

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

私の江戸ソバ	p. 2	ソバリエサロンレポート	p. 11
ベトナム留学生	p. 4	蕎麦フォト・ギャラリー	p. 12
群馬そば事情	p. 5	江戸ソバリエ協会便り	p. 14
サイズ棒	p. 6	事務局からの連絡事項	p. 15
脇坂さんを偲ぶ	p. 7	次号作品・原稿募集	p. 16
江戸ソバリエ12期の会	p. 9	編集後記	p. 16
山上げ祭りとお溝そば	p. 10		

会員投稿コーナー

私の江戸ソバリエ10年の歩みと江戸そば継承の草の根活動

江戸ソバリエ第1・2・3期生 [石臼の会] 安國五雄

そばとの出会いは顧みますと小学生の頃、母親が大晦日に毎年打ってくれた太くて黒い山形そばでした。母は蚕繭から絹糸を採る製糸技術指導で山形から大正半ばに広島へやって来て家庭に入ってから実家で覚えたそばを時折打っていたようです。戦後の食糧不足時は代用食としても役立ったそうです。処がその折角のそばが当時の私には美味しいと思えた記憶がなく申し訳ない気持ちが拭い去りません。成人後、職場近くの渋谷の蕎麦屋さんで江戸そばの味を覚え昼休みにはよく通ったものでした。

それから広島・名古屋に転勤し江戸そばとは縁に恵まれませんでした。6年後東京に戻りあのそば屋さんに行くと味、喉こしが残念ながら当時のものとは変わっていました。訊ねますと嘗ての打ち手の主人が亡くなり今は別の職人さんに代っているとのこと。打ち手が変わるとこんなにも味、喉こしも変わるものかと不思議に思ったことでした。この体験以来そばに対し深い興味と関心を持つようになりました。

定年を迎えた平成15年はちょうど江戸開府400周年に当たる記念すべき年でした。千代田区が記念事業として江戸食文化の継承を謳い、その趣旨に沿って現在の「江戸ソバリエ協会」の設立に当たられた三上氏、ほし氏により江戸ソバリエ認定講座が開かれました。

すぐに応募し運よく受講が許されました。因みに第一期生100名の募集に対し400余名の応募者があったそうです。以来講座は毎年開かれ今年で第13回目を迎えたことで誕生した江戸ソバリエ認定者は約1,500名に至るそうです。蛇足ですが第一期の講座が興味を誘い第2期、第3期も続けて受講しました。今振り返ると脳学から手学に至る蕎麦の世界をより幅広く勉強出来たことは有意義でした。

第一期卒業式が2004年1月に開かれたあと蕎麦打ち修練のためのグループ「石臼の会」が発足しメンバーに加わりました。蕎麦打ち会場としては2005年から隔月で高尾の里そば道場（水谷さんが指導役）で、又2006年からは調布市文化センター（松岡さんが指導役）で、江戸ソバリエでご指導や会場をお世話下さったお二人のご協力の下、交互に毎月そば打ち会を重ねてきました。ここではそば打ちのあと試食会に臨み試食評価や話題に「そば前」が加わり楽

しい交流の場が今も継続しています。高尾（八王子）そば打ち会はこの9月で第66回目を、調布そば打ち会は8月で第60回目を迎えます。

私は毎回ほぼ600gのそばを打ち、近所の方や毎朝のラジオ体操の仲間に提供し試食体験をしてもらっています。打ち立てのそばは初めてと言う方が実に多いです。また打ち手の技が少々下手でも北海道や茨城産の美味しいそば粉を遣っているので好評を得ています。病で寝たきりで蕎麦屋に行けない方からは催促も受けます。記録しているメモによれば平成26年には25軒に提供、27年には26軒に、そして今年は7月で18軒を数えます。これからも出来るだけ続けたいと思っています。

江戸ソバリエの育成についてはそば打ち希望の方に遭遇すれば努めて受講を勧めるようにしています。そば打ち会の初対面のKさんは講座のあることをご存じないので受講を勧め、今第13期江戸ソバリエを目指して受講中です。テニス仲間のNさんは明治時代病院だった実家のお屋敷を活かして将来蕎麦屋を開きたいとの夢を伺い受講を勧め、第11期江戸ソバリエになり現在準備中とのことです。またIさんからホームパーティーでの蕎麦打ちを懇願され披露した処、自分も江戸ソバリエになってホームパーティーを開きたいとの希望で現在第12期ソバリエとなって修練中です。間もなくホームパーティーで要人を招かれご自分でそば打ちパーティを開催される事でしょう。

