

# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

蕎麦のルーツにロマンを . . . . .	p. 2	忘年会 . . . . .	p. 11
『たけどん』からのたより . . . . .	p. 4	蕎麦フォト・ギャラリー . . . . .	p. 12
私の寒河江三段位 . . . . .	p. 5	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 13
素人蕎麦打ち三段位への道 . . . . .	p. 6	事務局からの連絡事項 . . . . .	p. 15
蕎麦作りは根性づくり . . . . .	p. 7	次号作品・原稿募集 . . . . .	p. 16
大阪砂場の歴史 . . . . .	p. 8	編集後記 . . . . .	p. 16
ソバリエサロンレポート . . . . .	p. 10		

## 会員投稿コーナー

### 蕎麦のルーツにロマンを求めて！

—蕎麦の旅、体験から見えること、学べること—

江戸ソバリエルシク 平林 知人

“司馬遼太郎の街道をゆく中国・蜀と雲南のみち”、に出会って「雲南」っていう国に何か不思議と訪れてみたい世界の一つになった。その頃、京都に住んでいた関係で比叡山の千日回峰の荒行の一日版を体験する機会に恵まれた。そして素人にはとてつもない肉体虐めを経験した後、山から下りてきたところにある蕎麦屋本家鶴喜そば本店に飛び込み、そこで食べたざるそば大盛、だしまきの味が今でも忘れられない。7回ほど続けて励行できたので阿闍梨様から記念の数珠をいただいたが、今でも私の家宝である。この話は長くなるので別の機会にしたい。

そんな経験をした後にある知人から雲南の世界花博覧会（1998年 秋ごろ）の話聞いた。昆明で開かれそのテーマは[人間と自然 21世紀に向けて]であった。少し蕎麦に嵌まりかけていたので、蕎麦のルーツは雲南省四川省青海省ああたりに有るらしいということは、知っていた。京都大学の西教授の話も聞く機会が何回かあった。これらの幾つかの世界が妙に絡まり頭の中をぐるぐる廻っていた。そんな時に雲南省出身のうら若き女性に出会った。雲南料理の紹介の際である。これもまた不思議な食べもので、四川系の辛い料理の中に薬味系の風味が加わり、得も言えないものを感じていた。雲南食文化研究会として今でも続いている。

決断するのにそんな時間はいらぬ。彼女の帰省旅行の時期をねらって、雲南の旅を決断した。少し欲張って玉龍雪山、石林、麗江、はたまた、棚田で有名な元陽まで足を伸ばし昆明でそば打ち交流会を企画した。大きな荷物は全部日本から持参した。今でもその時の荷物運搬が大変だった話が出る。然も、余りに面白かったので、第2次蕎麦文化交流会と冠を勝手につけて先方さんと掛け合ったら、是非実現してほしいと要請を受け、雲南省玉溪市を本拠地にして第2回日本雲南蕎麦文化交流会をやることにトントン拍子に話が進んだ。さて、その話も話せば長くなる。しばらく時間が動いて、その間に縁もあり、インドネシアジャカルタの政府系のそば打ちアトラクションに怪我を押して松葉杖のままで実施したり、サンフランシスコなども体験した。そうこうしてるうちに、思い出すのも嫌な東日本大震災に遭遇した。只驚いて足が竦んでいるときに、あの有名なブータン国のワンチュク国王が大金を携えて福島にお見舞いにさっそうとやってきました。勝手に思っていますが、そのお礼を兼ねてブータンを訪問することになりました。幸福度世界ナンバーワンの国、憧れの気持をもって、パロから始

まって蕎麦の郷ブムタンまで、マイクロバスに揺られて風景や食事を楽しみました。幸せって何？ とても考えさせられました。



ゾン（城、や行政庁舎）の美しさ、お墓を持たない訳、六道輪廻の考え方、息を飲むようなピンク色の蕎麦畑、なにもかもゆったりとした時間の中にあった。雲南、ブータン、ヒマラヤ山脈の周辺を踏破しているうちに、その隣のインドにも関心が沸くようになり、インドからの留学生にインドには蕎麦があるか調べて欲しいと注文を付けたがそんなものは無いと一蹴されてしまった。がある日、突然にインドに蕎麦があるとの話がある学者からあった。飛びつくようにそんな話に乗った。それが昨年そして一昨年とインドラダック秘境に蕎麦を訪ねる旅に繋がった。地図でこれらの国や中央アジアの地域をつらつら眺めてみる。雲南からインド、ベトナム、カンボジア、から日本に至る植物の文化圏には、焼き畑、鶉飼、漆など、共通しているという学説も承知している。



