技術向上を図る研修の場であり、一方、食べるのが一番という方の楽しみと、そしてこよなく「そば前」を愛する方の楽しみ

と、それぞれの新そば会席を楽しんでいる。今度は是非、江戸ソバリエと認定されたハイレベルのそば通の皆さんと共に楽しみたいと思っている。

長野県と妙高高原の県境にある「そば処たかさわ」のそば屋さんの前の碑に、

そば処の たんを切りつつ 月見哉 一茶

とあった。ワイワイガヤガヤ「そば前」と「新そば」、「ボジョレー」とそば打ち冥利のシーズン到来です。

蕎麦の俳句

水野 清

ビックリ！したなあ、もう～ 広報担当から突然投稿依頼のメール受信、かつ50～600字の字数制限つき。「蕎麦打ちは悲しからずやそばのつゆ薬味の香り思いそばを打つ 若山蕎麦打」と書くだけで40字近く使ってしまうのに・・・申し遅れましたが、私は第一回認定江戸ソバリエで、職業は現役の活動写真、つまり映画屋でひと呼んで「さすらいのプロデューサー」、一匹狼でぶらぶらしている男でございます。

蕎麦の俳句をひもとくと、俳人たちはあまり「そば」を食さないとみえ、そばを食べて旨かった！という俳句は少ない。

蕎麦の花 見た目の美しさが俳人の興をひくのか、蕎麦の花の俳句は意外に多い。

しなのじや そばの白さに ぞっとする 小林一茶

失禁と 母笑む山の 蕎麦畑 蓮田双川

蕎麦の花 山傾けて 白かりき 山口青邨

ほそばそと 起き上がりけり 蕎麦の花 村上鬼城

新蕎麦 走り蕎麦、初蕎麦とも言う。

新蕎麦や 改築をして 古暖簾 高橋悦男

新蕎麦の袋を縫いぬ赤き糸 長谷川加奈子

新蕎麦や 胸に腕組む 寒がりて 中 拓夫

たそがれの 光よ旅の 新蕎麦よ 武田伸一



夜鷹蕎麦 昔、夜鷹（娼婦）が客を誘いながら屋台の蕎麦を食べたことから夜鷹蕎麦と言った。

父方の 血は脈々と 夜鷹蕎麦 五野上予史

わが家への 足軽くなる 夜鳴きそば 南絵梨花

蕎麦刈 田舎での生活実感を思わせる。

霧がくる 女は眠る 蕎麦刈て 金子兜太

蕎麦を刈る 腰どれほどの 子を生みし 浦野芳南

溝蕎麦 葉の形から牛の額ともいう。野や路傍の水辺に生え、花は淡紅色、白、淡緑色、紅白二色等。

そそそそと そそそそそと 溝の蕎麦 伊藤 靖

溝蕎麦に 発作の旅の 終わりけり 川村六菖

☆国内だけでなく海外もロケでさすらっております。恥ずかしながら自作を披露して終わりにします。

ミラノにも そば粉のパスタ つるつると きよし

逝きし人 しのびてすする 雪夜蕎麦 きよし

置手紙 涙にぬれた 連雀町 きよし

馬鹿をやっています

脇坂英樹

私はソバ関係すべてに興味を持ち、また別途の趣味が郵便局巡りです。

蕎麦の食べ歩きついでに周辺の郵便局を何局か訪ねて、僅かな貯金をして通帳に局のゴム印を押して貰ったり、テーマを設定して郵便局を巡りながら蕎麦屋を探訪しています。

先般は「〇日町シリーズ」で、一日町郵便局から二日町、三日町など十日町郵便局までを巡ることを計画、その皮切りに山形県東根市の一日町郵便局を訪れ、ついでに蕎麦の食べ歩きで大石田から新庄までの一泊二日の一人旅を実行しました。

郵便局巡りは順調だったものの、ラフな地図を片手に東根市内を歩きまわり、漸く「草宿」にたどり着いたら定休日。翌日の新庄でも城址を散策し、その足で「いせき」を訪れたら営業時間外で断念するハメに。