このように小さな活動でも江戸ソバリエ発足の精神を忘れずに行うことが、言わば江戸ソバの草の根活動の一助にでもなれば喜びもひとしおです。

そば打ちも10年余が経ちましたものの、早く、美しく、上手に打つことは私にはまだまだ難しい事ですが、心を籠めて打つことは忘れずにこれからも努力して参りたいと思っています。今後ともよろしくお願い致します。〈終わり〉



「石臼の会」の月例会でのそば打ち風景

第8回ベトナム人留学生そば打ち体験会

盛夏の7月31日（日）、新宿区角筈地域センターでベトナム留学生そば打ち体験会が開催された。参加者はベトナム留学生35名と夏季休暇ホームステイ中のモンゴル国際経済大学の学生5人の計40名。2009年に始めたこの会も8年目を迎え年々参加者が増え、中には3回目というリピーターも出現した。

主催は東京大江戸ライオンズクラブ、共催が在日ベトナム学生青年協会、指導は我々江戸ソバリエ5名。

まずは簡単なそばの話、そしてデモ打ちの後5組に分かれて各々700gのそば打ちに挑戦。皆さん「水回しが楽しい！」と歓声を上げたり、延しが変形したと大笑い。続いて真剣なそば切り、「これは上手くいった」と自分に拍手、太くなったり細くなったりで「これはバーコードだ？」と爆笑。最後に茹でて試食し「オイシイ！」と満面の笑顔。各グループのそばをすべて食べ歩く猛者も現れ、それぞれが思う存分そばの美味しさと何よりそば打ちの楽しさを満喫した。

結婚のため8月で帰国するという女子学生は「すごく楽しい思い出ができた」と大喜び。

留学中に少しでも日本の文化に触れる機会を・・・との事から、日本の代表的な食文化の一つであるそば、そのそばの美味しさ、そして何よりそば打ちの楽しさを体験して欲しいと始めた会ですが、今日喜んでいた彼女は、ベトナムに帰って結婚しても日本のそばの味、香りを忘れないことと思います。

来年以降もまたベトナムと日本のために少しでもお役に立つ事が出来るなら、こんなに嬉しいことはありません。

(江戸ソバリエ・ルシク 畑 貞則)



群馬県のそば事情

「そばを楽しむ会」は、食にこだわり、支援して下さる農家の方々と一緒に「日本一美味しい蕎麦を食べる」ことを目的とし、蕎麦に関する様々な情報交換、ボランティア活動、全国各地の玄蕎麦の食べ比べなどで会員の親睦をはかる趣味の会です。又、赤城高原の当会の農場で収穫した玄蕎麦を使用した「群馬県赤城そば」のブランド化を目指して全国に「赤城そば」を広めようと活動しています。

太陽農法(アファス認証有機農業)とコラボして無農薬・無科学肥料で土づくりをしていますが、元々遊休農地だったこともあり雑草との戦いに苦戦しています。

今年は試験的に「夏そば」にも挑戦しましたが、収穫直前にトラクターですき込みという決断をした畑もあり、苦しくもあり楽しくもありという日々が続いています。

播種時期や刈り取りのタイミングを変えたりしながら試行錯誤していますが、『いかに美味しい玄蕎麦を作るか!』が永遠の課題ですね。

大好きな食材の中にも農薬漬けのような作物もあり、少なくとも仲間の口に入るものは安全安心な農業を目指したいと思っています。来年は輪作にも取り組んでみたいと考えており、どんな組み合わせで作物を選んだりしたら良いのかなど、お知恵を拝借できれば光栄です。是非、ご指導をお願いいたします。

もう一つご報告がありまして、そば打ち道場が完成しました。経験豊富なスタッフもたくさんおります。茹でて食べるまでが教室なので、予定があれば倉澤先生、晴智先生(9期生でさくらハートのメンバー)の絶品の更科や超粗挽きのお蕎麦を楽しむことができます。

併設して露天風呂も造ってみました。近くの敷島温泉(渋川市赤城町)の源泉で美肌の湯です。掛け流しとはいきませんが疲れは取れますよ。コインスタンドに汲みに行くのですが軽トラックだと二往復しないといけないのが目下のところの課題です。これからの季節は蚊に悩まされる事がないので眼下に見える高速道路のテールランプは幻想的ですよ。

