

# 江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

ラダックザンスカール . . . . .	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー . . . . .	p. 16
うめきたSOBAプロジェクト . . . . .	p. 4	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 17
赤穂浪士 . . . . .	p. 7	事務局からの連絡事項 . . . . .	p. 19
ワテラス三周年 . . . . .	p. 11	次号作品・原稿募集 . . . . .	p. 20
山上げ祭り . . . . .	p. 12	編集後記 . . . . .	p. 20
ソバリエサロンレポート . . . . .	p. 14		

## 会員投稿コーナー

### 魅惑のヒマラヤの秘境山岳地、インドザンスカールに三回目の蕎麦のルーツとロマンを求めて

-----もう一度考えてみたい日本人が忘れかけているもの-----

江戸ソバリエ・ルシック 平林 知人

空は紺碧というよりも、もっともっと透き通った空が私たちをラダックの首都のレーの空港に迎えてくれた。毎年連続で三度目を数える今回の蕎麦スタデーツアー 我ながらもの好きな御仁と思う。二度の経験を積み重ねているので、より緻密な人との交流や深い観察ができたようである。厳冬の中でどう風雪に耐えて暮らしているか、そんな観点で今回の三度目のラダック、ザンスカールの旅と交流会を楽しんだ。今回は過去の二度よりもっと奥地に入った場所(チェェタン村、アテン村)であり彼らは4000メートルあたりの高山地で氷河と隣り合わせで生活している。その村人たちと、彼らからすると、見たこともない日本人たちの交流は、少しもビビらず逆に実に大らかでその振る舞いなど愉快であった。箸を使った温かいかけそばも、くしゃくしゃの笑顔で喜んで食べてくれた。そして三回目の交流は首都レーで、事前に手筈を整えてあり、地域に精通している国レベルの議員さん、技術指導者、地元婦人会、レストラン経営者、等多岐にわたる関係者が一堂に集まっていたところでの交流会、それを踏まえて意見交換会をした。日本の和食文化の素晴らしさのPR, その中のそばを強調したことに対する反応はバッチリで、



約30人が来場  
その後60人に増える

今までの草の根的な私たちの活動がようやく少しではあるが日の目を見たようにも感じました。アルチ食堂の女将も是非切りそば、えっちゃん蕎麦搔を取り上げたいと云ってくれた。

サブタイトルに付けましたが、いずれの場所でもはっとすること、学ぶことが随所にあります。隣の子をおぶってあげている姿、ヒッチハイクは当たり前、小さな子供が私たちがちょっと困っているとちいさな手を差し伸べて手伝ってくれる姿に触れて、日本人は現在文明的には先進国と自認していますが、人間として本当に心の満足ができていますか。私たちが忘れ去ってしまったもの、忘れかけてるもの、忘れたふりをしているもの、がありませんかと感じざるを得ませんでした。これは私の感想です。



さて、先の紀行文と重なるが、中国の雲南省を皮切りにインドネシア、ブータン、韓国（平昌）、インドラダック、今回のモンゴルとカラコルム山脈からヒマラヤ山脈から伸びたあたりをうろちょろしていることになる。これは正に蕎麦という植物と食文化を追いかけていることに他ならないと思う。植物はとてつもなく戦略的な生き物だという話がある。経度にそって、毎年何センチ幅ずつ移動し、環境チェックをしてから腰を据えて育つそうです。それに対して緯度は人間の力（科学も含む）がないと拡がらないそうです。適地適作という言葉もあります。蕎麦も人間と付き合いながらそんなことを繰り返して今日に至っているのかと思うととても愛おしくなります。この他にも ムスリム（イスラム）文化やチベット仏教など混在する異宗教との付き合い方、寛容であることの大切さ、生きとし生けるもの輪廻転生の考え方（蠅も殺さない）、人間なんてちっぽけな存在だよ、例えて海水に対してコップ一杯の水に過ぎないよ（ゴンパ僧院の住職の言葉）など、印象に残ることなどここで語ると誌面が足りない。この辺でペンを置きます。 JULAY！（ジュレー）。



## 「そば」は、人をつなぎ、笑顔の輪を広げる

～「うめきた SOBA プロジェクト」～

江戸ソバリエ ルシック 砂野 信

### 《心の過疎問題》

『過疎』は、いわゆる地方の山間部などだけではなく、都会のド真ん中にも存在します。それは「コミュニケーションの過疎」。隣に住む人がナニをしている人なのかなど全く知らず、事件が起きてニュースで隣人のことを初めて知る…という昨今。さらなる少子化高齢化が進む中、「都会における『心の過疎』問題」は、喫緊の課題であり、かねてから何か新しいカタチのコミュニケーション方法はないかと模索しておりました。