次年子へは駅から徒歩かバスで行く予定で午後4時に大石田駅で下車したところ、それは無理だとわかり、覚悟を決めてタクシーに乗車。山また山を越え「七兵衛」に着き、タクシー代はなんと4800円。帰りを考え、運転手さんにご馳走するからと誘って店に入りました。

平日の夕方近くですから、お客は私たち二人だけで、運転手への遠慮もあり、蕎麦前は自粛しました。メニューは「もり」だけで食べ放題でしたが、太くてしっかりした麺と大根のしぼり汁に大感激し、それだけでお腹が一杯、お代わりも出来ず、そこそこで引き上げました。

大石田駅への帰りは、運転手も気の毒に思ったのか、半分位のところでメーターの賃走を解除してくれましたが、たかが「もりそば」のために、懐の疲れる大仕事でした。地方の食べ歩きは事前のしっかりした計画とマイカー利用が不可欠なことを痛感した旅でした。



そば屋の女将との話

S・カワマタ

私 「江戸では、侍は冬でも“もり”、町人は冬は“かけ”、“たねもの”は旦那衆が食べるものときまっていたそうですよ！」

そば屋の女将さん 「へエー、そうなんですか、お侍はお金を持っていなかったんですね。そういえばおじいさんが云ってましたよ！若いころ呉服屋に丁稚奉公していたときに、旦那から、今日は女将さんがいないから、お昼は外で“そば”でも食べておいでと云われ、お金をもらい近くのそば屋で“カレーなんばん”を食べて帰ったら、旦那におこられたんですって。おまえはまだ“たねもの”を食べるなんて十年早い“もり”でいいんだって」

江戸ソバリエはどうなのでしょう。

さしずめ お侍なんですかねー。でも冬はやっぱり、“つくね”や“かも”が入った“かけ”もいいですよ！



蕎麦情報

新蕎麦前線異常なし！

横田元育



秋の新蕎麦収穫シーズンになると、台風などの風水害が産地を直撃しないか心配です。

二年前の九月に大型台風が日本列島を北上縦断し北海道にも上陸、収穫期の蕎麦に壊滅的打撃を与え国産蕎麦が払底、市況が高騰したのは記憶に新しい。

今年は、台風の影響も少なく天候に恵まれ全般に新蕎麦は順調に生育しており、概ね豊作型のようです。国内生産の四割近くを占める北海道では、ほぼ収穫を終えており、旭川以北の多度志、江丹別、幌加内などでは例年になく作柄がいいようです。ただし生産者は原油値上げによる燃料費増加と価格下落で収益的には厳しく、豊作貧乏を嘆いているようですが。末端消費者たるソバリエ諸氏の懐具合への経済的貢献度はいかほどでしょうか。とにかく、旨い新蕎麦を食べられそうで一安心です。

この原稿を書いているのは十月中旬ですが、これから新蕎麦前線は南下し、東北、信州、北関東と収穫のピークを迎えます。十一月の本格的な新蕎麦シーズン到来が楽しみです。まだ突然の風水害の心配も残り安心はできません。今後の好天と豊年満作、そしてソバリエ諸氏の満腹口福を祈っています。

同好会だより

1. 江戸ソバリエ 二八会

最初に我が会の名前の由来からお話いたします。

決して二八蕎麦を追求極める会ではありません。（皆好きですが・・・） 「2」期生のソバリエ認定授与式の会場の

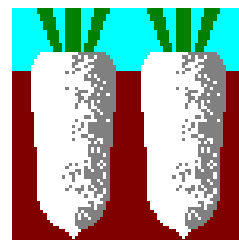
「8」番テーブルに同席した中で食べ歩き会でもしませんかと集まった 「2」期生の「8」番テーブルの仲間、二八会となりました。しかし二期生限定の会ではなく、すでに3期生も入会されています。

現在メンバーは女性3名、男性11名で、特に会則等もなく、入会金、会費等もなく、通信費として年間1000円程度集めるくらいです。

主な活動は、約3ヶ月に1回の食べ歩き会を実施しています。第1回を荻窪「本むら庵」で開催、以後吉祥寺「よしむら」、中野「さらしな総本店」吉祥寺「上杉」、浅草「十和田」、中野『武蔵野』、荻窪「美舟」と7回実施しました。中でも女性の打っている「美舟」が評判良かったです。

