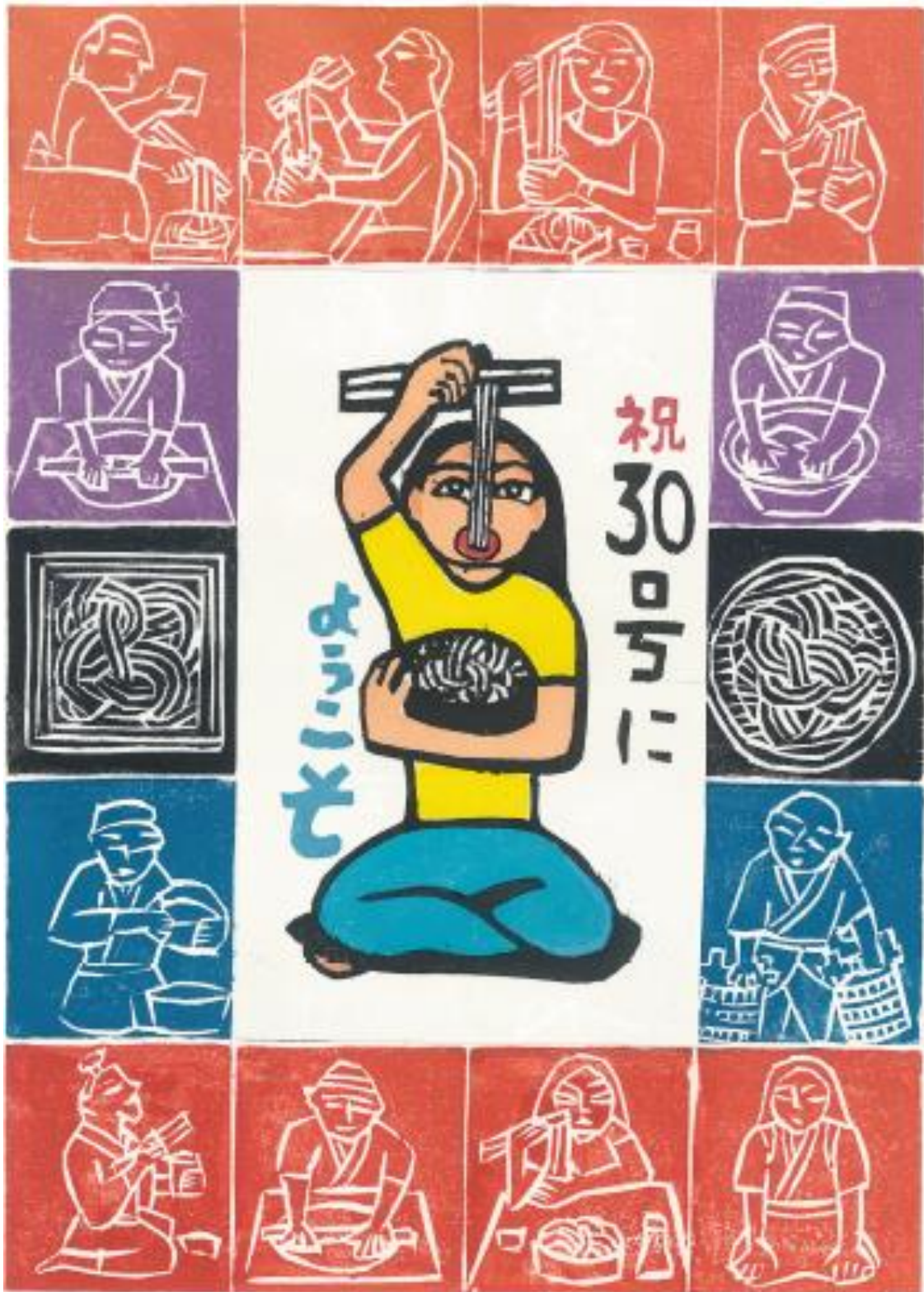


# 江戸ソバリエ倶楽部通信

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



川俣 静 (絵と文)

## [目次]

東日本大震災から5年、人をつなぐ蕎麦の縁・	p. 2	特集記事江戸ソバリエ倶楽部の10年・・・	p. 13
「蕎六会」(きょうろくかい)・・・	p. 3	蕎麦フォト・ギャラリー・・・	p. 18
七江会の活動状況について・・・	p. 4	倶楽部企画イベント・江戸ソバリエ倶楽部忘年会	p. 19
10期生『十楚の会(とそのかい)』を紹介します	p. 5	江戸ソバリエ協会便り・・・	p. 20
第11期「蕎士会」の活動報告・・・	p. 6	事務局からの連絡事項、次号作品・原稿募集	p. 22
オリーブづくり奮戦記⑤・・・	p. 9	次号作品・原稿募集(2016年5月20日締め切り)	P. 23
蕎麦屋の女将さん⑤亀有「吟八亭やざ和」・	p. 11	編集後記・・・	p. 25

## 会員投稿コーナー

### 東日本大震災から5年、人をつなぐ蕎麦の縁

2011年3月11日に発生した、東日本大震災から早いもので5年の歳月が経ちました。私が仙台に移住して4年になりますが、振り返りながら活動してきたことを紹介させていただきます。

震災の時は、勤務先の江東区東陽町からさいたま市の自宅まで12時間かけて歩いて帰宅しました。途中、巢鴨駅前で手打ちそば「武蔵野」というお店が頑張っていて営業していたので、夕食にと入店すると、TVで東北の津波の映像が映し出されていました。すべてを飲み込み暴れ回る津波の映像を見て、あまりの被害の大きさに愕然とし、涙をこらえるのがやっとでした。後に、この映像の記憶が私の背中を押したようにも思います。

中学2年まで住んでいた思い出多い仙台で、この未曾有の大惨事が起き、その年に丁度定年を迎えることは何かの縁と想着てきて、微力ながらも何かの役に立てないかと仙台への移住を決めました。渋谷で被災地への人材支援を行っていたNPO法人ETICを訪ねた時に対応してくれたメンバーの一人の女性が、何と自由が丘で営業している「蕎麦さかい」の身内の方と知り、驚きました。そんな縁もあり、仙台で活動しているNPO法人を紹介していただき、子ども達への学習支援を行っている団体で活動することにしました。2012年3月から約3年間に渡り活動してきました。

子ども達への学習支援を行っていく中で、子ども達とずっと深く関わり、和める環境を作ろうと、子ども達や学生サポーター達と一緒に食のイベントを行うことにしました。保護者とも関わりも持ちたいということから「親子でそば打ち体験」、得意分野で腕を競うという提案でスパゲッティあり、パンケーキあり、チヂミあり、そばありの「粉もの



子ども達と学習計画の話し合い



サリー☆ハウスでそば打ち体験会



パーティー」、楽しく盛り上がり、学習の場ではなかなか見せない子ども達の生き生きとした姿を見ることができました。

孫のような世代の子ども達とふれ合い、若い学生達と一緒に活動することで私自身もエネルギーをもらい、貴重な経験を積むことが出来ました。学習支援の団体を退いてからは、活動でつながったNPO法人や地域支援団体とイベントを開催しています。「地域生活支援オレン