### 《そばのチカラ》

「そばは人と人を繋ぐ」という言葉があります。昔から、居を移せば引っ越し蕎麦を配って、ご近所とのご縁を繋いで来ましたし、年越し蕎麦や振る舞い蕎麦など、「そば」は古くから『人と人を繋ぐコミュニケーションツール』として一役かっけてきました。

このそばの『繋ぐ』という効力をなんとか活用できないものかと、普段のそば打ち活動などに参加してくれる皆さんに、「みんなが触れあえるソバ畑が欲しい」「通勤通学の途中にソバを愛でる…」「都会のド真ん中にソバ畑を！」と、言い続けておりました。



### 《うめきた SOBA プロジェクト》

そんなある日、一人の知人から「砂野さんの夢叶いますよ！」との連絡が入りました。なんと大阪市・大阪府が、『うめきた二期開発地区』の活用方法を公募しているというのです。『うめきた』とは、JR大阪駅に面した北側、グランフロントとスカイビルという商業施設の間にある開発地区のことで、よくあるビルの屋上ではなく地面。この広大な空き地で「大阪の未来に繋がるような事を何かしませんか？」というのです。しかし使用できるのは10月以降ということで、ソバ栽培のシーズンには少し遅かったのですが、まずは実験のつもりで、その一角を借り受け、プランターによるソバ栽培を開始しました。

そうして始まった平成28年度のソバ畑には、延べ4,000人の人達が訪れてくださり、種蒔きから収穫、脱穀、蕎麦打ちまでを体験していただきました。

《ただの体験農園ではなく…》

その実績も認められてか、翌年平成 29 年度の事業申請も無事通過し、2年目の「うめきた SOBA プロジェクト」が始まりました。今年度は、昨年「都会のど真ん中でソバ畑」「市民参加小口型持ち寄り農園」の実証実験はもちろん、「栽培を中心とした住民⇄住民」「従来からの居住者⇄外来者」「子ども⇄お年寄り」など、さまざまな交流ができる環境作りを始めました。更に新たな試みとして「郵送によるポットでのソバ苗里親制度」など、全国との繋がりを目指して次なる実験・検証も開始しました。北は北海道から、南は沖縄・宮古島まで沢山の方々から「里子苗」をお送り頂きました。



《繋がりはますます広がり…》

そんな今年の夏、北区子ども子育てプラザという施設で「日本の食文化に親しもう～触れあいそば打ち体験～」を開催しました。300人前の手打ちそばを振る舞い、72名の子どもたちや施設の方々にはそば打ち体験をしていただきました。

その場にボランティアとして参加していた台湾からの留学生が「そば打ち」に大変興味を持ってくれ、それをキッカケに「うめきた SOBA」の催しにも毎回参加してくれるようになりました。そして留学生と地域のご老人との交流が生まれ、共に食事するなど、また新たな『繋がり』が展開されようとしています。



### 《世界発信のタネに!?!》

先日、留学生達の通う ECC 国際外国語学校・日本語学科から問い合わせがあり、来年度から校内に「そば打ちクラブ」を創設したいとの相談を受けました。こうした『繋がり』が、そば打ちが世界に広がる『タネ』に成ってくれるかも知れませんね？



### 《つなぐれ！未来へ》

当活動の目的は、みんなで一緒にそばの種を蒔き、成長を愛で、手刈りで収穫し、昔ながらの方法で脱穀・加工し、その間に習ったそば打ちで、自分が打った蕎麦を、身近な誰かに振る舞うことです。ただ、「美味しかった、ありがとう」との言葉を貰うことで終わりではなく、翌年には、その「美味しかった」と言った人が次の種を蒔き、次の人次の年へと美味しい笑顔の輪が広がってゆくことです。そうした活動を通じて「世代間交流の再構築」「高齢者の孤立化解消」「引きこもりがちの方々への外出誘導」などにつながればと願っています。



『うめきた SOBA での繋がり』はどんどんと広がり、大阪府さんと大阪農芸高校さんとの共催で「農芸高校の鴨と難波ネギで鴨なん蕎麦」とか、奈良 NPO センターさんとのコラボで「婚活そば打ち」など、今年の年末年始も、とてもソバラしいものになりそうです(^\_-)☆