また、中野「武蔵野」では囲炉裏を囲み鉄釜に沸いている蕎麦湯を柄杓で汲み、焼酎割にして蕎麦談義が弾みました。

今後の活動としては、そば打ち名人が沢山在籍していますので「蕎麦打ち食べ会」等の実施を考えております。



(事務局 西川)

2. うずらの会の蕎麦懇親会 (通称 蕎麦CON)

うずらの会は何の制約もなくたまにご希望の方だけが集まっておいしいお蕎麦を食べ、取り止めのない会話を楽しむだけの会で会費はその時のお蕎麦代だけです。

今年の夏の蕎麦CONはお江戸日本橋のほとりに建つ「御清水庵 (おしょうずあん)」で行いました。メンバーはゲストにほしひかるさん、近藤和夫さん、うずらの会から西海香子さん、榎園和雄さん、そして私の5人で私を除く4人の方はいずれの話題も豊富でユーモアたっぷりでもっぱら私は聞き役に、夕暮れの日本橋の川面を眺めながらのひと時はまた格別で上に高速道路が被さっている事すら忘れるくらいの風情。

福井直送の酒と肴を堪能したあとメはやはり「越前おろし蕎麦」、中細の外二で打った素朴な中にもちよっぴり上品な蕎麦に、しっかり出汁の効いた冷たい汁と辛み大根をかけて食べるいわゆるぶっかけ蕎麦。「旨いっ」と思わず全員顔を見合わせてしまう、これは正に江戸蕎麦に無い爽快感と満足感、やはり蕎麦は味もさることながらロケーションもシチュエーションも大事、その辺の事はどちらのお蕎麦屋さんにも先刻ご承知、皆さん何処かにこだわりの要素を取り入れた店作りをされています。だから私は蕎麦屋が好きなのです。

次回の蕎麦CONは11月末の予定 (参加者募集)。 (うずらの会 伊嶋 みのる)

蕎麦屋さん廻り①

御清水庵 (おしょうずあん)

これは、日本橋のたもとにある「御清水庵 (おしょうずあん)」の越前おろしそばセットです。見るからにうまそうじゃありませんか。 (伊嶋みのる)



むとう

日本橋室町の「むとう」さんに、お邪魔しました。

ご主人は一茶庵で修業され、今も日々そばの奥義を探究する求道士です。蕎麦屋の真髓をお聞きしたいと思います。

「蕎麦粉はいかにして選定されたのですか?」「蕎麦粉は先ず味が濃いこと、即ち一口食べて『旨いな』と感じられることです。後はそれに合う香り、色、汁とのバランスをチェックします。私どもは開店以来、信州産蕎麦粉を使ってきました。かなり高価ですが、色・味・香りともに素晴らしく、自ら打った蕎麦を食べて「これは旨い」と思っていたのですが、昨年の終わり頃から畑の問題等が原因だと思いますが、今までの品質が保てなくなりました。そこで新しいそば粉を考え、本を読み仲間からも情報を集め、二十数種類の粉を試し打ちして、毎日信州産と打ち比べ、食べ比べました。味・色・香りなどの項目ごとに点数を付け、スタッフ全員でミーティングをして、1ヶ月をかけてやっと目指すそば粉に出会いました。それが今私どもでご提供している山形産の常陸秋そばです。」



「十割そばについて教えてください。」「先ずはよい蕎麦粉を手に入れること。そのうえで、二八そばをより丁寧に打つという気持ちで打つことです。十割そばはつなぎがないのでそば粉の味はストレートに出ますが、弾力が乏しいので、時間がたつと切れやすいのです。湯ごねは折角の十割の風味が損なわれますのであくまで水ごねで打つのですが、弾