粉もの?!パーティー



亙理いちごっこ そば打ち教室

ジねっと」では、地域の年

配の方々で特に家に引きこもりがちな男性を引っ張り出したいということから、「そば打ち体験会」を実施しました。飛び入り参加でお手伝いしてくれたコーラスグループの女性の皆さんは、一緒に料理することが楽しくなり、その後も月に一度の料理会を継続しているとのことでした。「NPO 法人亙理いちごっこ」では、仮設住宅で生活している方々を中心に、ストレス解消と地域の方々との交流を深める目的で、そば打ち教室を開催しまし

た。笑い声の絶えない楽しい時間を共有できました。

山形県、大石田の蕎麦屋「まん吉」のご主人曰く、「蕎麦が、人をつないでくれる。友達を増やしてくれる、蕎麦は、いいよなあ！」

「蕎麦」を通して人とのつながりをもっともっと広げていきたいとの思いを募らせる日々です。

(6期生 並木謙之介)

## 江戸ソバリエ同期会の活動報告

### 「蕎六会」(きょうろくかい)

6期生 石田大三

「蕎六会」とは、江戸ソバリエ6期生(2009年1月認定)から生まれた最初の同期会です。

6期以降、現在に至るまで毎年同期会が生まれています。

役員構成は、実行委員長：青木俊英、会計：新聞康昭、記録広報：大渡陽子、会長：石田大三

・設立の目的は、江戸蕎麦の文化を、日本はもとより世界に広めていくために、みんなで協力していく会という、ちょっと恥ずかしいくらい崇高な理念です。

早い話が、江戸ソバリエ同志の親交に留まらず、広く社会に向



かって江戸蕎麦の魅力を発信して行こうという、外向き志向の仲間たちです。

- ・「蕎六会」の魅力は、なんといっても「人」です。

タレント揃いで（登録メンバー29人）それぞれに得意分野を持つユニークな連中です。

例えば、実業団剣道大会で準優勝の実力を持ちながら、ビールを売って納税することがミッションのヤツ、その税金を使って天文台で星を眺めることが仕事のヤツ、フランスの菓を日本で売って南米に経済支援をしているヤツ、世界との交渉の舞台で、通訳として日本を言葉で守っているヤツ、永年の蕎麦猪口収集を本にまとめ、日本自費出版文化賞を受賞したヤツ、人工衛星の要となるパーツを職人技で製作し、TV取材を受けているヤツ、箱根駅伝の監督にして今も大学の教壇に立っているヤツ……。そして、不労所得で悠々人生をおくっているヤツ……

上げればきりが無い、まさに「ふぞろいの林檎たち」です。

- ・活動は1~2ヶ月に1回のイベントで、持ち回りの幹事が企画してメールでみんなに案内し参加を募っています。
  - ・過去のイベントは、生麦ビール工場見学、大間のまぐろ大人喰い企画、荒木町芸者あそび、六本木ヒルズ51クラブ体験、落語と鍋の夕べ、常陸秋そば畑バスツアー、ラテンアメリカチャリティーバザー、浅草水口食堂の宴、渋谷南米料理づくり、都庁の社食で大宴会、他
  - ・次回のイベントは、キャンピングトレーラーで花見バーベキュー
  - ・蕎六会への入会は、とことん「自由」です。入ると言っても、会則・入会金・会費等も一切ありません。会計方法はイベントに参加した方で、その都度その場で精算します。当然ながら、会運営のための役割を迫ることもありません。各々の都合で自由にイベントに参加できます。
  - ・蕎六会は、「来るものは拒まず」です。積極的な勧誘活動はしません。江戸ソバリエで、入会を希望される方でしたら、先輩も後輩も同期も関係なく、いつでも入会・退会して頂けます。イベントのご案内や参加の可否の確認は、蕎六会専用のメーリングリストで行っています。
- ・ご興味のある方は：[ishida@ad-best.com](mailto:ishida@ad-best.com)（石田）宛にへメールをください。

## 七江会の活動状況について

七江会 吉田道人

7期の江戸ソバリエ認定講座の認定者は44名と、現在の12期までで人数が一番少ない。この中で七江会の会員数は、最近整理したメーリングリストでは17名である。七江会の活動によく参加する人はこのうちの約半数の人達だ。

数年前から、七江会は同期生という枠を外している。会員数が少ないという理由ではない。七江会の活動に興味を持ってくれる方とは一緒に楽しもうという想いからである。七江会のイベントにはほぼ毎回参加される7期生以外の人たちは数人いる。少し大きなテーマに取り組み、その発表会のようなときはソバ



リエの皆さんに幅広く声をお掛けしている。

昨年の活動を振り返ってみると、3月に光が丘にある創業130年の宮本製粉(株)の工場見学会を皮切りに、食べ歩きとして6月に吉祥寺「中清」、10月練馬の「法師人」を訪問した。秋には「そば祭り」と温泉」の企画を予定したが日程が合わず見送りとし、12月には、稲澤さんのご指導を受け、鎌倉時代に宋から伝わった「経帯麺」はどのような精進汁で食べられていたのかというテーマに取り組んだ。鎌倉時代から江戸時代までの料理法や食材について文献調査を行い、また試食会も重ね、その取り組んだ内容の発表会を七江会のホームグラウンド、大塚にある「小倉庵」で開催した。20数人の参加者に試食をしてもらったあとは望年会も兼ねて楽しんだ。

今年は、3月と7月に食べ歩き会を行う予定。1軒目は、7期生が開業している足立区にある「アララギ」、もう1軒は、大森町の「もりいろ」を計画している。昨年取り組んだ経帯麺の汁に関しては、ソバリエサロンで4月28日に発表することになった。今年の特別企画については、現在検討中である。

七江会の会員に対し最近アンケートをお願いしたが、その中で計画して欲しいテーマを書いてもらった。会員の要望に応えるべく今後も楽しいイベントを計画していきたい。

## 9期生「遊九の会」の活動報告

9期生 福田勝次

私たちは平成25年の10月に江戸ソバリエの認定を受けて次の年の5月第1回総会を日本橋の藪伊豆で開催しました。会の名称は「遊九の会」です。「悠久」という言葉がありますが、これにあやかっていつまでも活動できたらという思いと、せっかく集まるのだから楽しく、気楽に参加できる会にしていきたいという思いから蕎麦の世界に遊ぶ9期の同期会ということで、遊九の会となりました。会のマークも制定し、そのマークの入った会独自の名刺も作っています。設立当初は「とにかくやってみようよ」ということで、会長、副会長、幹事を中心に2ヶ月に一度集まりをもってさまざまなイベントを企画しました。蕎麦屋巡り、蕎麦打ち会、そばの食べ比べ会、陶芸の里の訪問、蕎麦猪口作りの会、精進料理と座禅を楽しむ会さらに酒蔵見物、鎌倉のアジサイ見物等々、会員の皆様と楽しんできています。余談ではありますが、一番出席率が良いのが忘年会で、ここ2年間は大塚の小倉庵さんで開催させていただいて、昨年も16名の参加者となっています。しかし、遊九の会も3年を超えましたので、活動内容も少し変えていこうと思っています。たとえば、従来幹事会は2回に1回は蕎麦屋巡りをするとし、さらに会員のだれでもが参加できるように変更したり、蕎麦打ち会は10期の蕎麦打ち会に合流させていただくなど、期を超えた交流も始めています。これからの予定は5月に総会を開催して今年一年の活動を決めていきます。本会の活動内容および企画のお知らせは会のHP <http://nori2206nagahata.ec-net.jp/> をご覧ください。また、意見、ご質問は会のブログ <http://blog.goo.ne.jp/nagahata2206noriaki> の記事のコメント欄に記入いただきますよう、宜しくお願いします。なお、遊九の会の会員以外の方からのご質問は、連絡先を記入いただきますよう宜しくお願いします。