又、ワイワイ言いながら露天風呂で利く日本酒(美酒の会 天使の分け前推奨)は格別です。全国各地の酒蔵を訪ね歩いたり、好みのお酒を持ち込ませて頂き料理との相性を楽しんだりした逸品です。angels' shareは本来ワインが樽で目減りする部分ですが「過酷な重労働に耐えてワイン造りをする低賃金労働者の人たちが隠れて飲んだ部分も含まれているのかな?」という思いもあって気に入っているネーミングです。

皆さんとお蕎麦やお酒の話が出るのを楽しみにしています。

是非、群馬にお越しください。

(粕川良行)



赤城高原の赤城そばの畑

蕎麦のサイズ棒

いつ頃から 蕎麦 蕎麦打ちに 蕎麦道具作りに のめり込んでいったのか・・・
蕎麦打ちを始めてから もう何年になるだろうか 30年？ 35年？まだ20代半ば 宝飾会社 企画部にいた頃 毎日のように 都内蕎麦屋を転々と食べ歩きをしていた。この頃はまだ蕎麦打ちにのめり込んでない。まだ手打ち蕎麦も 生粉打ち蕎麦も 珍しい時代 町なかの蕎麦屋が二八そば 機械打ち ごはん物もあり バイクで出前もありだった。

そんな中 たまたま見つけた蕎麦屋 十割生粉打ちそば 湯ねりではなく 氷水！ 冷たい水での水回し！また脱サラの先駆者とも言ってもいいだろう。東池袋「生粉打ち亭」である。店主 故 池田 好美 とにかく 蕎麦がうまい！ お店は汚かったが・・・、小麦粉はいいさ使い使っていない、そば粉と水だけのそばである。 また、たまに お店で そばを食べていると、打ち場でそば打ちしている人がいる。お店の人ではない、聞けば、そば打ちを教えていると言う。蕎麦屋さんになるでもなく、習いたいから 教えていると・・・。また毎日曜日朝から教えていて、しかし今いっぱい・・・まあ 来てみて！ 空いて来たら 教えるから・・・と！ 毎日曜日 通いつめた。そのうち 池田師匠から そば打ちを教わる事になる。それから毎日曜日 朝から そば打ちを習いたいという人達が習いに来る。早く打って 早く帰りたいものだから朝が早い、我先にと集まって来る。朝の9時が8時、8時が7時と朝1番にと集まるのが早くなり 師匠より早く来て 店の前で待つ事も しばしば、そのうち そば打ち仲間が増え「生粉打ち会」なる 会を発足、メンバーは当時 5・60人を越える。

ゴルフは行く、そば食いバス旅行は行く、長野・檜枝岐・会津・高遠・福井等。メンバーも銀行の頭取・証券会社社長・ゴルフ場経営者・牧場経営者・会社社長などなど そうそうたるメンバーが 北池袋「生粉打ち亭」に集まって来る。中には運転手付きの車で 車を待たせて習いに来るメンバーも・・・。当時の「生粉打ち亭」のそばを知っている方がいれば、知ってのとおり 江戸そば・津軽そば・田舎そばと 3種類のそばを提供していた、そして細い！ 茹で時間が 10秒から15秒と・・・。そば打ちを習いながら、太い、細い、などと確認する。確認するも、また 一寸を23で切ったそばを江戸そば・・・と言われるが・・・となると 1.3mm？ どのくらい？ 1mmは？ 1.5mmは？ 手軽に確認出来る サンプル的なものは出来ないだろうか と考える。

仕事から 宝飾の仕事で 18金・プラチナ・SILVERなど扱っている中で サイズ棒みたいなものを作れないだろうか・・・と。 試行錯誤しながら、直線で何種類か作ってみる。

そばなんだから 柔らかさ カーブを付ける！ 曲げる！ 試作など繰り返し 程よいカーブを付け 形になって来たのが「蕎麦のサイズ棒」 1.0mm・1.3mm・1.5mm・2.0mm・2.5mm・3.0mm 皮ケースも作り 携帯に・・・。最近 4.0mmも 特注で作ってます。

自分で打ったそば、茹で上がりのそば、実際に測ってみると 意外に 太い！ 江戸そば とよばれる 1.3mmとは こんなにも 細いのか・・・太さ・細さを確認！

遊んでます。 (興津芳信)