力がなく切れやすいので、二八そばの精度を上げ、一つ一つの工程を丁寧にしています。先ずは木鉢の「水回し」作業です。水の粒子をいかに細かい蕎麦粉の隅々まで行き渡らせるかです。そのためには私どもでは一回で全部加水します。そこから30秒から1分の間が勝負で、この間にどれだけ細かく水を散らせるかで、そのための手の動きがきわめて重要なのです。それさえ出来れば、もともと粉の持つ力を十分に引き出すことが出来ます。指のみを使っていかに水の塊を散らせるかを毎日指導しております。」

「ありがとうございました。」いろいろなお蕎麦屋さんがあつてこそ、私たちが楽しくおそばが食べられます。「むとう」で働く皆さんの気持ちが「お蕎麦」に伝わればきっと繁盛すると思います。がんばってください。（文および画：川俣 静）

そば粉を使った料理コーナー ①

<そば白玉>

そば風味のふっくらした口当たりのやさしい白玉、冷たくしても温めても美味しいデザートです。

☆材料（約35個分）

白玉粉 60g そば粉 40g 水 約90cc

☆作り方

1. お鍋にお湯を沸かす。
2. 白玉粉とそば粉を混ぜて、白玉を作るのと同じ要領で練る。
3. うずらの卵より少し小さい位の玉（約6g）に丸め、真中をくぼませて沸騰したお湯の中に入れ茹でる。
4. 再び沸騰し、上に浮き上がって1～2分経ったものを冷水にとる。
5. 冷水からすくい上げ、よく水気を切る。

☆ここがポイント

白玉を練る時、分量の水の1割位を残して加え、よくこねて、残りの水を少しずつ加え、耳たぶくら



いの柔らかさにする。

◎いただきます！ こしあんでお汁粉、粒あんでぜんざい、または黒蜜がけ、とお好みで。黒蜜がけのデザートは、次回にもご紹介いたします。

どうぞお楽しみに。

(高尾の里 手打ちそば道場講師 K. M. さん) (天野 佳子)

【開店ニュース】

手打ちそば・酒処 竹もと

江戸ソバリエの竹本八郎さんが平成17年12月に「手打ちそば・酒処 竹もと」を開業いたしました。

店主から一言：「駅のソバのソバ屋です。定年退職を契機に趣味が高じてプロとしてデビューしました。江戸ソバリエ宣言に則り、心をこめて蕎麦を打ち、美味しい手料理とお酒でおもてなししますので、お気軽にお越しください。」

住 所：世田谷区千歳船橋 1-1-12

最寄駅：小田急線「千歳船橋」駅徒歩2分

電 話：03-3420-8999

営業時間：昼 11:00～14:30、夜 17:30～22:30

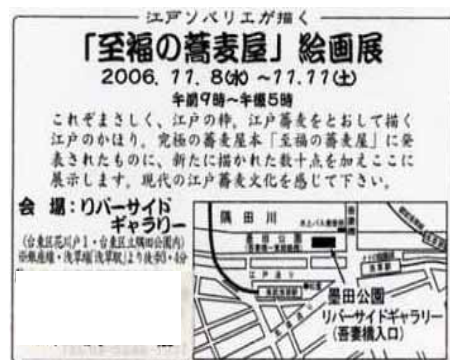
定休日：毎週火曜日



【行事予定】

江戸ソバリエ倶楽部会員が描く「至福の蕎麦屋」絵画展が11月8日（水）～11月11日（土）、浅草リバーサイドギャラリーで開催されます。

浅草に行かれる折には是非お立ち寄りください。詳細は、右記の通りです。



【江戸ソバリエ認定委員会便り】

今年もまた「江戸ソバリエ認定講座」を開講いたしました。開講に先立ち、9月16日（土）には、明治大学リバティホールでシンポジウムを開催しました。

第一部では、「蕎麦と粋」と題して、神田まつや三代目店主小高登志さんにご出席頂き、神田まつやの歴史を熱く語っていただきました。第二部の認定講座説明の後、第三部は「明日の蕎麦屋」と題する座談会で司会は「酒めん肴」編集長の大槻茂さん、そして「ほそ川」