## 新発田藩清水谷御殿 初蕎麦会参加と山海の幸と温泉を堪能

～赤穂浪士最後の晩餐を再現～

江戸ソバリエ1期生 金井 政弘

新潟県新発田市は、「忠臣蔵」で知られる赤穂浪士四十七士の一人で随一の剣客として知られる「堀部安兵衛」生誕の地である。

9月18日(月)新発田藩清水谷御殿(国指定名勝)で開催された初蕎麦会を主催した地元の山岳手打ち蕎麦屋「一寿」の板垣一寿さんとともに賄いとして江戸ソバリエ諸氏と参加してきました。

高田馬場決闘の英雄、赤穂浪士四十七士の剣豪「堀部安兵衛」の武士道の理念を生誕の地、新発田の人々が大切に思い、守られていることが、名所、旧跡を拝することにより良くわかる旅でもありました。

【山岳手打ち蕎麦一寿主催の清水谷御殿初蕎麦会】

### ① 一寿の思い

堀部安兵衛義理人情の感動を新発田の料理人の代表として一寿さんが、思いを一つにする方々と追体験することにより、赤穂浪士は、討入り前夜の晩餐をどのような思いで、過ごしていたのかを分かち合うため、元禄時代の料理の復元、新発田の地酒、そして名人の討入り蕎麦で振る舞おうと考えたのであろう。



### ② 会場となった清水谷御殿(国指定名勝)

新潟県新発田市大栄町7-9-32  
0254-22-2659

新発田藩藩主の溝口家の下屋敷で大きな樹木と清流から流れる池が美しい庭園を成し、屋敷から見る借景は、季節ごとに来園される人々を魅了している。

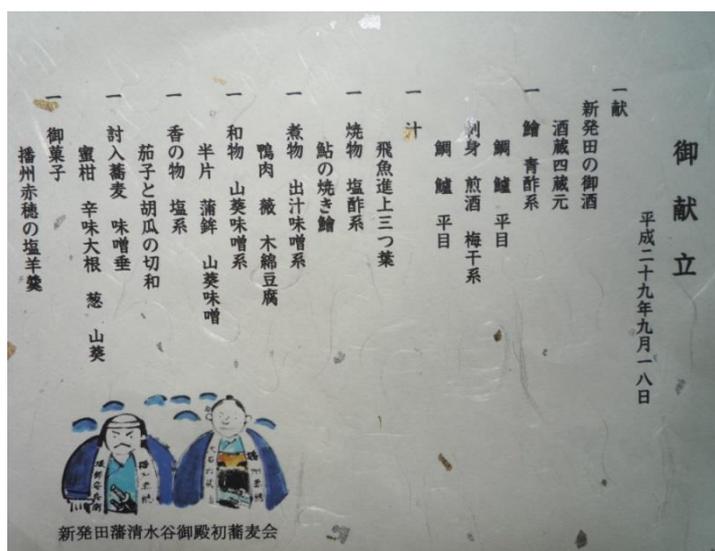
### ③ 初蕎麦会プログラム

・清水園園長開宴のご挨拶

- ・講演「討入りは四面楚歌」 新潟大学名誉教授 富澤信明氏
- ・元禄時代の料理 江戸ソバリエ協会理事長 ほしひかる氏
- ・琴の演奏 生田流箏曲大師範 坂田翔祐氏
- ・酒蔵によるお酒の飲み方と提案 市島酒造社長 市島健二氏
- ・名人による蕎麦打ち披露 とこなめ蕎麦打ち道場代表 小林重森氏
- ・総評 大妻女子大学短期大学部教授 松本憲一氏
- ・一寿お礼の挨拶 板垣一寿氏

#### ④ 初蕎麦会 御献立

- 一 一献 新発田の地酒  
酒蔵 四蔵元
- 一 鱈 青酢系  
鯛 鱈 平目  
刺身 鯛 鱈 平目
- 一 汁 飛魚進上三つ葉
- 一 焼物 塩酢系  
鮎の焼き鱈
- 一 煮物 出汁味噌系  
鴨肉 薇 木綿豆腐
- 一 和物 山葵味噌系  
半片 蒲鉾 山葵味噌
- 一 香の物 塩系  
茄子と胡瓜の切和
- 一 討入り蕎麦 味噌垂  
密柑 辛味大根 葱 山葵
- 一 御菓子  
播州赤穂の塩羊羹