## と その かい 10期生『十楚の会』を紹介します

10期生 鈴木幹雄



2013年11月23日に認定された江戸ソバリエ10期生の会として、賛同の意を頂いたお蕎麦好きな有志の皆様が集っています。創設するに至る迄には、江戸ソバリエ協会や江戸ソバリエの先輩諸氏の応援があった事を改めて、ここで御礼申し上げます。

認定式から6ヶ月余の間に、ほぼ毎月の様に、準備委員会を開催し、真面目に同期会設立に向けて会合を行い、翌年6月に総会を開き、『十楚の会』がスタート致しました。準備に携わって頂きました幹事役員の皆様、ありがとうございました。

江戸ソバリエ通信30号記念号に投稿の機会を頂きましたので、『十楚の会』の活動内容をお伝えいたします。

まずは、活動の核になっております<そば打ち会>です。偶数月の第二土曜日を恒例の開催日として、2016年2月で重ねる事、7回目の開催を致しました。都内の公共施設の調理室を会場として行っております。参加者には、そば打ち初心者が半数近くおりますが、仲間の上級経験者の方々が講師役に積極的参加を買って出てきて頂き、丁寧に教えて貰っています。そば打ち技術の普及、自己研鑽、そば情報の交換などを行い、美味しい蕎麦会として、懇親を深めてお蕎麦を楽しんでおります。最近では、他期の江戸ソバリエの方の参加もあり、横断的に活動の範囲が広がり始めております。

<そば食べ歩き>は、「山手線一周!!お蕎麦屋巡り」を三日間に分け、山手線に沿って殆ど歩いて移動し、昼と夜に2軒のお蕎麦屋さんを巡り、都合6軒にお邪魔致しました。都内観光と四季、健康とグルメを楽しみました。また、<江戸の原点 日本橋探訪 歴史・文化と蕎麦を楽しむウォーキング>では、貴重な日本橋老舗の名店を訪れ、史跡を見学し、日本橋から浅草までをリパークルーズで行い、江戸時代の名残の残る名所と現在の東京の名物を、川と橋も、船上から望み、堪能いたしました。

<懇親会>では、江戸ソバリエ認定店で、新年会、一周年記念&暑気払い会、忘年会を行い、参加の会員間の近況報告や情報交換、懇親を高めました。

<情報交換>は、メーリングリストでのメール発信とホームページ開設で情報の開示と共有化を図っております。なお、個人情報堅持の為、会員限定で行っております。

今後も、江戸ソバリエ宣言の「蕎麦の花 手打ち蘊蓄食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう」のもと、より豊かなそば人生の一助になるように活動して参ります。

皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。

## 第11期「蕎士会」の活動報告 会長 颯川嘉夫



- 発足1年目 会員懇親に注力 「わいがや会」月一開催を計画  
 会員の中にも倶楽部、サロンの活動内容を理解していない会員も多かった  
 どんな方法でその活動内容を理解いただけるか模索。フェイスブック17名登録、  
 10期会長以下、皆様にご支援いただき6月28日「総会開催」19名参加でスタート  
 会名称「蕎士会」を決定  
 会の核となる活動の一つ定め（模索中）、会員を集める。2年目以降発展的に展開を図る  
 会員の協力により「蕎士会グッズ」完成、Tシャツ3色、蕎士会名刺、会員バッジ制作  
 6月28日設立総会 会終了後赤坂にて懇親 19名参加  
 9月12日 蕎士会、巣鴨 「永華」にて懇親 11名参加  
 10月10日 「北東製粉そば打ち試食会」参加10名 ～懇親会  
 10月11日 蕎士会FB採用へ会長名で発信  
 11月14日 十楚の会 第6回そば打ち会参加  
 12月6日 大泉学園 「沙羅」蕎士会 8名参加  
 12月24日ソバリエサロン クリスマスパティー参加  
 12月25日 蕎士会忘年会 大塚 「小倉庵」 9名参加  
 ☆11期2016年活動計画  
 蕎士会の企画3本の矢を設定  
 第1の矢 蕎麦を食する企画（関連企画）  
 第2の矢 蕎麦を打つ（調理）企画  
 第3の矢 蕎麦を育成する企画  
 1月18日 坂東市PJ 現地打合 4名参加

- 1月26日 川越蕎麦育成会 そば試食会  
1月30日 杉並「無の会」見学会 副会長、K会員参加  
2月13日 「十楚の会」 第7回ソバ打ち会に参加  
2月19日 飯田橋 「わいがや会」開催
- ・蕎麦会 ホームページ制作（基本運営）
  - ・「わいがや会」 月一開催 逢わないと疎遠になりますよ（基本運営）
  - ・そばがき試食会（第1の矢）
  - ・夷隅鉄道で蕎麦を食べ地元との交流会（第1の矢）
  - ・第二回北東製粉 そば打ち会実施、終了後池袋で懇親会（第1の矢）
  - ・都会と田舎の交流会 食べ物、お酒、漬物、アイデア段階（第1の矢）
  - ・老舗ソバ店食べ歩きレポート 舌学レポートの提出 事務局にて取りまとめ（第1の矢）
  - ・「蕎麦店食べ歩き評価採点システム」完成（第1の矢）
  - ・そば打ち拠点づくり 杉並区在住者に協力をいただきます。そば道具も準備されている。1月30日（第2の矢）6期会長様のご支援を期待
  - ・男性限定？ 下町で銭湯、ひとつ風呂をあびて一献 「北千住 あららぎ」訪問（第1の矢）
  - ・坂東PJ 蕎麦会ソバの育成会を計画、秋そば作りに挑戦。（第3の矢）
- 現地で収穫祭、BQQ、芋掘り会、そば打ち会等実施
- ・拠点を設定 先達会員のご協力に甘える。杉並区そば打ち会 「無の会」との交歓会進める。
  - ・ルシック受講 11期9名挑戦





## オリーブづくり奮戦記⑤ (香川県多度津町で)

前回の内容は、色々な人の手を借りてオリーブの苗木を造成地に植えたのち、雑草管理などでヘトヘトになりながらも、何とかやっている話でした。今回は、昨春から今日までの状況と、これからの抱負、オリーブの効能、「蒼のダイヤ」の製品紹介です。

### オリーブ園の作業を振り返って

オリーブの作業で帰省した回数は、昨年だけで8回（延べ滞在日数 41日）でした。

振り返ると2月に剪定、4～10月はほぼ毎月、草刈と病虫害防除。それと支柱（2.5m）（写真：組地園）立て。7月に台風が直撃して、妹夫婦に倒れた木を起こすよう依頼（感謝）。10月是新漬け（ピクルス）を作るために少し収穫。11月は母と妹の応援で45kgほど（一昨年は5kg）収穫。その日に出荷。