インド地図



【蕎麦】って云うのは瘦地、寒冷地等で作られる作物と漠然と考えていたが、辿ってみると、ヒマラヤ山脈、カラコルム山脈、そしてガンダーラ、バーミヤンとロマンや夢のある名前が一杯出てくるではないか。いよいよ心が掻き立てられて気持ちの中に夢が膨らんでいく。第一次隊は七人、そして第二次隊は八人のメンバーが揃った。どう見ても好奇心の塊のやんちゃ集団である。インドラダック地方というのは、ヒマラヤ山脈、インダス川の上流で数年前までは外国人を入れないという秘境地域である。想像を超えるような超乾燥地帯で、例えばの話ですが、うっすらと眼に涙でも滲ませようものなら、変な虫が飛び込んできてたちまちの内に眼（まなこ）の中に卵を産み付けてしまうというような環境である。目的地に行く際はどうしても通過しなければならない、カルドウンラ峠は何と標高 5600 メートルで酸素濃度計を見るとみるみる内に数値は 60 とかに下がっている。危ないところである事は覚悟の上とは云え、

心臓には全く良くない。詳細は江戸ソバリエ、ルシック講座で映像を通して発表させて頂く機会があった。朝霧が漂う蕎麦畑の風景や、息を飲むようなK2の眺望、手よりそば（折りを込めた手付き）を作る風景やは、DVDに纏めてありますので、詳しくご覧になりたい方は私まで申し出下さい。

雲南から始まってインドラダックに至るまでの蕎麦のルーツを辿る旅には更に夢ロマンが湧き出てきます。体力が有る内に蕎麦文化交流を更に周辺の地域にも掘り下げ、インド国、ブータン国、雲南省（中国）などと、仲良くして草の根活動がどんどん広がればいいなあと考えています。

2020年の東京オリンピック、パラリンピックが数年後にやってまいります。これらの国の人々を温かくお迎えして、そばでも啜りながら、そばの発展の為に、そして世界中が温かい仲間になるように、そんな気持ちで臨んでいきたいと思っています。機会があれば、また更に詳しい中身をお伝えできれば有難いと思っております。（了）。

## 「たけどん」からの便り

江戸ソバリエ12期 松田綾子

「たけどん」などと馴れ馴れしく呼んではいけないのだが、我が師匠がずっと前から「たけどん」「たけどん」というので、本名を知る必要もないまま長年そのように呼ばせていただいていた。何年か前に始めてお目にかかってからも、まさに「たけどん」といった風貌に、失礼は承知でそのまま呼ばせていただいている。そんな「たけどん」の名を、江戸ソバリエ内で神っている「竹やぶ」の阿部孝雄氏の資料で見つけるとは・・・。

そう、「たけどん」とは名古屋の名店「春風荘」の鈴木健之（たけし）さん。師匠と名古屋に行く際には必ず立ち寄る。その度に師匠は「たけどん」の仕事ぶりをしっかり評し、しみじみ味わっている。傍らの私と言えば、日本酒片手に「うまい、うまい」と何人前もの天婦羅を注文し、ここでしか頂けないような八丁味噌を使った「赤のそばがき」やら、見たこともない「焼きたての玉子焼」やら、奥の座敷の大きな10人用のテーブルを御馳走でいっぱいにして超ご機嫌！締め蕎麦まで、「かけ」も「もり」も、「十割も・・・全部！」と何ともはや。程なくして「たけどん」登場。酔っぱらいの私をチラッと見ながらも、大汗をかきながらびしょと正座。師匠の愛ある酷評（！）を真剣に聞いている。

そして「たけどん」一言「不器用なもんで」。しかしどこにもその不器用さは感じられない。「何を言ってるんですか？たけどん、すごい洗練されてこんな美味しいのにい。全部もう一周食べたいくらい！」とご機嫌の酔っぱらいの私。師匠は苦笑。しかし「たけどん」、まだ大汗かいた正座のまま「いや、自分不器用ですから」。おいおい、高倉健のつもりか？