江戸ソバリエ倶楽部第二代会長 脇坂秀樹さんを偲んで

「千葉ソバリエ会」 小林照男

「脇さん（脇坂さん）」はいつもと同じ感じのお顔で眠っていた、いつもと同じ穏やかなお顔でした。最後にお会いしたのは今年の「つくば蕎麦研究会」で、お顔が多少むくんで見えました。・・・。「つくば」では元気な声で話をしていました。その時に病状をお聞きしたかったのですが・・・。「むくんだ顔」を見たら聞く事は憚れ、出来ませんでした。

「脇さん」は3年程前に品川でのテニスの帰路、急に体調不良となり診断の結果、肺を侵されていたことが判り、ご自身は相当にショックだったと思います。それでも体調次第で蕎麦に係っていましたが、私はお見舞いに伺うことは敢えて遠慮していました。「脇さん」の気持ちを察すると正直お会いする勇気が出ませんでした。

お棺の中の「脇さん」は驚いたことに見慣れた作務衣を着て「千葉ソバリエ会」の帽子を胸にシッカリ抱いていました。その姿に私は思わず込上げるのを感じ、涙腺危うしを懸命に抑えました。

後に、奥様に「何で千葉ソバリエ会の作務衣を・・・」とお尋ねしたところ「主人は千葉ソバリエ会のお仲間になれたことをとても喜んでいて初めての作務衣と帽子も気にしていました」また「蕎麦のことになると夢中で、蕎麦打ちは余り上手ではないのですが、家で蕎麦を打つ時にも必ずあの作務衣と帽子に着替えて打っていたので・・・」と話してくれました。私は奥様のお心配りが嬉しく感謝の気持ちが溢れました。

私の脳裏に焼き付いていた穏やかに微笑んだ脇坂さんのお顔が浮かび、電話口ながら又涙腺が危うくなりました。

「家族葬ですから・・・」と言われた逝去の報せに、例え奥様のご意向と言えども私は「冗談じゃない」脇さんとの関係は「そんなものではない！」との想いで承服できず、お報せ頂いた友人に無理を言ってお別れをさせて頂いた次第でした。

脇坂さんとは、第1期江戸ソバリエ認定式会場で初めてお会いした。私が「千葉」のテーブルで隣り合わせの方と「ご一緒に活動出来たら・・・」と話していたら対角線方向に居た方が話に加わって来たのが脇坂さんでした。

後で判ったことですが、脇坂さんは「蕎麦」を少しでも感じると決して放ってはおけず、何を於いても駆け付ける方でしたから「あの時割り込んで行って良かった」は千葉ソバリエ会設立の時の喜びの言葉でした。

穏やかな笑顔ながら「目力のある方」の印象は今でも鮮明に覚えて居る。脇坂さんが加わったことで7名の同志が結束、あの時が事実上の「千葉ソバリエ会」設立で、後に正式に発足した。

千葉ソバリエ会の例会（食べ歩き）も他の蕎麦会と同じ、先ず蕎麦前ですが私は呑めないの「蕎麦前をやると蕎麦の味が変わるの？私と脇さんの蕎麦は味が違うの」と食い付いたものでした。

「困った時の脇さん頼り」の私でしたから何かにつけて相談に乗って貰いました、江戸ソバリエ倶楽部設立前の打合せには私よりも「脇さん」のほうが、当初から参加して様々な意見を述べられ江戸ソバリエ倶楽部設立に多大なご尽力をされました。

2代目の江戸ソバリエ倶楽部の会長になった際には「私のような者を何で推薦した！」と叱られた時の目は怖いものがありました。

脇坂さんは後に近隣に出来たNPO法人の交流館設立に計画時から参画され、ご自身は蕎麦を担当し、ご近所の方々に蕎麦を提供していましたがご迷惑を掛けない内に・・・と後任の方に引き継ぎされました。

江戸ソバリエになる前からの地元の蕎麦会の会長を務め慕われていた「脇さん」ですから家族葬と言えども各蕎麦会を代表した方や他の方々、江戸ソバリエ協会理事長にも見送られて・・・惜しい方は何故か早く逝って仕舞われる・・・脇坂さんのご冥福をお祈りします。合掌。