組地園



昨年末65歳を迎え、今年からは週3日の勤務。それにより毎月1週間ほど帰省できるようになり、気持ちに余裕が生まれる。今年2月に帰省したときは、妻と一緒に苦土石灰を株元にまいて、その後剪定をする。草刈はオリーブ仲間から自走式草刈機（ハンマーモア）（左の写真）を借りました。肩掛け式草刈機と比べ、早くて楽なのですが、急傾斜地では草刈機が転がり落ちそうで、大変神経を使いました。

### オリーブの歴史・生産量・効能について

オリーブの歴史や生産量、効能など少し記します。

原産地はシリア（現トルコ）で、紀元前3000年ごろ地中海沿岸の国々で栽培が始まる。世界の果実総生産量は約3000万t弱。第一位、スペイン（1173万t）、第2位、イタリア（596万t）、第3位、ギリシャ（408万t）。日本の生産量は160t、輸入量は5.5万t。米国食品医薬品局（FDA）がオリーブオイルに限定的健康強調表示を許可。健康食品としてアメリカなどで消費量が飛躍的に伸びる。

オリーブの品種は約3000種あり、品種や収穫時期、産地の気候風土でもオリーブオイルの風味も大きく異なる。青い未熟な果実で絞るとスパイシーで少し苦みがあり、完熟な果実はマイルドでフルーティー。また、山のオイルはスパイシーで力強く、海辺のオイルはデリケート



ネバディロブランコ種

な味になる。そのためなのか我が「蒼のダイヤモンド」は山の斜面で海にも面しており、スパイシーで、デリケートな味です……？！

オリーブの果実は収穫してから搾油するまでの時間が短ければ短い（24時間以内）ほど、酸化が少ないため美味しく仕上がります。それがエキストラバージンオリーブオイルです。

オリーブ果実の成分組成は、油脂分が18～25%（種子ではなく果肉）含まれています。その成分は一価不飽和脂肪酸80%、多価不飽和脂肪酸8%、飽和脂肪酸12%です。不飽和脂肪酸のオレイン酸は、悪玉コレステロールの酸化を抑制し、善玉コレステロールの働きを維持増加させる働きがあります。それにより動脈硬化を防ぎ、心筋梗塞の予防に効果があります。オリーブに関わってから私は何にでもオリーブオイルをかけるようになりました。特にレモン果汁とオリーブオイルとの相性は大変いいですね。

## オリーブと関わってこれからのこと（夢）



海が一望の平尾園

健康に大変良いオリーブですが、多度津オリーブ生産組合（45名ほど）の平均年齢は、60歳以上です。皆さん、しばらくは頑張れますが、10年先となるとかなり心細いものがあります。そのためには、若い人にオリーブづくりの魅力をアピールして、どんどん参加してもらわなければなりません。

幸い、去年は「蒼のダイヤモンド」がオリーブジャパンで金賞を受賞しました。その勢いもあり、今年は「株式会社蒼のダイヤモンド」を

設立しました。今年の10月には地元でオリーブの加工工場（搾り機設置）が完成する予定です。6次産業化のモデル事業にも選ばれ、順風満帆です。このようなときに若い人を誘って、一緒にやっていく必要があります。今年から役員にも選ばれました。私ができることは精一杯協力していきたいと思えます。

個人的にはもう少し栽培面積を増やすつもりです。また、東京ではオリーブオイルを使った料理を仲間と食べ歩きしています。蕎麦屋では、Soba Ristorante na-ru（銀座）と、成富（築地）などにも行きました。成富で食べた、富有柿にオリーブオイルをかけたサラダは絶品でした。

最後に、夢はオリーブ加工場にレストランや売店、宿泊施設をつくりたいことです。収穫時期に都会の人が来て収穫を楽しみ、宿泊施設で、瀬戸内海を眺めながらゆっくり地元の食材（オリーブ牛、ハマチなど）を使った料理を食べていただきたいです。瀬戸内芸術祭も組み入れた観光プランも考えたいですね。ぜひ、そのときは江戸ソバリエのみなさんもお越しください。お待ちしております。

今後は、(株)蒼のダイヤモンド <http://www.aonodia.com/> も、色々な商品（漬物、オリーブ茶、化粧品、石鹸など）を作って販売したいですね。（完）古津



## 蕎麦屋の女将さん⑤

## 亀有「吟八亭やざ和」 女将 矢澤寿恵子さん

落語の古典に「芝浜」という有名な人情噺があります。魚屋の勝（カツ）が浜で大金を拾ってくる、その金をこの人に持たせたらこの人が駄目になると思った女房はそれは夢だったと思い込ませ、よこしまな考えを改め二人で協力し合って働き見事に本当の夢を叶える事が出来たという筋書きである。私はこの亀有の店へ伺うようになって十数年になるが、このご夫婦にお会いする度に「いい夫婦だなあ」と思いこの「芝浜」を思い出します。



女将の寿恵子(すえこ)さんが、ご主人の登志和(としかず)さんと結婚したのが1973年(昭和49)、当時22歳の寿恵子さんは根津で鳥肉屋を営んでいた姉夫婦の家で産後の手伝いをしていたころ隣の「富岡屋」という蕎麦屋で修行していた登志和さんと出会いたちまち意気投合して結婚、それ以来43年間二人は片時も離れる事がなく蕎麦屋をやってきました。下町生まれの実直、純情男が節目節目に悩んでいる時は南国、天草育ちの寿恵子さんがその都度暖かい包容力での確かな言葉を投げかけて背中を押してくれた。この硬軟合い和する絶妙な空気感のサクセスストーリーをご主人を交えてお伝えします

Q:「さて概要は伺ったのですが結婚して独立して家を見て替え、店を改装してそして手打ちに切り替えて、その間ずっと二人でやって来たわけですね。」

寿恵子さん:「そうです、ずっとずっと43年間やってきました、昨日もお父さん(登志和)と話をして「そういえば私には青春はなかったね」と言ったら「俺と一緒に居た事が青春だったんだよ」なんて言うんですよ。(笑)」

登志和さん:「こんな優しい旦那さんに恵まれて素晴らしい青春だったんじゃないか?」(自分で言うか?)

Q:「当時やはり人並みに娘らしい経験をして見たかったでしょうね」

寿恵子さん:「そうです22歳ですから、普通なら大学を卒業して、就職して自分のお給料を自由に使って楽しむ事も出来たのにね。」

Q:「でも後悔はしていないでしょう?」

寿恵子さん:「全然後悔していません、この人と一緒に居ると退屈しないんです、自分の思った事をなんでも話してくれて裏表が無いんです。」

登志和さん:「ずっと朝から晩まで一緒に夜寝る時も一緒ですからね。」(ご馳走様です)

Q:「結局出前は誰がやっていたんですか?」

寿恵子:「お父さんです、手伝いのお兄ちゃんが居たけどそばとうどんは二人でやらなくてはいけないのでお父さんがそばを作って出前して帰ってきて又そばを作る、出前から帰って来たバイクの音を聞いて私は釜に火をつけて他のものの準備をする毎日でした。ちょうど下の子が一歳のときでしたからおんぶしてやっていました。」

Q:「二人でお店から子育てまで大変でしたね。」

寿恵子:「でも出前の店を15年間やって来て今までの商売に疑問を持ち始めた頃「竹やぶ」の阿部さんに出会ってそこから変りましたね。お父さんも俄然やる気になって「竹やぶ」