師匠が言うには「今でこそ名古屋で何本かの指に入る旨い天婦羅」なんて必ず名前が挙がる「春風荘」だけど、10年ぐらいまでそりゃあひどかった。衣が厚すぎて・・・「蕎麦もな・・・」と、師匠のお小言は続く。「いいじゃないですか、今サイコーに美味しいんだからあ」と酔女。で、徐に「江戸ソバリエ」の認定証などを財布から出して見せる。と、「たけどん」満面の笑みで「わあ、すごいですね、よかったですねえ、蕎麦打ったりするんですか？へえ、すごいつ

すね」。酔女、今度は大汗担当交代し、すっかり酒も冷めて「いや、一応蕎麦打ちはするのですが、どうにも不器用で・・・」とまじめに返答。今度は私が正座だ。

「どうしたらおいしいお蕎麦をコンスタントに打てますかね?」「たけどん」は「いや、毎日打てれば、うまい蕎麦打てますよ」と笑っている。「だよねえ」などと言いつつ、心の中で酔女は、藤沢秀行よろしく「たけどん」は「強烈な努力」をしたんだろうなあと思う。

帰京し3日ほどして、「たけどん」から一葉のはがきが届く。「そばつくりの話ですが、一・木鉢、二・のし、三・包丁という言葉が言い伝えられていますが、自分は材料の選択に一番の重きをおいております。一に材料、二に材料、三にも材料。天婦羅もネタと油につきると思います。ブキヨウな男の独り言です」。そうか、「たけどん」のブキヨウはカタカナだったんだ・・・。春の風の吹く頃、また「たけどん」に会いにいきたい。

## 私の寒河江三段位認定会



私がそば打ちを始めたのは2013年春です。それまではそばよりうどんが好きで、そば打ちの経験もありませんでした。近くの地区センターでのそば同好会で初日は先生と先輩の指導で言われるままに500gを打ちましたが、短く、ぼそぼそのうどんのようでした。月二回の練習を続け1年後東京認定会で初段位、2年後二段位を頂くことができました。次は三段を目指そうと思いましたが、1.5kgは思いのほか量が多く、水回し・練りに苦勞しました。寒河江に応募しようと思ったのは先生が審査員をされていて、先輩が昨年に続き参加しそうなので一緒に連れていってもらおうということからです。先輩に、合格するには30kgくらい練習に打たなくてはいけないと言われましたが8月中旬から10月までに20kgくらいしか練習できず、きちんと打とうとすると時間はオーバー、時間内で納めようとするとは出来は散々という状態でなかなかうまくいきません。

昨年の千葉三段位認定会、今年の埼玉三段位認定会を見学し合格者の時間を計測したところ、10分で手洗い、20分で本延し、26分から切り、33分で片づけ開始という時間配分でやっていたのでこの時間を目標にしました。ところが私の場合水回しを10分で終わらせることは無理で、早くても14分くらいかかります。片づけを3分で終わらせることも不可能で、切りも最低8分は必要です。どうすれば時間内に終了させることができるか、どの工程を効率よく作業し時間短縮を図るかということが問題でした。先生に何回か見ていただき、試行錯誤を繰り返しかろうじて40分でできるようになったのは認定会直前でした。

認定会当日は緊張して練習通りにはできませんでしたが、おおむね時間内に終了しなんとか合格することができました。また認定会にはソバリエの顔見知りも多く参加して心強く感じました。そして皆で合格の喜びを分かち合えたのはとてもいい経験でした。

そばは打つたびに条件が違いなかなか思うように打てませんが、これからも美味しいといってもらえるそばを打てるよう努力していきたいと思います。(赤尾吉一)

## 素人蕎麦打ち三段位への道

私の蕎麦との出会いは 幼い頃の母の打った蕎麦食べたのが最初でした。

信州・松本で生まれた私にとっては蕎麦を食べるのはごく平凡な事でした。

約 10 年前、群馬・水上温泉へ行った時に泊まった宿でそば打ちの体験をしたのが、そば打ちを始めるきっかけでした。そば打ちに興味が出始め、地元千葉・松戸でそば打ち教室、「山遊塾」に入会しました。やり始めるとそば打ちの技術だけではなく、蕎麦の知識習得にもはまり蕎麦の事を色々勉強しました。



3 段位認定会で打ったそば

平成 25 年 6 月 2 日第 7 回春期千葉県大会にて初段位認定合格。益々蕎麦に興味を持ち日々蕎麦打ちの研鑽。平成 26 年 6 月 8 日第 8 回春期千葉県大会で 2 段位を取得しました。