献立では江戸初期の古江戸蕎麦切り、本朝食鑑等によると、蕎麦切りは、十割。そば汁は生垂・垂味噌。薬味は、大根汁・花鰹・山葵・密柑の皮・唐辛子・海苔・焼味噌・梅干などを汁に和して食べる。

特に汁は、味噌垂と生垂の二種類を用意、味噌垂は、味噌に水を混ぜて煎じ、袋に入れて垂らしたもの。生垂は、味噌垂に酒を加えてかき混ぜ、鰹節を加えて煮たもの。

詳細は、江戸ソバリエ協会のHP

ほしひかるエッセイ本朝食鑑：

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/20161012hoshi5.pdf>

板垣一寿 古江戸蕎麦切り：

[http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/koedosobakiri\\_itagaki.pdf](http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/koedosobakiri_itagaki.pdf)

## ⑤ 感想

堀部安兵衛生誕の地、新発田は、新潟県の下越（北東部）に位置し、福島県境の飯豊連峰の麓で、自然豊かな城下町です。



主君浅野内匠頭の仇討ちを果たす討入り前夜は、大石内蔵助を説得し続け、武士道を全うした喜びを討入り前夜の食事を追体験するイベントに新発田市周辺から41名の方々を迎え、初蕎麦会が盛大に開催されました。

江戸ソバリエ諸氏は、賄いとして参加したわけですが、参加者の話を聞くにつれ、堀部安兵衛の生き様である義理と人情の理念が、共感を呼び、引き継がれる生誕の地、新発田の人たちの熱い思いが、此方にも強く伝わってきた一日でした。

賄いが忙しく、討入り蕎麦を打ってくださったとこなめ蕎麦打ち会の代表、小林重森さんの蕎麦打ち風景や振る舞った蕎麦の写真が少ないのが残念ですが、新潟・長野県境の秘境秋山郷のそば粉で打ったそばが振る舞われ、参加者には、高い評価を、いただいております。

## 【山海の幸と温泉の堪能】

夕食は、一寿さんのお店で、新発田の料理を堪能、鮑、サザエ、鴨鍋などを頂いて、懇親を深めました。食事のあとは、月岡温泉で汗を流し、当日の疲れを癒しました。硫黄成分が豊富でつるつるとした泉質で、美肌に効果があるそうです。



## 【新発田観光と新発田随一の料亭で昼食】

一寿さんはもとより、新発田出身の江戸ソバリエ、畑貞則氏の案内で、新発

田観光です。

前日の疲れを感じさせない皆さんの表情です。美味しい新発田の料理とお酒、夜のソバリエ談義、ツルツルの月岡温泉入浴とさわやかな朝を迎えました。その後、新発田観光に向かいました。

## ① 菊水酒造の酒蔵見学

麴室やふな口の見学と試飲

普段は、麴室での作業を見れるのは、中々、機会が少ないそうです。



ふな口の生原酒を一般の人たちにも味わってもらいたいという、菊水の思いが、アルミ缶のふな口菊水一番しぼりを生み出しています。菊水初代 高沢節五郎の伝統が連綿と引き継がれていました。



## ② 新発田城址見学

三重鯨の天守閣。

この鯨鉾は、珍しく3つの鯨がいます。

通常は、2体、雄の鯨（阿）と雌の鯨（吽）ですが、ここの鯨はどうなのか？

不明です。

城内を見学することはできますが、この天守閣の拝観はできません。



## ③ 長徳寺

安兵衛手植の松、義士堂、安兵衛の祖先、中山家の菩提寺であることで、あまりに有名です。寺の一角にある義士堂を開けてもらいました。



※一般では、開けてもらうことは不可能です。入口の梁の部分の彫物は、葡萄の彫物が目を引きました。

四十七士を奉ってあって、新発田の皆様の安兵衛に対する信仰の深さに感動しました。



## 「ワテラス神田そば研」三周年

江戸ソバリエ8期生 岩井正道

「そば打ち」を始めて不思議に思うことは人との繋がりである！  
交換した名刺が300枚・400枚と増えてくる。そばの名刺を毎年100枚ずつ作って7年程になる。

実は江戸神輿の担ぎ手をして15年近くになるが交換名刺は20枚程と少ない。祭りの神輿運行のとき顔見知りには挨拶するぐらいで神輿を担ぎ出せば掛け声だけで終わってしまいます。その日その場の付き合いだけである。