追伸：千葉ソバリエ会は会員の様々な活動を考慮して発展的に解散しましたが、設立当初の精神を思い起こし千葉ソバリエ会の再興を脇坂さんに誓いました。

また、奥様は毛筆文字に精通されている方で10年程前に佐原の「小堀屋」を訪問して見せて頂いた50数種の「変わり蕎麦」の巻物は読めない文字が多くあり、奥様に判読して頂きましたが、その時に書いて頂いた判読原文を見せて頂く事を兼ねてお線香を手向けに改めて訪問させて頂くことを考えています。

富山県利賀村にて（左から二人目が脇坂さん、左端は筆者）



江戸ソバリエ同期会の活動報告

江戸ソバリエ12期 江戸ソバリエ干支の会

初めまして、江戸ソバリエ12期の会です。

12期と十二支をかけて名称を「江戸ソバリエ干支の会」と致しました。

それでは会の紹介をいたします。

設立の経緯は27年8月9日に神田明神のお祓いを受けて厳粛な思いで認定講座を受け、その後めでたく11月28日の認定式で認定を受け、パーティに臨んだ後の懇親会で、今後活動を継続する為の会の設立に関するアドバイスを先輩諸氏から頂いたのがスタートでした。その席上8人の有志が集まり、設立準備委員会を立ち上げることになり、28年1月16日スタートし、8月1日迄の計7回に渡り、大塚の小倉庵を主な打合せ場所として協議を重ねてきました。その時に留意したことは卒業生63名全員へ公平に情報を発信し、会員の声を公平に聞いて会の設立に反映してゆこうと言う基本的な考え方でした。委員会のメンバーも趣旨に賛同され、運営に協力して頂ける方を、アンケートでお聞きして加え、13名体制となりました。協議内容は卒業生への連絡方法、入会案内、名称、活動内容、会則、設立総会に向けての準備、役員(案)の作成、運営方法など多岐にわたり、委員の方々が知恵を出し合いました。特に12期の認定生への連絡、メールやはがきによる、入会意思確認、その纏め、会員名簿の作成等の事務的業務であり、その際には江戸ソバリエ協会、江戸ソバリエ倶楽部の方々や先輩期の方々には丁寧なご指導、アドバイスを頂き、大変参考になりました。誌面をお借りし感謝と御礼を申し上げます。

準備委員会の設立から会の設立まで約8ヶ月かかりましたが、この丁寧な取り組みが大切だったと感じています。8月7日に設立総会を開催し12期の会は名称を「江戸ソバリエ干支の会」とし、会員数44名の体制でスタートいたしました。

役員は設立準備委員会メンバー全員(13名)とし、会長1名、副会長2名、事務局長1名を軸として臨機応変、役員全員が運営に協力する形としました。12期の会員はそれぞれ素晴らしい知識・技能をお持ちの方々が揃っており、実に頼もしい限りであります。

従いまして会員の方々の持てる力を事業活動に反映させれば素晴らしい干支の会となると思われま。まずは肩肘張らずに、急がずに、息のながい、楽しい会になればと思っています。とは言え、我々はまだまだ新米です。江戸ソバリエ協会や江戸ソバリエ倶楽部、先輩期の方々にはこれからもご指導ご鞭撻の程を宜しくお願い申し上げます。(会長 高橋 正)

設立総会集合写真 (平成28年10月22日)



倶楽部企画イベント

山あげ祭と八溝そばを楽しむ会 2016

6回目の楽しむ会です。強烈な暑さの中、充実の一日でした。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、いつもながらの地元関係者のみなさんのご好意に深く感謝です。

日時： 7月23日（土） 10:00～17:00

場所： 那須烏山市 梁山泊

参加者： 小川有三・高橋玄生・赤尾吉一・高山俊夫・佐藤典弘・大西正洋・佐藤松江・木寺美幸・前島敏正・鈴木幹雄・小林治夫・松本政憲

移動手段： JR 宇都宮線・烏山線 車

参加費用： 3000 円（交通費を除く）

JR 宇都宮駅で待ち合わせ。直通電車で約 1 時間、烏山駅に到着です。梁山泊から差し向きの車で移動。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・粗挽きなど。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。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・茄子の煮びたし・サラダ・浅漬けなどを 1 時間ほどで作り上げます。美しく厨房を片付けて、早速街中に繰り出しました。