その後、江戸ソバリエ倶楽部の小川会長の紹介で「蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会」に入会。月一の蕎麦打ち会や「松戸手打ちそば同好会」などで研鑽。勿論、お休みの日は自宅でも練習打ちをしました。

蕎麦打ちをしながら、江戸ソバリエの講座を受講し、12 期生に認定されました。平成 28 年江戸ソバリエ・ルシックにも挑戦し、認定されました。毎日が蕎麦、そば、ソバです。

今年、蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会の石垣様から 10 月に山形・寒河江で 3 段位の認定会があると知らされました。初段、2 段を受けた地元千葉は 11 月末に 3 段位の認定会がありますが、自分自身にプレッシャーをかけ、遠い山形・寒河江での受験に決めました。決めたからには合格めざし猛練習を開始。蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会と松戸手打ちそば同好会での月二回の定例研鑽会で勉強。自宅でも月二回のペースでそば打ちをしました。

定例蕎麦打ち会の合間に、地域活動の地元や東葛地区の老人ホームでボランティア蕎麦打ち会など行ない蕎麦打ちの勉強です。他にも各イベントや地区地域などでそば打ち会を行い皆さんから喜ばれています。

寒河江の 3 段位認定会の直前 2 週間は、自宅で妻にタイムキーパーを頼み寒河江から取り寄せた本番用のそば粉を使い研鑽しました。諸先輩の方々のご指導などの甲斐もあり、素人蕎麦打ち 3 段位に認定合格できました。

これからも蕎麦の様に細くて長い蕎麦打ちをしていきたいと思います。

2017 年 2 月 22 日 (高山 俊夫)

## 川越蕎麦の会の紹介記事

### 蕎麦作りは根性作り・仲間作り

12期 干支の会 本多恵子

江戸ソバリエ倶楽部・事務局長の前島様主催「川越そば育成」に参加させて頂き、思ったことは、「蕎麦作りは根性作り・仲間作り」。種蒔き、ステビア液散布、刈り取り・脱穀、そば試食会と伺いました。のどかな畑作業と語らい、畑との寄り添い方などを経験させていただいた。今まで蕎麦は食べる・作るだけで私は幸せだった。しかし、育成に関わることで、川越の畑は、蕎麦だけではなく、蕎麦に無くてはならない大根やネギを、そして地道に働く人も育ててくれた。川越に行くたび雨の洗礼を受けた。

雨の中「アアァ〜川越は〜今日も♪雨えだった〜♪」とつぶやきながら仲間達が畑の師のご指示を仰ぎ、右往左往し作業を進める。今回初めてお会いする方も多いが、目的はたったひとつ、美味しい蕎麦、食べたい！なのだ。

蕎麦の花がおぼろおぼろに咲いたときの美しさ、可憐さは何とも言えない気持だ。ホンの少しの晴れ間の蒼い空と白い小花が気持を優しくかつ大胆にさせる。刈り取りは、昔のままに鎌刈で刈り束にして干す。がりがり実をはずし、とうみというカラ飛ばし機で脱穀する。

そして、待ちに待った試食会の日！はやる心に落ち着け落ち着け！前島様の生家の大広間で宴会開始、シャンソン歌手も参加し素晴らしい歌を拝聴し興奮の極みに達する。ご家族の方、ご近所の方が作られたお料理と美酒を、念願の栽培した蕎麦を仲間で頂く幸福感。今、この感動に値するものは日本広しといえどそうそうはないだろう。(涙)



## 大坂砂場の歴史

寛政10年(1798年)発行の「摂津名所図会」の中に大坂砂場を描いた絵がある。この絵は竹原春朝斎画だが、これとは別に松好斎画の「浪華砂場蕎麦店之図」もある。2枚の絵は同時期に描かれた木版画である。前者の絵は店の中を中心に描かれ、後者は店の全景が描かれている。いずれの絵も和泉屋で、敷地の広さは約1200坪程度と推定される。(人の大きさを基準にして計算すると間口は推定で約60~70メートル、奥行きは推定60メートル位ある。以前にこの絵を参考にして縦108センチ横154センチの絵を復元したことがある。最初に描いた絵は出来栄が良くなかったので、もう1枚描いた。いずれの絵も製作には6か月位かかった。それで私なりに歴史的な考察を試みたのである。