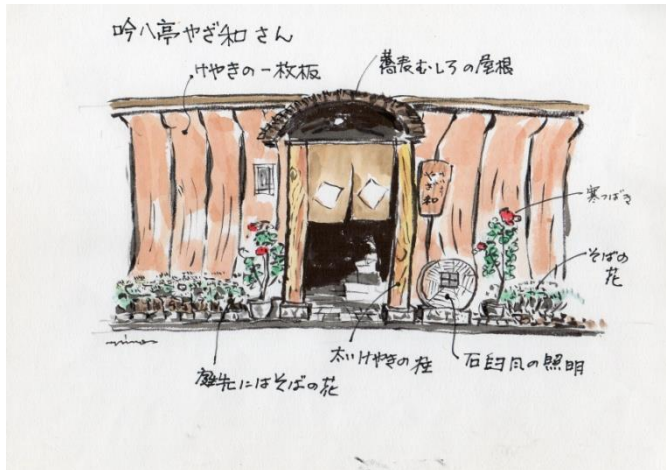
通いをして手打ちの手ほどきを受けました。」

(注)：蕎麦屋仲間と食べ歩きをやっていた頃、竹やぶのそばに衝撃を受ける。

それ以来竹やぶの阿部孝雄さんとは密接な交際を続ける。

1992年(平成4)自宅店舗をビルに立て替えて「吟八亭富岡屋」と改名、石臼挽き自家製粉手打ち蕎麦屋として再出発。

1999年(平成11)再び店を改装し、店名も「吟八亭やざ和」と改め現在に至っている。



Q:「手打ちに切り替えてからはお店はいかがでしたか?」

寿絵子さん:「お父さんはそばと遊んで毎日が楽しくてしょうがなかったと思うんです、でもしばらくは売り上げが減って苦しかったですね、それと改装した家から出るシックハウスのせいなのかぜんそくが悪化して仕事が本当に辛かったです。」

登志和さん:「あの頃は一ヶ月に一回

は必ず発作が起きてその都度救急病院で夜を明かしましたね。」

Q:「今はすっかりよくなって公私共に一番良い時期のように見えますね。」

寿恵子さん:「先日娘が40周年のお祝いをしてくれました、ただお父さんが72、私が65歳でしょう、そろそろ無理の利かない年齢になってきたのでお店の営業時間の短縮など考えています。」

Q:「後継者の問題などはいかがですか?」

寿恵子さん:「下の娘のサラリーマンの夫が興味を持ってくれて今少しずつ習い始めました。」

Q:「それは結構ですね、女将さんご趣味はなにかお持ちですか?」

寿恵子さん:「美術館巡りが大好きです、去年は二人で念願のスペインのプラド美術館へ行ってきました。」

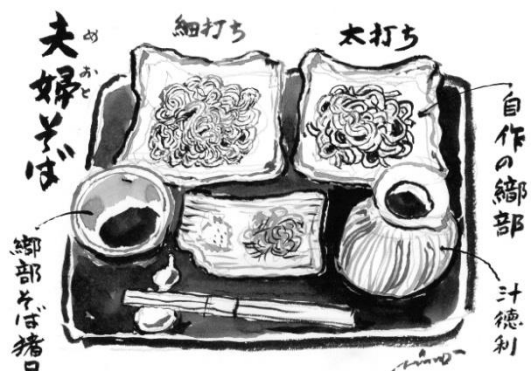
Q:「今何か考えている事がありましたら聞かせてください。」

寿恵子さん:「やはり健康ですね、二人のうちどちらが欠けてもやって行けませんから、これからは仕事をセーブしつつ長く仕事が出来ればいいなあと考えています。」

登志和さん:「私も健康第一、この仕事に着いたお蔭で全国の蕎麦愛好者や有名人と知り合っていて「吟八亭やざ和」の名前の知名度も上がりました。最高の幸せです、あとは健康に気をつけて生涯現役をと思っています。」

Q:「今日は楽しいお話を有難うございました。」

■後記:江戸っ子純情派登志和と南国生まれの寿恵子は羊とうさぎ年、典型的な良縁二人の夢道中はまだまだ続きます、ちなみに夫の登志和さんはお酒を嗜まない、そのわけは「これが夢になるといけないから」、(とはこちらの勝手なこじ付け)



( 絵と文 伊嶋 みのる )

## 特集記事 江戸ソバリエ倶楽部の10年

### 第1章

江戸ソバリエ倶楽部通信の発行は今回で30号を迎えました。年3回発行してまいりましたので足掛け10年となります。そこで江戸ソバリエ倶楽部の過去の歴史を振り返ってみることも意義のあることと思います。

その前に江戸ソバリエの誕生の経由をお話しします。2003年7月26日、江戸ソバリエ認定講座の開設にあたり千代田区の九段会館で盛大なシンポジウムが開催され600人近くの聴衆が集まりました。なぜこんなに人が集まったかといいますとマスコミが大々的に取り上げたからです。四大新聞や夕刊紙まで江戸ソバリエ認定講座の受講申し込みの広告が掲載されました。シンポジウムは老舗のそば店主や高瀬礼文氏等が縁上で夫々自説を披露し、とても楽しい講演会でした。2時間ほどでシンポジウムは終了しましたが引き続きその場で江戸ソバリエ認定講座の申込受付が始まりました。大勢の聴衆が受付にどっと集まり大混乱になりました。この時申し込みをした人達が第1期の江戸ソバリエとなりました。

2003年は徳川家康が1603年に江戸幕府を開いてから丁度400年です。東京都は江戸開府400年の記念事業を計画しておりました。その記念事業の公募に神田雑学大学の江戸ソバリエ認定事業実行委員会（平成22年より特定非営利活動法人江戸ソバリエ協会として主催）の企画が採用されて同年7月に第1回の江戸ソバリエ認定講座が開講したものです。耳学舌学手学脳学の江戸蕎麦学講座は多彩な講師陣の講義で受講者は皆興味津々に聞き入っていました。とにかく受講者は四百数十名ですから講座も何回にも分けてやらなければならなかったので主催者は大変なご苦勞だったと思います。江戸ソバリエ（蕎麦通の意味）の名付け親は江戸ソバリエ協会のほしひかる理事長です。それから今日まで毎年江戸ソバリエ認定講座は続いているわけです。



第2回の講座のテキストに「江戸ソバリエ認定証は、初回1年目はグリーン、継続2年はシルバー。継続3年はゴールドを発行する」とありますが1期目の受講者にはあまり認知されていなかったようです。それでもゴールドをもらった人は、10人くらいはいたかと思います。しかしこのシステムは4年目には廃止になりました。理由は江戸ソバリエエキスパートという上級コースを創設する予定との事でした。ですから今ではゴールドの認定証は幻のような貴重なものだと思います。第1期の江戸ソバリエの認定式は翌年の2004年1月に開催されましたがマスコミも詰めかけて会場は500人を超える人で埋まり大盛況でした。

2004年には石臼の会、霞の会、千葉ソバリエ会、小粋の会など同好会が数多く結成されました。その年の9月ブックマン社から認定事業委員会に「江戸ソバリエが選ぶ江戸蕎麦100店」の出版依頼がありました。そこでこうした会のメンバーが中心になり40人の有志が各自自分の推薦する蕎麦屋を出し合いその中から本に掲載する蕎麦屋の候補先を決めました。そして10月からは関東一円の200軒近くの蕎麦屋の取材に駆けずり回りました。全て取材を終えたのはその年の暮れだったと思います。取材に行った先では断られる店も随分あり皆苦勞したと思います。急な坂道の途中にある都内のそばやで慰労会がありその席で取りまとめ役のほしひかるさんからブックマン社から出たという些少の原稿料がみんなに支給されました。原稿料と