まず、地酒「東力士」を製造する島崎酒造の洞窟蔵を見学。直行する全長 600m の洞窟は、年間平均気温 13℃前後。冷たいミストで満



たされて、30 年物の古酒も貯蔵されているとのこと。熟成された日本酒は新酒とは全く別ものの感じます。

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子の席を設け、「やま」という竹と和紙でできた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。

戻ってきた梁山泊。まずはビールで乾杯。地酒が飛び交って、大宴会の始まりです。手ずからの料理に舌鼓。しばし歓談の後、そば振る舞いでかま前担当が張り切ります。次々と繰り出される見事なそばに感嘆の声を上げながら、懸命に手繰ります。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：下野ソバリエ会 小林治夫）

ソバリエサロン レポート

毎月第4木曜日に開催されているソバリエの勉強会“ソバリエサロン”をレポート致します。
会場は、ホテルニューオータニ レストランガンシップです。
(今後の開催予定は、本誌の『事務局からの連絡事項』をご覧ください。)

1 鰹節や美味しいお出汁について 池田物産 池田 正氏 2016/6/23 開講
『だしソムリエ』認定講師で池田物産社長の池田氏によるお出汁の勉強会です。
かえしと出汁の組合せのお話しを聞きました。そして、実際にオリジナルかえしと出汁とのコ
ラボの試飲も行われました。納得する満足顔 ウームという顔 反省する顔 様々。

評論 宗田鰹節を加えると、円やかな味になる事を教わりました。



2 そば助の塩出汁のそばとそば助の今後の展開 そば助 八木大介氏 2016/7/28
開講

醤油を使わない『塩出汁』で十割蕎麦を食べさせるお蕎麦屋さんで、今マスコミでも話題の『そば助』の八木氏の講演。世にない新しいメニューでの挑戦。今後の全国進出への秘策。八木氏の社会貢献も行うという経営姿勢が素晴らしいです。

評論 塩出汁の試飲しましたが、今度はお店でお蕎麦を是非とも頂きたい。

3 ピアノ&パーカッション 夏の夕べ 小笠原育美さん 赤羽拓真さん 2016/8/25 開講
夏のソバリエサロンは音楽会。ピアノは小笠原育美さん=元NHKのピアノのお姉さん&カホンというパーカッションの赤羽拓真さんの演奏。365日の紙飛行機、そうだ京都に行こう、風になりたい等、お馴染みのある楽曲をご披露して頂く。会場はLIVEハウス ガイヤール。

評論 フォークからジャズ、ラテン・サンバまで多彩でノリノリでした。



4 新酒の仕込みについて 松乃井酒造場 古澤 実氏 2016/9/22 開講
新潟県十日町市の松乃井酒造場の古澤氏からお酒づくりの工程を大変わかりやすく説明をして頂く。手間のかかる手作業や力仕事を経て、品質に拘った丁寧なお酒を作っている。数種類のお酒の試飲。古澤氏の母上の手作りの奈良漬も頂く。じゃんけんでプレゼントも。

評論 小さな蔵ではあるが、手作りのお酒。気に入りました。

(特派員 #SOBA)

蕎麦フォト・ギャラリー

コミック<そばもん>を彷彿させます



ニッポン蕎麦行脚をした矢代稜のコミック
<そばもん> 江戸ソバリエの愛読書
信州山形村の「そば処木鶏」の愛車です。

(2016/10/11 お蕎麦音頭)

定番の夕食 鴨せいろ



いつもの週末土曜日曜の夕食鴨せいろ
出汁と返して少し薄めの汁を作り砂糖を
少々入れて甘めに、その中にねぎと鴨肉
をたっぷり入れる。弱火にかけて3分
程度、吹き上がったら出来上がり。

200gのそばをゆで、さあ食べよう。

(2016/10/17 そば太郎)

芥子切り



ケシの実と更科粉のコントラストが、目に鮮やか。口に含めばプチプチ感と香ばしさが堪らない。

石神井公園「雷鳥」にて、至福のひとつ
(2016//10/8 SOBA子)

10月の冷やし蕎麦



両国の格調高いことが評判の老舗蕎麦店「ほそ川」で。10月初旬に「冷やしかきそば」に出会いました。

ぷりぷりの大粒牡蠣が澄んだ汁の細切りの蕎麦の上によって美味。蕎麦も極細ながらのどごし抜群で感動ものでした。

(2016/10/25 眞木子)