ところが、そばの付き合いは何年も続いている。全麵協のそば打ち大会で出会い名人戦で再会、講習会や懇談会・交流会で新たに名刺交換、また再会する。

面白いのは「江戸ソバリエ倶楽部」である。様々な職業の方々にお会いする。ただそばが好きというだけで話ができる。特に「ソバリエサロン」は毎月1回講師を招きその専門の話が聞け、お酒が飲め、美味しいものを食べ、そば好きというだけでまた色々な方と名刺交換ができ話もできる。実に楽しい。平均年齢は比較的50歳以上の方々が多い。

ところが「ワテラス神田そば研」に参加してみると参加者が皆若い。特に女性は30歳前後が多い。神田界限のOLの方らしい。またネットで申し込まれた都内の主婦の方々もいる。そば打ち初心者が殆どであるが、皆熱心である。

ワテラス神田そば研は地元蕎麦屋の老舗「神田やぶそば」の協力のもと月2回開催するそば打ち教室である。初心者からそば打ち経験者まで楽しくそば打ちを学んでいる。美味しいそば粉を使っているので打ちたて茹でたてのそばに毎回舌鼓である。場所は淡路町ワテラスコモン1Fサロンで普通コースとマンツーマンコースとがある。私は手伝い始めてまだ半年だが、若いOLや主婦に楽しく教えています。ワテラス神田そば研は今年9月で三周年を迎え、そば打ち参加者は約780名、リピート参加者は約その3割。これは事務局の前島さんを筆頭にソバリエ神田そば研スタッフの方々のそば普及の志の賜物と考えます。

今後とも地元神田淡路町の人々にもっともっとお会いし、交流を深め、人との繋がりを大切にしたいと思います。



## 倶楽部企画イベント

### 山あげ祭りと八溝そばを楽しむ会に参加して感じたこと

11期 蕎士会 頴川嘉夫

昨年11月ユネスコ無形文化遺産・国指定重要無形民俗文化財「烏山の山あげ行事」として遺産認定を受け、今夏7月那須烏山市は全国から12万人の見学者で賑わいました。（前年比5万人増）JRも臨時列車「烏山山あげ祭号」を運転し、人気のリゾートやまどり車両を使った、全車指定席列車が趣味人の期待に応えます。新宿駅から宝積寺駅まで直通運行されました。

私も2回目の「山あげ祭りと八溝そばを楽しむ会2017」に参加することが出来ました。今回は6回目と聞きます。

祭りの今年の当番町は仲町 168年続く島崎酒造6代目社長島崎健一氏（47歳）が勸進元だ。460年続いた山あげ祭りも人口減少（仲町120戸から48戸に減少）が進んだ町では開催が危ぶまれました。ユネスコ遺産に認定されていなければ中止されていたと聞きました。日本人の凄いとところは緊急事態を聞いたお祭り好き人は支援に動きます。夜遅くまで山づくり等準備に協力したお祭り好き人は、地元銀行、信金、地元高校生、宇都宮から帝京大学の学生10数名が支援、総勢120人を超えたと聞きました。

460年を超す伝統、日本一の移動式野外劇は大山、中山、前山と和紙の張りぼて（山と呼ぶ）、回転する館、波松、座敷があり本舞台がセットされます。当番町仲町の若衆100名が一糸乱れぬ団体行動で舞台が動きます。寂しい常磐津の三味の音が流れます。まさに文化遺産です。

山あげ祭りは1日6町内公演、3日間18回公演、見せ場の10mの山あげも立派に行うことが出来たようです。こんなご苦労話を市役所商工観光課から聞きました。人口減少がもたらす現実です。こんな現状をこの時代です、インターネット、HP、SNSで発信すればお祭り好きな日本人です、全国から支援の輪が膨らみます。困っている人を見逃さない江戸っ子ソバリエもご協力しますか。こんな背景を知らずに缶ビール片手にお祭りに参加する事に申し訳なさを感じました。

お祭り大好き江戸っ子ソバリエ10名が会場「梁山泊」に集まります。店主 廣木さんがそば屋設備すべてを開放してくれます。客席20席より広い調理場、別に研修室と称するそば打ち場があります。調理場は会員が占有します。私はそば前てんぷら仕上げ係です。かき揚げの形を揃え、専用天ぷら油槽へ投入、隣の高湯槽に私が移します。高温でからりと揚がったはずです。