天正11年(1583年)秀吉が大坂城の築城に取り掛かった。近隣の各地から労働者が集められて毎日3万から5万人を超える人夫が動員されていたという。秀吉の命令で堺、京都その他近隣の町から強制的な住民の移住も行われて、築城開始から40日で7千戸の家が建ったという。誰でも自由に商いをしてよろしいというお触れが出て、大坂にはいろいろな売り物を運ぶ商人で溢れかえった。大坂城の築城工事は天正16年(1588年)まで6年続いたのでこの期間の大坂の商圈は飛躍的に拡大したと思われる。

嘉永2年(1849年)発行の本に津国屋(つのくにや)の挿絵がある。その中に「天正12年 根元そバ名物 砂場 二百六十五年 吉田氏」と書いてある。天正12年(1584年)創業から265年目は嘉永2年(1849年)で符合する。大坂砂場と言えば、和泉屋と津国屋の代名詞であり、2軒ともこの大坂城築城の時期に麺類やを創業したと推定される。当然創業時は小さな店であつたらう。

大坂城築城工事開始から人口の急激な増加が続いたのだから商売の規模もそれに合わせて大きくなっていったと思われる。当時の大坂城は現在の大阪城の5倍ほどのスケールがあつたという。大坂夏の陣で破壊された後、徳川幕府によって再建されたが、広大な濠や城壁は埋められ、古い城壁の上に10メートルも盛り土して新たな大坂城が築城された。それから時代は一気に140年が経過する。

享保15年(1730年)に文献に初めて「和泉屋」が登場する。宝暦7年(1757年)には、和泉屋と津国屋が同時に登場するので、この時期に前後して大きな二軒の蕎麦屋が出現したと考えられる。和泉屋が先に歴史に登場してきたので和泉屋が先に大規模な砂場の店を開業し、その後津国屋が続いて開業したと思われる。寛政10年(1798年)には『摂津名所図会』に砂場和泉屋の全景の絵が掲載されてその評判は江戸にも知れわたった。この頃が砂場の絶頂期であつたと思われる。

1200坪の敷地の裏手には醤油蔵、むぎ蔵(小麦)蔵、蕎麦蔵、かつおぶし蔵、そして住居が並び、手前には臼部屋があり、臼が12個あると書いてある。仕事場では二人がうどん玉を足で踏んでいる。その手前で八人の打ち手がうどんやそばを打っている。当時はうどんを注文する客が大半だったようだ。打ったうどんは一人前分の塊にして50人分くらいを一つの木箱に入れて茹で釜のところまで肩に背負って運んでいる。水は井戸から汲みあげており彼らは皆上半身裸である。店には10人位は座れる縁台が少なくとも10以上ある。従って一度に100人位は食事ができたろう。一日1000人位の来客があつたというがまんざら誇張でもなさそう。従業員は100人もいたという。

ところが、安政元年(1854年)12月24日午後4時頃安政南海地震が起きた。南海トラフの大地震である。前日の震度5の地震では津波は来なかったが次の日の24日に起こった大



地震は大坂で推定震度5～6で、2時間後には3メートルの津波が襲ってきた。海拔0メートル地帯の大坂の街は一溜りもなく呑み込まれ、人も家も海の藻屑と消えた。百年以上も栄華を極めた砂場の蕎麦屋も消えてしまった。実はおよそ150年前の宝永4年（1707年）にも大地震があって津波で甚大な被害を被っている。その時被害にあった人はだれ一人生きてはいないし、昔の災害の記録もなかったろう。天災は忘れたころにやってきたのである。

その後昭和8年頃、昔砂場と呼ばれた地区で天理教会の建築現場で地中から「すなば」と書かれた石の看板が出土した。その場所は現在大阪の中心地の船場に近い新町2丁目の「新町南公園」となっていて、「ここにすなばありき」という石碑がひっそりと建っている。

（川俣 静）



参考絵図



## 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。尚、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。

### ・愛しのそばがき 華麗に甦れ

11期蕎士会 佐藤悦子さん

自称・他薦の『そばがき悦ちゃん』が、そばがきのお話をして頂きました。

そばがきの歴史、全国のお蕎麦屋さんのそばがき、そばがき専門店、栄養と健康、椀がきと鍋がき、そばがきの化学的分析と素晴らしい研究発表でした。そして、試食タイム。焼きそばがき、チーズ in 牛乳そばがき、味噌汁そばがき。どれもオリジナリティ溢れた逸品です。