いっても交通費程度でしたが皆予期せぬ小使いに喜んでいました。出版されたのはそれから大分経ってからで翌2005年の7月です。皆何冊も買って自分が取材した蕎麦屋にもっていきました。この「至福の蕎麦屋」という本を作ったことが蕎麦屋さんとの交流を大いに拡大させた出来事だったと思います。第2版を増版したと聞きましたが売れたのは2000部位だったでしょうか。今は絶版になっていて手に入りません。

2005年の10月1日には練馬の豊島園の近くにある九品院という浄土宗の寺で蕎麦喰地蔵尊の供養祭が初めて行われました。江戸時代から伝わる由緒あるこの蕎麦喰地蔵尊を何とか世に出したいという寺の住職の願いを実現したのがこの供養祭です。ほしひかるさんや江戸ソバリエの仲間が協力して立派なそばの供養祭が開催されました。

当日はマスコミの人達もたくさん訪れ盛大な供養祭となりました。三日後には東京新聞にも大きな記事が掲載されました。その後は年2回この蕎麦供養は行われています。(現在は寺の建て替え中で休止しています)この蕎麦喰地蔵尊には江戸時代からある物語が伝わっており寺の前の立て看板に詳しく書かれています。ここまでの江戸ソバリエとしての活動の大きな出来事だったと思います。

### 「下記写真の説明」

左の写真はゴールドの認定証を持つ山田義基さんの認定票をお借りしました。上段は第1期の認定証です、下段右は第2期の、下段左は第3期の認定証です。写真では見分けが付きませんが上段は江戸ソバリエの題字が黒、下段の右はシルバー、下段の左はゴールドです。右の写真は江戸ソバリエの人達が蕎麦屋を取材して出来上がった蕎麦屋の本です。



## 第2章

2005年の10月以降と思いますが、江戸ソバリエ実行委員会から江戸ソバリエ倶楽部の設立の話がありました。すぐに発起人会が結成されて設立の準備が始まりました。

2006年3月26日、第1回の設立総会が参加者101名で開催されました。開催前には発起人の人達を中心にたびたび会合が開かれました。会則作りも進み、会費の金額が年1000円では安いとか、高いとかずいぶん揉めました。それから江戸ソバリエ卒業生800人に募集要項を郵送して、確か200人ほどの会員が集まりました。初代の会長候補には田島房一さんが選出されました。役員は設立に関わった人たちを中心に自薦で20人ほどが決まりました。そして最初の役員会を神田神保町の白十字という喫茶店で開催しました。白十字は江戸ソバリエ実行委員会が事務所のように使っていた場所で以前から会合はほとんどここで開催されていました。

役員会の主な議題は第1回総会の段取りと倶楽部の役割の分担を決めることです。会長は田島房一さんで決まっていますが、組織には副会長、事務局、企画運営、広報、会計、監査とありその責任者を決めることになりました。出席している役員は自薦なので早い者勝ちなのですが、仕事の内容がどういうものかは全く分かっていないので皆不安でした。紆余曲折はありましたが会計を除いて他は全部決まりました。会計は面倒くさい仕事だと分かっていたから自ら進んでやる人がいませんでした。

第1回の総会で会長や役員人事が了承されて江戸ソバリエ倶楽部の活動が始まりました。最初の仕事はボランティアのそば打ちに参加できる打ち手を募集することでした。実行委員会には都内、都下での小学校などでのそば打ちの実演の依頼が多く寄せられ応じきれない状況でした。そこで倶楽部の中で打ち手として参加できる人を募集して登録しておけばそれに対応できるのではと考えた訳です。しかし現実には蕎麦打ち道具を揃えたりそれを車で運んだりしなければならないとなると一体それを誰がやってくれるのか。その議論を始めるとそれ以上は議論が進みませんでした。結果的にそば打ちの要員を登録しただけだったように思います。実行委員会は毎年江戸ソバリエ講座を開講しています。また事前に盛大なシンポジウムも開催しており、講座が終われば認定式も開催されましたのでそれらの応援も倶楽部の大きな仕事でした。また倶楽部の会員募集活動にも力を入れていましたので会員数は少しずつ増加していきま

した。

江戸ソバリエ倶楽部の全体行事は春の総会と暮れの忘年会が定着しました。夫々講演会が同時に開催されますが講師の選定には事務局の尽力があり今日まで続いております。

広報誌の江戸ソバリエ倶楽部通信は第1号が2006年7月に発行されました。最初は倶楽部の組織と選任された役員の名前等を書いた1枚物の報告書でした。11月に発行された第2号から現在のような内容の広報誌となりました。当時はキンコーズでコピーをしていました。全部で3,000~4,000枚をコピーするので2時間くらいかかりました。コピー代だけでも4~5万円はかかりました。総会の議事録を同封する時期には全部で10万円を超える発行費用になりましたから、年会費の1000円は全部広報が使ってしまうとよく言われました。それでもモノクロコピーは2013年3月発行の21号まで続きました。企画運営部会では1年に1~2度、遠方の蕎麦屋を訪ねたりそばとゆかりの深い寺などを訪ねたり、醤油工場や酒蔵を見学するイベントを企画しました。その仕事は現在まで引き継がれています。

2007年4月サンフランシスコ桜祭りに多くの江戸ソバリエが参加しました。5月には第2回の総会が開催され倶楽部の活動報告や予算が承認されました。そして毎年5月には総会が開催され今日まで続いております。この年の11月頃でしたか田島房一会長が癌で江東区の癌研に入院されたという話が伝わってきました。最近では癌も早期発見できればかなりの確率で助かるものだと思っておりましたが、会長の場合は深刻な容態のようでした。

12月に入ってお別れ会がありました。田島会長は血液の癌で余命1週間と診断されソバリエ仲間とお別れ会をやりたいということでした。それから2週間ほどたってからでしょうか田島会長が病院を抜け出してきて蕎麦屋で皆と飲み会をやりました。病院では先生がどこへ行ってもいいですよと言っているそうです。とても元気でいつもの豪快で優しい会長でした。とても余命も無い人とは思えませんでしたので皆少しはほっとしたのではないかと思います。暮れも押し迫ってから葬儀の知らせがありました。2007年は悲しみの中で暮れました。

2008年4月25日、第1回の江戸ソバリエ倶楽部サロン（通称ソバリエサロン）が開催されました。金井政宏さんが「ソバ畑で学んだこと」と題して講演を行いました。それ以降毎月第4木曜日に開催されており2016年2月で79回目を数えます。毎回多様なジャンルの講師を迎え貴重な勉強の場となっています。

同年5月の総会では第2代会長に脇坂秀樹さんが選出されました。以後2013年5月まで5年間会長を務めました。

2009年1月平成20年度（第6期）江戸ソバリエの認定式があり82名の江戸ソバリエが誕生しました。この期から年度の認定者で結成される同期会が誕生しました。この期以降毎年その年度の認定者の同期会が結成されるようになり今日まで続いています。