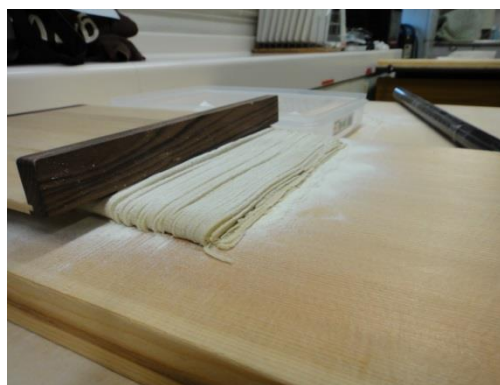
日本橋だし場



日本橋にはそばに縁の深い場所がたくさんあります。元禄十二年（1699年）創業の「にんべん」は本店のあるコレド室町にだしの美味しさを味わえるイートインスペース「日本橋だし場」を設けています。店内の「けずり場」での削りたての本枯削節によるだしを味わいながら、にんべんつゆの素で仕上げた、ぬれおかきで一休みはいかががでしょうか？ランチ時には鰹節たっぷりの「かつおめし」などもあります。

(2016/10/27 miho)

そば打ち



そば打ちは、打ってよし、見てよし、食べてよしですが、水と粉だけでシンプルなのに、ごまかしが出来ません。体調や気温と湿度の変化で、毎日同じ味に打っている蕎麦屋さんに敬意を表します。

(2016/11/5 蕎麦人生)

江戸ソバリエ協会だより

蕎麦の花 手打ち 蘆薈 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう♪

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>

.....
☆お祝い申し上げます。

第13期江戸ソバリエの認定式は11月20日(日)神田神社で開催します。

優秀賞などにつきましては当日に発表致します。

各位のますますのご活躍を心から祈念いたしております。

.....
☆第6回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」作品募集

第7回ルシック・セミナー講師のイワン・クレフト先生は「年越蕎麦などの素晴らしい文化を誇りに思っているが」と言われましたが、当協会でも市民レベルで伝統を受け継ぎたいと思い、コンテストを行っています。

どしどしご応募ください。文章、レシピ、写真、絵画など多彩な表現をお待ちしています。

締切：平成29年1月5日

応募先：協会サイト toiawase@edosobalier-kyokai.jp

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

.....
☆第8回江戸ソバリエ・ルシック特別セミナーは「国境なき江戸ソバリエたち」を予定しています。ふるってご参加ください。

第7回ルシック特別セミナー「SOBAは世界をつなぐ」の様様につきましては、こちら →

<http://fv1.jp/43216/>

.....
☆第4回武蔵の国そば打ち名人戦の参戦・観戦、御礼申し上げます。

マダム節子(江戸ソバリエ講師)、ほしひかる(協会理事長) 折笠政弘(15代そば打ち名人)、平松一馬(17代名人)、小川喜久次(第2回武蔵の国そば打ち名人)計10名にて審査の結果、富山の前田幸彦様に第4回武蔵の国そば打ち名人&埼玉県知事賞を授与。↓

<http://www.sobashunju.com/modules/bulletin/index.php?page=article&storyid=354>

.....
☆英語で舌学！

英語版のお蕎麦の食べ方「How to Enjoy Soba」を作りました！

そば屋さんに見えた外国人へのお土産や、そば祭りでの利用希望などたくさん頂いています。引き続きご一報の上ご活用ください。<http://www.edosobalier-kyokai.jp/>

☆手学アップの一助に！

久津間製粉(江戸ソバリエ講師・江戸ソバリエ認定の店)蕎麦粉など江戸ソバリエに限って15%引きで提供。<http://www.kutsuma.co.jp/kaisya.html>

☆微力ながら脳学のために！

レポート編にほしひかるエッセイ集Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴを掲載しました。

- Ⅰ. 「和食は料理の芸術品」
- Ⅱ. 「対馬から蕎麦の原初を思う」
- Ⅲ. 「SOBA、悠久の旅路」
- Ⅳ. 「ソハキリ初見の常明寺を探す」
- Ⅴ. 「『本朝食鑑』の「蕎麦」を再現する」