趣味人そば打は器用に肴を作ります。夏野菜を具に天ぷらが完成します。研修室では八溝そば粉を使い3種の（寒晒し、粗びき、挽きぐるみ）そば打ちが進みます。趣味の仲間と一緒に肴・そばを準備する一体感は参加しなければ分からない喜びです。14時ご馳走が完成し、車で山あげ祭り見学へ、会員は当然伝統文化より築の犠牲となった若鮎の塩焼きが待てません。缶ビール片手にひと時を過ごします。タイトな時間の中、島崎酒造所（清酒 東力士 島崎酒造）の見学、試飲、買い物は楽しみです。

15時梁山泊に戻り、宴会が始まります。天ぷらも冷め、お新香、揚げそば、出汁巻き卵、板わさ、サラダ、ビール、地酒、をやっつけに掛かります。宴は幹事さん（松本政憲さん、小林治夫さん）進行で始まりますが、飲むほどに、酔うほどに酒に集中していきます。幹事より素晴らしい提案、会運営の悩み等を伺いましたが、話は酒の勢いに掻き消されます。

店主 廣木さん(69歳)のお話を書き残します。前職は板金業。地元のそば打ち仲間を取り纏め、安くもりそば(380円)を出すそば屋さんです。那珂川の朝霧と寒暖の差が育んだ「八溝そば」の振興、日光・鹿島地区との共栄等廣木店主の夢は膨らみます。廣木さんは「日光の名前を冠にして売り出せば」と信じ、カエデ樹液で日光新名物「メープルそば」メープルウォーターのあく抜きに成功、甘みのあるそば「鶴千年の舞」の商品化に成功、お店には誇らしげに「日光二荒山神社宮司のお墨付き」の額が並びます。

その後廣木店主のプロのそば打ちを見学させていただきました。幹事さん有難うございました。

#### 感じたこと(他人事?)

十日町の会・山あげ祭り・川越そば育成会等ソバリエ倶楽部の恒例行事は幾多あります。それぞれ会役員幹事殿の提案に乗せていただくだけの参加に申し訳なさとし幹事殿に負担が集中する申し訳なさを感じます。(参加前に会の成り立ち経緯等を理解いただける説明が大切と考えます)

私を含め勝手な会員からマンネリ化という厳しい評価を口にします。会は人数では無く参加した会員が満足いただけたかにあると考えます。14期生が生まれる今、企画運営部が主催するイベントの内容も含め、正しい説明を受けていない現実。当然のように募集を進める企画運営部メール、一部の経験豊かな会員のみが集まる結果になります。会のPR理解を促し、会員間に目覚めが生まれ、会の再生となるのでは。素晴らしい若手会員が大勢誕生します。あなたの会ならあなたはどんな会にしたいですか。



## 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。

### まな板で簡単本格十割蕎麦打ち

そば愛好家 齋藤利恵さん

家庭にある調理道具で本格十割蕎麦を打つというテーマで開催されました。まずは齋藤先生から各工程の説明・手ほどきを受け、参加者全員が交代で実践しました。材料はそば粉 250g 水 50-55% 打ち粉適量。道具はボール(27cm) 菜箸3本 木のまな板 短い麺棒 1本 文化包丁。蕎麦打ち専門道具(木鉢 麺棒 蕎麦包丁 小間板)は使わなくてもOK。

寸感 この打ち方なら野外キャンプでも手軽に蕎麦を楽しめそうです。 2017/6/22 開講



### 『そばの履歴書』講演・鍋一つで作れるそば料理の実演

永山寛康名人

参加者が多数のため、会場を変更。過去最大級の参加者で会場は熱気に溢れる雰囲気でした。永山名人のそば人生の一部をご披露。片倉康雄名人との出会い・一茶庵時代の話など裏話も。近著「そば・そば料理大全」の内容から選別したそば料理を数点、目の前で実演していただきました。講演終了後は、購入者全員に「そば・そば料理大全」にサインをして頂きました。

寸感 214品のカラー写真 全技法 レシピの270頁の大作。永久保存版。2017/7/27 開講

**5弦バンジョーの歴史 構造 魅力を語る～実演** 芝浦工業大学教授 古川修先生  
 蕎麦屋酒の著者でもあり、大学教授、音楽演奏家の古川修先生に5弦バンジョーの歴史・構造の違い・魅力を熱く語っていただきました。その後は様々な奏法での演奏会。「俺たちに明日はない」で有名なフォギーマウンテンブレイクダウンを始め、ポパイのテーマ、のっぽの古時計などを。アンコールにはキャラバンをJAZZ風の演奏でした。