の細川貴志さん、「鞍馬」の吹田政己さん、「蕎麦上人」の平沼孝之さん、「本陣坊」の山本育麿さんにご出演いただき、含蓄のある楽しいお話を堪能しました。

認定講座は10月9日からスタートし、耳学、手学、舌学、脳学と続き、平成19年1月末の合格者決定日まで続きます。

今後更に中級の「江戸ソバリエ・エキスパート」、上級の「江戸ソバリエ・マスター」の講座を開講する予定です。これからも江戸ソバリエ倶楽部と二人三脚で新しい企画を積極的に進めていきたいと考えております。
(委員長 三上卓治)

倶楽部事務局からの連絡事項】

●そば打ちボランティア募集・登録のお願い

～副会長：脇坂、事務局長：前島

江戸ソバリエ認定委員会には蕎麦打ち教室などの相談があり、社会貢献の観点から今後江戸ソバリエ倶楽部がそれらの活動の受け皿となり、小中学校や老人ホームなどに出向き、蕎麦打ちの実演・指導とともに、蕎麦を振舞うことが出来ないか検討中です。

まずは、ボランティアで参加していただける方の募集を行い登録をさせていただきたいと思っております。そば打ちができる方であれば特に条件は設けませんので、奮ってご応募ください。応募される方、興味を持たれている方は、以下の私書箱またはメールアドレスに氏名、住所、電話（ファックス）番号を記載の上ご連絡ください。受領次第、当方からご相談かたがた連絡をさせていただきます。

〈連絡先〉

郵便の場合→ 〒100-1245 東京中央郵便局私書箱 1245 号 江戸ソバリエ倶楽部

電子メールの場合→ 脇坂：wakisaka@bg7.so-net.ne.jp

前島：fwgj3451@mb.infoweb.ne.jp



●江戸ソバリエ倶楽部会員専用メーリングリスト ～事務局長：前島

江戸ソバリエ倶楽部会員のより一層の情報交換の場としてメーリングリストを開設しています。現在約130名の方が参加しています。参加されていない方で参加希望の方は下記アドレスへ申し込みください。

fwgj3451@mb.infoweb.ne.jp (メーリングリスト管理者 前島 敏正 宛)

●新年会を企画中です ～企画運営担当：松本

江戸ソバリエ認定講座の時期は避けたため、7月はじめの講演会から時間があいてしまいましたが、倶楽部メンバー向けのイベントとして「新年会」を計画中です。新春にふさわしい企画を鋭意検討中、内容が決まりましたら講演会同様、葉書にてご案内を差し上げる予定です。



江戸ソバリエ倶楽部 会員投稿のお願い

会員の皆様からの積極的な投稿や同好会の活動状況などもお待ちしております。

蕎麦にかかわることなら課題は自由です（蒔蓄・感想・エッセー・俳句・川柳・絵手紙・イラスト・自己紹介など）

要 領

- 字数・サイズ 原稿字数 600 字以内。絵/イラスト A4 サイズ以下（編集時画像縮小あり）。
- 記 名 原稿はすべて記名する、ただしペンネームも可。別途連絡先（電話、ファックス、メールアドレス等）記入のこと。
- 締め切り 07年.1月15日
- 投稿先 事務局もしくは広報担当まで。郵送、ファックス、メールにて送付
電子メール送信の場合は、ワード作成にて添付のこと。
事務局 〒100-1245 東京都中央郵便局私書箱 1245 号

江戸ソバリエ倶楽部 事務局

- 広報担当 ・横田元育 FAX03-3392-4799 E-mail mo.yokota@nifty.com
・加藤正和 FAX03-3646-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp

【編集後記】

広報部員 6 名で約 2 ヶ月間記事の取材と編集に奔走し、ようやく会員の皆様にお届けすることが出来ました。

出来るだけ多くの絵と写真を入れ、多彩な構成をと苦心し編集を致しました。最後迄楽しく読んでいただければ望外の喜びであります。今後とも広報部の取材へのご理解とご協力をお願い致します。

また読後のご意見、ご感想がございましたら FAX03-3272-6381 広報・川俣宛お寄せください。

（広報担当：川俣 静、室橋正太郎、加藤正和、天野佳子、古津 昇、横田元育）