**寸感** 参加者全員が乗り出して講演・試食を熱中。時間延長でした。 2016/10/27 開講



### ・生産者の考えるこだわりの味噌醤油の選び方

赤間醸造（株）住田有美子さん

明治元年創業、百四十年前の大杉樽で熟成させる伝統の手技で作る味噌・醤油醸造元 山口県下関市の『赤間醸造』の自信の製造工程のご紹介です。守り続けることの難しさと誇り。

杉樽を使い続けている事がポイント。フリーズドライの味噌汁を皆で試食。

**寸感** 講演後の即売会ではこだわりの味噌醤油が飛ぶように完売。 2016/11/24 開講

### ・スペシャルな忘年会

ホテルニューオータニ 紀尾井フォーラム にて

Christmas 音楽パーティーが催されました。出演のミュージシャンは、小笠原育美さん&赤羽拓真さん、吉田貞美さん&小山光さん、高山恵美さん、植田えりさん、古川修さん、寺田伊織さん。ポップス、ジャズ、ブルーグラス、映画音楽、オペラなどの多種多様な歌と演奏。

**寸感** 1流ホテルで美味しい食事とワインと良質な音楽。贅沢でした。 2016/12/22 開講

・出汁と日本茶の融合について

雅結寿 代表 阿部恵里子さん

「のむ天然だし」の雅結寿さんが「芳翠園」の銘茶（煎茶 ほうじ茶 玄米茶）と出汁（鯉節 昆布 椎茸）を融合。珈琲の様にドリップ抽出で淹れる。参加者全員が試飲。ウム納得。

寸感 玄米茶ブレンドが気に入った。口腔内にアミノ酸の旨みが拡散。 2017/1/26 開講



(特派員 #SOBA)

## 2016年江戸ソバリエ倶楽部忘年会



平成27年12月27日ホテルニューオータニ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124名となりました。第1部の講演会ではそば打ち名人の高橋邦弘氏をお迎えしてご自身の蕎麦人生を熱く語っていただきました。第2部の懇親会では高橋名人と一緒に楽しい時間を過ごしました。 (広報)

## 蕎麦フォト・ギャラリー

### ・小田原ちょうちんをぶら下げた蕎麦屋



小田原城近くの「橋本」という蕎麦屋の2階には一面に小田原提灯がぶら下がっている。

提灯には「小田原ちょうちん」と書かれている。小田原ちょうちん祭りは

昨年は7月30日に小田原城内の公園で開催されました。

( 2017/2/6 そば問答 )

### ・かじってしまうのが可愛想、ハッピー・スマイル・クッキー



そば粉を使って焼いたクッキーです。我が家のお孫ちゃんにも大好評なんです。

今話題の東村山のそばの実カフェ「sora」さんの商品です。

( 2017/2/23 ジョン麵次郎二世 )

### ・そば打ちカレンダー

今年のそば打ちカレンダーを作りました。

今年もそば打ちに精進してください。

( 2017/02/6 そば太郎 )





・この迫力ある大盛りに思わず足を止めました。

赤坂見附「みまき」の二枚板せいり。

あの「小諸そば」が仕掛けてきた着席蕎麦屋のこと。昼時はサラリーマンで行列。量は勿論、お味・サービス・雰囲気も満点。しかも安いとくれば、行列も納得です。

( 2017/2/23 SOBA子 )

・「都会のど真ん中でソバ畑」～ {植・食・触} の力で人と人とのつながりを～



JR 大阪駅北側のうめきた開発地区で種蒔きから・収穫・振る舞いまでを通して老若男女誰もが触れ合える環境創りを目指しています。

( 2016/11 砂野信 )

## 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>

☆平成29年度 江戸ソバリエ認定講座 開講！

恒例の認定講座を今夏開講を予定しています。ぜひ皆様のお仲間をお誘いください。

☆年越蕎麦コンテスト 8名様おめでとうございます♪

第6回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテストご応募ありがとうございました、審査の結果、優秀賞2名様・入賞6名様が決まりました♪

- \*優秀賞《蕎麦打ちでリア充賞》マダム節子様  
「至福の年越蕎麦」
- \*優秀賞《蕎麦の源流を訪ねて賞》横山明子様  
「横山家ラダック仕込み年越蕎麦鍋」
- \*入賞《年を越した年越蕎麦賞》砂野信様  
「実はまだなんです！ 私たちの年越蕎麦 ～ 都会 de ソバ畑への思い～」
- \*入賞《挑戦、蕎麦マルゲリータ賞》宮本学様+山崎祥平様+満木葉子様  
「イタリアンな変わり蕎麦 ～ 蕎麦マルゲリータ」
- \*入賞《1年のトリをトリで締めま賞》沼田実様  
「干支を食す！～鶏(酉)南蛮煎り酒蕎麦」
- \*入賞《のどかに年越蕎麦打ち賞》稲葉裕美様
- ※レポートは協会サイトに掲載しています。ご覧ください。