寸感 日本酒・蕎麦・料理・ソバ栽培・音楽・本業の研究。多彩です。 2017/8/24 開演



**そばの日持向上剤 歩留り向上剤について** オリエンタル酵母工業 次長保田正行氏  
 生そば・うどんの日持ち向上剤の紹介。「フレッシュロン・SU」。酢酸ナトリウム・リンゴ酸、クエン酸などをバランスよく配合し、数日間の賞味期限が延長します。  
 歩留り向上剤「クッキングメイトUP」。茹で水のpHを適正に保ち、麺の肌荒れを抑制し茹で水の濁りを防止し歩留り低下を抑制する。

寸感 残念ながら、業務用商品で少量での販売はありません。10Kg単位。2017/9/28 開演

(特派員 #SOBA)

## 蕎麦フォトアートギャラリー

### 熱海駅構内の「黒はんぺんそば」



黒はんぺんは、はんぺんというよりは魚を叩いて練ったつみれのような舌触りです。とろろと山菜がトッピングされています。黒はんぺんととろろの相性が抜群です。山菜がキリリと味を締めて、立ち食いそばとは思えないほどの完成度です。そばは、ちょっと太めで腰があり喉越しも良いです。汁は、出汁の効いた醤油の赤みを感じる澄んだ色で、甘くもなく辛くもない丁度よい味加減でした。鯉節の良い香りが食欲をそそります。熱海にお出かけの際は、食してみてください。熱海駅4・5番線ホーム中ほどにある「熱海そば」カウンターだけの立ち食いで、5～6人で満員です。女性一人で切り盛りしていますが、注文を手際よく処理していました。

(2017.10.14 13期 本多 正)

### 日本橋ふくしま館 MIDETTE の「そばぼん」



会津の蕎麦の実を使ったポン菓子「そばポン」は通年販売。「昔、子供の頃リヤカーでポン菓子販売のおじさんが来ると自家米と小銭を持って行って、ポン♪とやってもらうのが楽しみだった」と販売している方が語ってくれた。1袋150円で懐かしさと蕎麦ならではの香ばしさが味わえる。

<日本橋ふくしま館 MIDETTE> 03-6262-397

場所 神田駅から中央通りを日本橋方向（三越に向け）徒歩5分 営業は、平日11時から20時まで  
土日祝11時から18時まで

(2017.10.25 miho)

## 脇坂文庫



江戸ソバリエ倶楽部前会長の故脇坂秀樹氏  
 所有の蕎麦関連本が『将門そば打ち道場』  
 で多くの蕎麦愛好家に読まれています。  
 (2017.9.30 ジョン麵次郎二世)

## だるまさんとそば



だるまさんがそばを食べているところ  
 を描きました。やはり手を使わないと  
 食べられません  
 (2017.9.10 作成 そば太郎)

## 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 第7回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」♪

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もらいたい」と言われましたが、当協会でも伝統を支援したいとの考えから、毎年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30年1月15日

応募先：[協会サイト toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp)

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

表彰式：12月中にご案内いたします。

.....  
**☆更科堀井 の会～秋の江戸野菜と更科蕎麦を楽しむ～**

11月21日(火)・22日(水) 林幸子先生・大竹道茂先生・堀井良教先生のお話もあります。

お蔭さまで今回は満席ですが、次回の冬の会をお待ち申し上げます。

.....  
**☆粋な江戸ソバリエさん、大活躍！**

**\*高田信夫様**が、古民家レンタルスペース「やしきぼっこ」を始められました。蕎麦打ち教室・料理教室・落語会・音楽会などのイベントも可能です。「やしきぼっこ」埼玉県小川町角山261(東武東條線小川町下車)

問合：080-5438-4087

**\*ソバイオリニストの遊澤沙会子さま**が「Edo Sobalier ゆさそばライブ」を開催されます。

開催日：平成20年1月26日

会場：巣鴨「枳の木や」

会費：6000円

問合：[yusayusa6@gmail.com](mailto:yusayusa6@gmail.com)

または江戸ソバリエ協会 [toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp)