ご感想をたくさん頂き、心より御礼申し上げます。

☆江戸ソバリエ、各地で子供そば教室！

1. マダム節子先生(江戸ソバリエ講師)ら2名、御殿場市での子供そば打ち教室で指導。
2. 前浜夫妻(江戸ソバリエ・ルシック)ら4名、広島大学附属中学校「世界のソバ料理と文化」講座でそば打ち指導！
3. 小林照男さん(江戸ソバリエ・ルシック)ら、千葉大学附属中学校の課外授業！
4. 高橋玄生さん(江戸ソバリエ・ルシック)ら、次大夫堀公園民家園で「親子蕎麦打ち教室」！
5. 前浜佳代子さん(江戸ソバリエ・ルシック)、広島大学附属中学校での公開授業でそば打ちを披露！

[特定] 江戸ソバリエ協会 理事長 記

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)

- 16年11月24日 赤間酒造 住田有美子さん 生産者の考えるこだわりの味噌醤油の選び方
 16年12月22日 特別忘年会 過去の講師の参加
 17年1月26日 雅結寿 代表阿部恵里子さん だしと日本茶の融合

2. 江戸ソバリエ倶楽部忘年会

下記日程で忘年会を開催する運びとなりましたので是非ご出席をいただきたいと存じます。出欠は往復ハガキにて送りますので返信をお願いします。

【開催日時】 平成28年12月27日(火) (受付11:30) 12:00～15:30頃まで

【場 所】 ホテルニューオータニ 4F ガンシップ
 〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1

【講演内容】 ・講師 翁達磨 - 高橋邦弘さん
 ・演題 そばの人生

【会 費】 講演会(懇親会費込) 一律 4000円(当日徴収します)

(事務局長 前島敏正)

次号作品・原稿募集

(締め切りは2017年2月25日)

・蕎麦フォト・アートギャラリー

蕎麦をテーマにした自分で撮影した写真(デジタル)や、自分で描いた絵、イラスト(原画)を添付の上、表題(20字以内)、本文(120字以内)、撮影制作日時、名前(ペンネーム可)を記載してメール送信してください。尚、絵、イラストは原画を下記の広報担当まで郵送してください。原画は後日返却いたします。

・蕎麦をテーマにした記事を募集します。

蕎麦をテーマにした記事の原稿(1200字前後)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。

・紹介、メール送信、郵送先

広報担当 鈴木幹雄 E-mail mikiegg7910@gmail.com 携帯 090-8506-0809

〒352-0012 埼玉県新座市畑中1-11-3-719

川俣 静 E-mail shzuka1492@outlook.jp 携帯 090-7848-3274

〒240-0111 神奈川県三浦郡葉山町一色1492

・楽しい仲間の会の紹介記事を募集します

貴方の所属している会の日頃の活動状況をご紹介ください。

そば打ち、食べ歩き、旅行、イベントなど蕎麦仲間との楽しい交流と研鑽をお知らせください。共感した方々よりイベントへの参加や入会希望者が増えて仲間の輪が更に広がって行くことを願っています。原稿の作成要領は上記の案内に準じます。

編集後記

8月5日、当倶楽部の第2代会長の脇坂秀樹さんがご逝去されました。脇坂さんは発起人の一人として当倶楽部の設立にご尽力され、また2008年4月から2013年3月まで5年間会長を務められご活躍いただきました。温厚且つ芯の強い方でした。江戸ソバリエ通信には「そばだもりを」のペンネームで「気まぐれそばの旅」シリーズを通信14号から28号まで延べ5年間に亘り執筆いただき、全国各地へのそば喰い行脚の紀行文は大変味のある文章で読者を楽しませてくれました。最後の「気まぐれそばの旅8」は通信28号(2015/7/25発行)に掲載されました。その後昨年の暮れに原稿の依頼のメールをしたところ「体調不良で書く元気がありません」と返信がありました。それ以来メールを控えておりましたが8月訃報を聞くことになりました。5年間脇坂さんの原稿にお付き合いできた事に感謝いたします。脇坂さん私達を楽しませていただき有難うございました。ご冥福をお祈りいたします。話は変わりますが今年の台風シーズンは終わりましたが、東北、北海道に何度も上陸し猛威を奮いました。そばに関わるものとして一番心配なのが蕎麦生産地の被害です。特に一大産地である北海道の蕎麦の被害が少ないことを祈ります。

(川俣 静)

江戸ソバリエ倶楽部通信32号

発行日 2016年11月29日

発行者 江戸ソバリエ倶楽部

編集者 川俣静 鈴木幹雄 竹村佳昭

大石ゆかり 岡本美穂 牧野眞木子