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/news/news.html>

※これまでの入賞者は述べ30名様、入賞作品は22点。これからも日本の蕎麦文化にますます貢献されることを祈念致しております。

#### ☆江戸ソバリエ・ルシク特別セミナー ご協力 御礼！

第8回江戸ソバリエ・ルシク特別セミナーにご参加ご協力頂きまして、まことにありがとうございました。

第7回特別セミナー「SOBAは世界をつなぐ」ではヨーロッパへのソバ伝播を学びました。

今回の「国境なき江戸ソバリエたち」では、チベットと、中国・韓国への伝播の体験を学び、栽培ソバの発生を中国とされた大西近江先生(京都大学名誉教授)にもコメントを頂戴致しました。併せて、台湾蕎麦打ボランティアのご報告も頂きました。

なお、協会にお寄せ頂きました「国境なき江戸ソバリエたち」のご活躍レポートは47点にも上ります。

今後とも、江戸ソバリエの皆様のみますますの国境なきご活躍を祈念致しております。

#### ☆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！

お蕎麦屋さんに見えた外国人へのお土産や、蕎麦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/>

#### ☆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～IX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」
- VI. 「寺方蕎麦を散策す」
- VII. 「深大寺蕎麦を演じる」

VIII. 「外食店の祖 誕生」

IX. 「江戸蕎麦は日本橋から始まった」

たくさんの方からご感想を頂き、励みになります。心より厚く御礼申し上げます。

.....  
〔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. 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。今回の33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)

90回 17年4月27日 そばの実カフェ『sora』小池ともこさん

誰でも作れちゃう『そば粉ドーナツ』～ドーナツをそば粉違いで楽しむ～

91回 17年5月25日 ビューティーフードコーディネーター鈴木梨沙さん

鍋食べてれば野菜摂れてる！ って思ってません

92回 17年6月22日 そば打ち教室 齋藤利恵さん

「こだわり食材と調味料を使った利恵の蕎麦カフェ」

93回 17年7月27日 音楽会 古川修さん 植田えりさん バンジョーの演奏とボーカル

94回 17年8月24日 新潟 鶴齢 目崎祐子さん 鶴齢のブランドについて

95回 17年9月28日 桜美林大学アカデミー 栗原佑布子さん

桜美林大学アカデミー・箸講座の紹介

### 3. 江戸ソバリエ倶楽部総会

下記日程で第12回の倶楽部総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く存じます。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29年5月21日(日) (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】 検討中

【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6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](mailto: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](mailto: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

あなた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

以前仕事で出張の折に小田原駅で下車して小田原支店に勤務する友人と駅前の蕎麦屋でよく昼飯を食べた。懐かしくなって殊に行くのだが先日もその蕎麦屋へ行った。相変わらず繁盛している。昔からの宿場町らしく、客は皆旅行者だ。大きな荷物を持った人、リュックサックを背負った団体客、ハイキングらしい軽装の人と様々だ。5人10人の団体客も多いが店が大きいので席は十分ある。店の外には久津間製粉の北海道産のそば粉使用のパンフレットが置いてある。そういえば久津間製粉の本社は小田原だ。小田原から箱根にかけては結構蕎麦屋が多い。明治22年に東海道線が開通したが、小田原駅の開業は大正9年である。昭和の初めまでは東海道線は国府津—御殿場—沼津を通っていて小田原は通っていない。その間百軒もあった旅籠がみんな廃業したという。蕎麦屋にいつ開業したのか聞いてみたら大正時代だという。さもありなんと一人納得した。先日日経に昨年の国内ソバの生産量が発表された。前年比18.6%の減少で過去7年間では最低の収穫量で玄そば換算2万8500トンである。北海道産新ソバは製粉会社の引き取り分だけしかなく、一般に流通する分は品物がないという。他方米国と中国は豊作で、日本に大量に輸入されており、そば粉が不足することはないようだ。(川俣 静)

### 江戸ソバリエ倶楽部通信33号

発行日 2017年3月〇〇日

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