**\*前浜様ご夫妻、小林照男様・佐藤悦子さま、高橋玄生様**ら未来のソバリエたちの蕎麦打ち体験指導報告を協会サイトに掲載しました。 ↓

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

**\*沼田実様**の珠玉エッセイ「ワインと蕎麦」、**ほしひかる**「お酒と蕎麦」を協会サイトに掲載しました。 ↓

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

**\*江戸ソバリエ協会制作「How to Enjoy Soba」**が好評♪

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/howtoenjoysoba0.pdf>

「Enjoy Soba」は蕎麦店様からもお問い合わせがたくさんありますが、お仲間にもご活用頂いています。

・久喜市と米ローズバーグ市の国際親善交流で、**飯田様**ら彩蕎一門会が19名のアメリカ人に蕎麦打ち指導+食べ方の参考として「How to Enjoy Soba」が配布されました。

・筑波大12ヶ国28名の留学生に、茨城の蕎麦打ち教室「梁」グループが体験指導+ほしひかるが「How to Enjoy Soba」を話した。

.....  
**\*『蕎麦春秋』43号(リベラルタイム出版社)発売中**

「暖簾めぐり-かんだやぶそば」、IZUMI さま (IZUMIZU' s kichen 主宰)「そば粉でもう一品-そばぼうろ」、江戸ソバリエ認定講座、武蔵の国そば打ち名人戦、砂野信様の「うめきた SOBA プロジェクト」、伊嶋みのる様の挿絵など美味しい情報満載。

お申込先：[soba-shuju@l-time.com](mailto:soba-shuju@l-time.com)

\* 『東京・横浜 極上餃子』(リベラルタイム出版社) 絶賛発売中♪

<http://www.l-time.com/contents/contents-gyoza.html>

<https://www.facebook.com/gokujogyoza/>

.....  
〔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. 住所変更と退会手続きについてのお願いです

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11月23日 内科医/メディカルフード研究家 関由佳 Yuka Seki さん

「味噌と健康について」

91回 12月28日 忘年会 過去の講師を囲んでの懇親会

92回 1月25日 築地田むら 田村三代目 「出汁について」

### 3. 江戸ソバリエ倶楽部新年会のお知らせ

下記日程で倶楽部新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。今回は通常行っていますソバリエサロンとジョイントして開催します

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30年1月25日(木) (受付18:15) 18:30~21:00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】 築地田むら 田村三代目 出汁について

【会 費】 講演会(懇親会費込) 一律 5000円(当日徴収します)

(事務局長 前島敏正)

## あなたの書いた記事を載せませんか

次号作品原稿募集（締め切りは2018年2月25日）

- ・蕎麦をテーマにした記事や楽しいそば仲間の紹介記事を募集します。

記事の原稿（1200～2000字程度）をワード文書で作成の上、名前（ペンネーム可）を記載してメール送信してください。そば打ち、食べ歩き、旅行、イベント参加の体験談や、そばの歴史、蕎麦猪口の収集談等の記事をお寄せください。

- ・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、作品の説明の目安として、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、絵イラストの原画は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。

- ・照会、メール送信、郵送先

広報担当 鈴木幹雄 Eメール [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メール [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

## 編集後記

10月の衆院選挙は自民党の圧勝だった。当初は希望の党の勢いが優勢との報道もあったが中盤で一気に沈んだ。代わって立憲民主党の勢いが勝った。そんな折埼玉の友人から新米が届いた。報道によれば今年のコメの収穫は不作だそうだ。ブランド米の値が上がって仕入れ業者は安い普通の米にシフトしているそうだ。一方蕎麦はというと今年の収穫量はまだ判明していないが、今のところは昨年並みと言われている。北海道も地域差がかなりあるようだ。常陸のほうは収穫が終わっていないが昨年並みという。（金砂郷のそば粉販売所の話）昨年の常陸秋そばは8月で売り切れだったから量はあまり多くない。先日北海道十勝の新ソバを注文したがキロ1500円だった。金砂郷の新ソバと同じ値段である。どっちがブランド蕎麦か判断しかねる。衆院選挙のあと、浅草の「ぬしき」（ぬしき製作所）という漆器やがテレビにでていた。何年か前に蕎麦屋の使いで漆の塗り替えて古いせいろをこの会社に届けたことがあるので急に懐かしくなり見ていたら、なんと国会議員の座席に立っている名札を作っているところだった。今まで使っていた名札に黒の漆を塗り直してその上に白く名前を書いてゆく作業だ。何十年も「ぬしき」は選挙の度にこの仕事を請け負っているという。訪問した時は「蕎麦屋の注文もめっきり減って」とぼやいていたが、老舗には別の顔（仕事）もあるのだなと感心した次第でした。

（川俣 静）

### 江戸ソバリエ倶楽部通信 35号

発行日 2017年11月24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  
岡本美穂 本多正 神足リエ