2月には第1回「江戸ソバリエルシック」認定講座が開講しました。受験資格は「江戸ソバリエ基礎コース」の認定者に限られた上級コースです。認定証には特製のバッジが与えられます。第2回のルシックの認定講座は2016年2月の開講です。

2010年1月文京区民センターで平成21年度の江戸ソバリエ認定講座と第1回江戸ソバリエルシック講座の両方の認定式が同時に開催されました。会場では倶楽部への勧誘活動と認定式の運営の手伝いで倶楽部の役員が多数参加しました。

4月から上記の講座を開催する事業主体の「江戸ソバリエ認定委員会」が「特定非営利活動法人江戸ソバリエ協会」に変わりました。当初は神田雑学大学の認定委員会でありましたが、新たに同法人を設立し理事長には橋本曜さんが就任しました。

この年の平成22年度の江戸ソバリエ認定講座は会場の確保が困難になったりして夏開催が延期になり翌年の2月開催となりました。それから今まで講座の1か月前に開催されていた恒例のシンポジウムはこの年から無くなりました。駿河台の明治大学リバティホールで盛大に開催されていたから無くなると何か淋しくなります。

2011年1月倶楽部の顧問を長く務めていただいた藤村和夫さん（元有楽町更科店主）が亡くなりました。第1回の江戸ソバリエ認定講座のときからずっと講師をされ、また倶楽部の公式行事には必ず出席していただきました。江戸ソバリエの指導にも熱心で皆お世話になりました。藤村和夫さんのそばに対する博学ぶりは新島繁亡き後の江戸蕎麦学の第一人者であったことは衆目の認めるところと思います。

2011年3月11日は東日本大震災が発生しました。多くの尊い人命が失われて日本中が悲しみに包まれました。同時に発生した福島第一原発の事故は今なお解決の目途が立っておりません。

2011年9月には那須烏山の梁山泊で第1回の「山あげ祭りと八溝そばを楽しむ会」が開催されました。主宰は下野ソバリエ会松本政憲さんで以後毎年夏に開催されております。ちなみに梁山泊は宋の徽宗皇帝時代に反乱軍が割拠した処でありそれをモデルにした小説「水滸伝」で有名になりました。





2012年11月発行の江戸ソバリエ倶楽部通信が20号を迎え記念に会員名簿を発行しました。また平成24年度の江戸ソバリエ認定講座はその年も夏に開催されました。認定式は11月明治大学リバタイタワーで開催され64名の江戸ソバリエが誕生しました。

2013年2月19日当倶楽部の顧問であります堀田康彦さんのお店の「かんだやぶそば」が火災でほぼ全焼しました。夕食時でしたのでテレビをつけると火災の現場中継をやっていました。当日お見舞いに行った方から聞きますと現場は警察や消防署の現場検証で立ち入りが禁止されていたそうです。2014年10月にお店も再建され1年8か月ぶりに営業を再開しました。以前と変わらぬ繁盛ぶりで一安心です。倶楽部でも見舞金を差上げました。

2013年5月の総会で第3代の会長に小川有三さんが就任しました。

7月発行の江戸ソバリエ通信22号からカラー製本となりました。今まで通信は1枚目がカラーで2枚目以降はモノクロでコピーをしていましたが、経費がかさみ、且つ労力もかかり大変でした。カラー製版に変えることで経費節減、労力削減となりました。

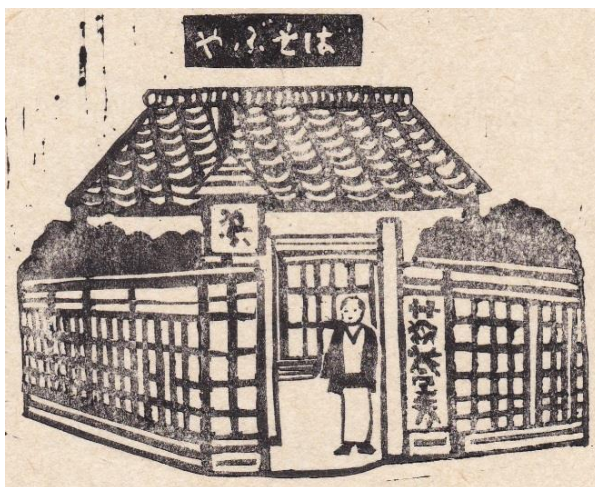
2014年9月27日倶楽部の企画イベントで木曾への旅行がありました。常勝寺の大広間で檀家の人から説明を受けていた時に御嶽山の噴火を聞いたそうです。目と鼻の先の御嶽山の噴火で皆さんも驚かれたと思います。御嶽山の噴火で47人の死者が出たことは大変残念なことです。御嶽山には御嶽信仰があって御嶽教の信者が全国にいます。ある信者の話によると毎年8月15日前後に御岳山に登り6合目の旅館に一晚宿泊して御嶽神社にお参りして帰ってくるそうです。しかし9月になったらもう入山してはいけないそうです。

2015年は平穏な年であったように思います。8月には平成27年度の江戸ソバリエ認定講座が神田神社で開催され、11月には認定式が同じ会場で開催されました。毎年認定式では前年と変わらぬ光景を目にしますが新たに誕生した江戸ソバリエの皆さんの嬉々とした顔を見るたびに自分も昔はあんなだったのだろうと懐かしく思い出されます。今年も来年もその先もまた新たな江戸ソバリエが誕生することを祈願して筆を置きます。

(補足) 人名はフルネーム、さん付けとしました。反復される行事は初回のみの記事としました。読みやすくするため、記事は主観的な内容もあることをご容赦ください。

記事は過去の江戸ソバリエ倶楽部通信と事務局の前島敏正さんから提供された資料を参考にしております。

(広報 川俣 静)



## 蕎麦フォト・ギャラリー

今回は過去の応募作品の中から優秀な作品を選んで紹介します。選者は会長の小川有三さんと企画運営の松本政憲さんです。

### 小川有三さんの選んだ写真3点



『姉妹仲良く水回し』

(2013.9 愚蕎楽)

子供達が協力して、一生懸命に蕎麦打ち(水回し)をしています。蕎麦打ちの楽しさが伝わってくる写真で、とても良いですね。“江戸ソバリエ”予備軍です。

『親子蕎麦打ち教室』

(2010.9.25 走るソバリエ山口)

子供達が興味しんしんで身を乗り出して蕎麦打ちを見ている。

いい光景ですね。将来の“江戸ソバリエ”ですね。



『大釜戸』

(2013.11.23 愚蕎楽)

実際に火が入っている昔の釜戸は、今まではなかなか見ることが出来ません。珍しいですね。

貴重な写真だと思います。蕎麦はゆで方が一番大事だと言われています。昔も今も釜前の重要性は変わりませんね。



## 松本正憲さんの選んだ写真3点



『大釜戸』

(2013. 11. 23 愚蕎楽)

ほんの少し前の日本の原風景  
煙たそうな、ばあちゃんの顔を思い出  
します。茹でてくれた、うどんがうま  
かったな。

『蕎麦喰地蔵の石臼』

(2013. 10. 30 うずら翁)

足下の風景として、楽しんでしまいませう。近所の古い農家の門塀に、塗り込んである石臼を発見しました。



『夏の風物詩』

(2015. 7 心海)



綺麗！ それに、1ミリの厚さが、良いの  
でしょうね。少しずつ、大事にして食べた  
いで

## 倶楽部企画イベント

## 江戸ソバリエ倶楽部忘年会

平成27年12月12日神保町のダイニングカフェ・エスペリアにて江戸ソバリエ倶楽部の忘年会を開催しました。参加者は51名で、第一部の講演会では落語家の柳家ほたるさんをお呼びして「時そば」の熱演を聞き、観衆は笑いの渦に巻き込まれました。

第二部の懇親会では柳家ほたるさんを交えながら大いに盛り上がり楽しいひと時を過ごしました。開催関係者の皆様ありがとうございました。今回ご出席できなかった皆様も来年の忘年会には是非足をお運びください。（広報より）



熱演中の柳家ほたるさん



懇親会風景

## 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>

### 祝♪ 江戸ソバリエ倶楽部設立10周年

江戸ソバリエ倶楽部設立10周年、ならびに「江戸ソバリエ倶楽部通信」30号達成、おめでとうございます。

これも偏に初代会長田島様、二代目会長脇坂様、三代目会長小川様、事務局長前島様、「江戸ソバリエ倶楽部通信」編集長川俣様はじめ多くの幹部の皆様のご尽力の賜と心より感謝申し上げます。

お陰さまで、多くの方々から江戸ソバリエのご活躍には目を見張るものがあるとの評価を頂いております。

目を転ずれば、和食の世界的人気、健康志向、高齢化社会……と蕎麦を取り巻く環境としては好ましい状況につつまれています。

この10周年と30号達成を機に、さらにあと10年、30号の貢献を江戸蕎麦通のトップブランドとしての誇りをもって臨んで頂きたいと期待しているところがあります。

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

.....

おめでとうございます♪

「江戸ソバリエ」第12期生が誕生しました。

平成27年度江戸ソバリエとして63名様を認定させていただきました。

優秀賞、最優秀賞は次の方に決定いたしました。

脳学最優秀賞の3作品は江戸ソバリエ協会公式サイト「レポート編」に掲載しています。

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/tk/thinktank.html#list2>

☆舌学優秀賞

1. 本多恵子様、2. 日野慎介様、3. 一ノ宮紀美代様、
4. 石井朱美様、5. 田沢勝様、6. 中野勝彦様

☆舌学最優秀賞

1. 岩井愛日様

☆脳学優秀賞

1. 宇田川容子様、2. 小張尚孝様、3. 矢口晴美様、4. 高橋正様、
5. 藤吉美香様、6. 柏倉桐子様、7. 木下雅孝様、8. 上田秀雄様

☆脳学最優秀賞

1. 沼田実様、2. 松田綾子様、3. 上村紀子様
- .....



おめでとうございます♪

☆平成27年「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」表彰式開催♪

表彰式はルシック耳学講座終了後に開催いたしました。レポートは江戸ソバリエ協会公式サイト「レポート編」に掲載。

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/tk/thinktank.html#list2>

☆高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシック)「私たちの年越蕎麦」《地元で繋がります賞》



☆海緑風様(江戸ソバリエ)「晦日蕎麦・年越蕎麦」《蕎麦屋のリレー賞》

☆中野克彦様(江戸ソバリエ)「学生たちと手蒔きから始める年越蕎麦」《大学生と若返りま賞》

☆沼田実様(江戸ソバリエ)「年越 鴨けんちゃん とうじ蕎麦」《集う側には福来る！賞》

☆鈴木正巳様(江戸ソバリエ)「年越蕎麦の思い出」《この思いお客様に届けま賞》  
審査員：林幸子先生(江戸ソバリエ講師)、石田大三さん(江戸ソバリエ・ルシク受講中)、協会理事

### ☆「更科堀井 冬の会」満席御礼♪

林幸子先生(江戸ソバリエ講師)+大竹道茂先生(江戸ソバリエ講師)+更科堀井(江戸ソバリエ講師の店)の夢の共演「更科蕎麦と江戸の冬野菜」を、「秋の会」に続いて開催しました。お陰さまで2日間50名の大盛況♪

日本初の野良坊菜切り、正統の千住葱の天麩羅などに舌鼓を打って頂きました。次の「春の会」は5月の予定です！

大竹道茂先生がレポートをブログ「江戸東京野菜通信」に掲載。

<http://edoyasai.sblo.jp/>

### ☆第2回「蕎麦のルーツを探る ～インド・ラダック地方～」参加者募集中！

第1回目のツア・スタディの成功により、第2回目を9月に企画しました。ぜひ、ツア・スタディをご検討ください。

第1回レポートは江戸ソバリエ協会公式サイト「国境なき江戸ソバリエたち」に掲載。

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/ladakh.pdf>

主催：江戸ソバリエ・ルシク 寺方蕎麦研究会

協賛：蕎麦食文化比較研究会（ウンナンノ会）

後援：特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会

協力：特定非営利活動法人 ジュレー・ラダック

申込：寺方蕎麦研究会 小林照男(江戸ソバリエ・ルシク) [kteruo@beige.ocn.ne.jp](mailto:kteruo@beige.ocn.ne.jp)

〔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.年会費納付と未納の方へ

会員の皆様、会費は前納制となっています。平成28年度(28年4月～29.3)の年会費の振込期限は28年の3月末となっています。12期生は入会金3000円入金済みですが年会費1000円の振り込みをお願いします。従来会員の方も今回の30号のソバリエ通信の中に振り込み用

紙が同封されていますのでそれに従って振り込みをお願い致します。

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)

3/24 フォトグラファー 近藤宏 そばの写真の撮り方について

4/28 ソバリエ7期生 海緑風さん 経帯麺について

5/26 ソバリエ11期生 稲葉 裕美さん 蕎麦石鹸について

6/23 桜美林大学アカデミー 栗原佑布子さん 箸について

7/28 料理研究家秋山亜裕子さま 外国人和食教室を通じた経験について

## 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。日程調整をよろしく申し上げます。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 28 年 5 月 22 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】

講師は検討中です

(事務局長 前島敏正)

## 次号作品・原稿募集 (2016年5月20日締め切り)

・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) を添付の上、表題 (20 字以内) 本文 (120 字以内)、撮影日時、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~若干オーバー可) をワードファイルで作成の上名前 (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 鈴木幹雄 E-mail mikiegg7910@gmail.com

川俣 静 E-mail shzuka1492@outlook.jp



長岡小嶋屋本店 ヘギそば

## 編集後記

江戸ソバリエ倶楽部通信は今回で30号となり足かけ10年を経過しました。そこで倶楽部の設立からの歩みを簡単に紹介いたしました。合せて第6期以降の同期会の活動報告も掲載いたしました。それぞれ楽しく活動しているようです。通信誌上でもこうした活動を適宜紹介していきたいと思います。今後とも会員の皆様には楽しい話題を出来るだけ提供してゆきたいと考えておりますので、記事の提供等ご協力をお願いいたします。

そば粉事情ですが、去年は国産そば粉の生産が順調でした。北海道が豊作で他産地の不調を補いました。しかし北海道産の市場占有率は高まり、価格も高止まりで他産地(茨城、長野)との価格差が少なくなってきました。他産地のそば粉は生産が減っており入手が難しくなってきました。それでも国産そば粉の品薄状態が少し緩和されたことは良いニュースです。(川俣 静)



挿絵は全て川俣さんの作品です。