

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

粋な町「神田連雀町」	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー .	p. 15
京・大阪 二泊三日のそば三味 . .	p. 5	江戸ソバリエ協会便り	p. 17
将門そば打ち道場	p. 9	事務局からの連絡事項	p. 19
スタディーツアー「インド.ラダック 地方ザンスカール」に参加して . .	p. 11	次号作品・原稿募集	p. 19
ソバリエサロンレポート	p. 13	編集後記	p. 20

会員投稿コーナー

粋な街「神田連雀町」

私はこの町名が大好きです。町名は江戸時代に付けられた町名ですが、現在の神田淡路町と神田須田町1丁目界限になります。私にとってこの界限は、江戸の下町へタイムスリップしたような雰囲気を感じるエリアです。

神田連雀町の名前の由来は、江戸時代の初めに連尺をつくる職人が多く住んでいたことから、「連尺町」の名前が付けられました。連尺町はやがて連雀町の字があてられ、広く用いられるようになりました。

川俣さんから神田について何か書いてほしいと頼まれたので、何を書こうか悩みましたが、私の生まれ育った江戸の下町「連雀町」界限の個人的に好きな『気にスポ』を紹介することにします。

まず紹介しなくてはいけないのは、老舗のお蕎麦屋さんですね。連雀町の三大暖簾、藪蕎麦、まつや、松竹庵です。それぞれ独自の個性があっけいすね。ここでいきなり問題です。古い順に並べてみて下さい。(もう皆さんご存知と思いますが…正解は文末に記載)

藪蕎麦は情緒ある老舗の代表格です。緑色っぽいせいろ蕎麦が売りですね。女将さんが調理場への注文を伝える符丁も名物です。子供の頃の母やおばちゃんから聞いた話ですが、昭和天皇も蕎麦好きで、藪蕎麦によくお忍びで来ていたと聞きました。私が蕎麦に初めて興味を持ったのも藪蕎麦の存在でした。大学時代に友達と祭りが終わって藪蕎麦に入り、熱燗で一杯やり締めにせいろを啜った瞬間、江戸っ子の粋を感じた時から蕎麦に興味を持つようになりました。

まつやは外一の手打ち一筋にこだわっています。手打ちにこだわる小高さんを尊敬します。義理人情に厚い人柄も好きです。お店の雰囲気は江戸の下町にタイムスリップしたようです。相席もいいですね。何となく同志という感じで話掛けやすい雰囲気があります。



神田明神で堀田さんと

まつやで修行して手打ち蕎麦屋を開業する人も少なくありません。私が山形市の七福というお店に行った時にご主人にどこで修行されたか聞くと神田まつやと答えが返ってきました。まつやで修行して開業する人が結構いると聞きました。山形で江戸流手打ち蕎麦に出会うとは驚きです。まつやには今でも月一で行っています。お蕎麦が出てくるまでの昼飲みは至福の時を味わえます。

さて最後は松竹庵です。ワテラスの向かいにあるカウンター席だけの小粋な雰囲気のお店です。目の前で揚げたての美味しいてんぷらを出してくれるのが嬉しいですね。お蕎麦は十割の手打ちです。現在のご主人はモーグルの元日本代表の益川雄さんです。美味しいお酒を飲みながら美味しいてんぷらとお蕎麦が出てくるのを待つのが楽しいお店です。ご主人の人懐かい笑顔もいいです。開業は江戸時代というのも驚きですね。藪蕎麦やまつやもいいですが、連雀町の三大暖簾の一つ松竹庵にも是非足を運んで下さい。

【答:①松竹庵 1830年(天保元年)②藪蕎麦 1880年(明治13年)③まつや 1884年(明治17年)】



延寿稲荷神



出世稲荷神

次に紹介したい「気にスポ」は、お蕎麦屋以外の老舗です。あんこう鍋の伊勢源、鳥すき焼きのぼたん、甘味の竹むら、洋菓子の近江屋、洋食の松栄亭、志乃多寿司、喫茶店ショパンです。紙面の関係があるのでそれぞれのお店を詳しく紹介できませんが、簡単に紹介します。天保元年創業の伊勢源と明治30年創業のぼたんは江戸末期～明治の時代へタイムスリップしたようなお店です。下足番のおじさんがいるのも歴史を感じさせます。私が小学生の頃、伊勢源の店の前であんこうの吊るし切りが面白くてよく見たものです。ぼたんは名前から想像すると猪肉のお店かと思いますが、屋号の由来は先代がボタン屋だったことからその名になったそうです。因みにぼたんの隣にあるのが出世稲荷神社で越前大野藩土井能登守の屋敷内にあった延寿稲荷神社と共に連雀町町内の鎮守様です。昭和5年創業の竹むらは揚げ饅頭がお勧め、明治17年創業の近江屋はアップルパイ・レーズンバタークッキー、明治40年創業の松栄亭は洋風かき揚げ、明治35年創業の志乃多寿司は稲荷ずし、昭和8年創業のショパンはアンプレスがお勧めです。お蕎麦以外の老舗もバラエティーに富んでいますね。

次なる「気にスポ」は歴史を感じる坂道です。外堀通りから駿河台・御茶ノ水駅方向に向かう道は4本ありますが、全て坂道です。淡路町の交差点寄りから観音坂、新坂、幽霊坂、淡路坂です。新坂を除き江戸時代に名が付けました。新坂は維新後に開かれた道路だそうです。それぞれ歴史を感じさせる坂道ですね。私が幼少の頃遊んで歩いた懐かしい



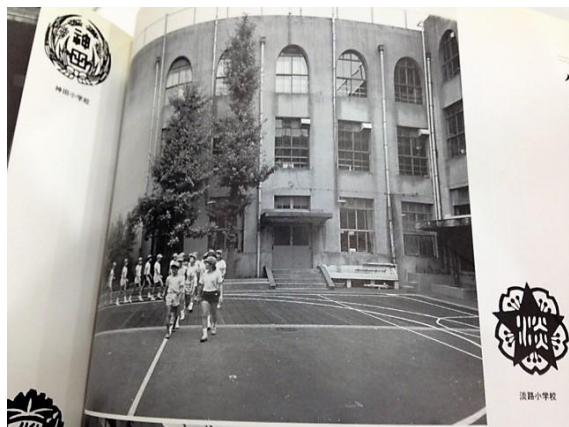
神田連雀亭

坂道です。

最後は新スポットの紹介です。連雀町にも白梅亭という寄席があったようですが、2014年秋に二つ目の若手落語家専用の寄席「神田連雀亭」がオープンしました。きっかけは、地元のビルオーナーの加藤伸さんが町おこしのため、古今亭志ん輔さんに空きフロアの活用を相談したことでした。仕事帰りの会社員たちの隠れた人気スポットになっています。飲み物、食べ物持ち込みOKですので、落語De一杯も粋ですね。神田連雀亭から真打が出るのも間近そうですね。私が応援している大学の後輩もここで修行を積んでいます。昼は3人出演でワンコイン、夜は4人出て千円と安いです。私も神田の仕事が終わると時々寄ってます。最後にもう一つどうしても紹介しなければならないのは、神田淡路町の複合施設ワテラスです。2013年4月に新しいコミュニティとして誕生しました。ワテラスは、私にとって別の意味で思い出があります。私の母校千代田区立淡路小学校と遊び場であった淡路公園を壊した跡地に造られたからです。新しく生まれ変わった地域コミュニティ施設としてより一層発展して欲しいと願っています。人情と情緒を大切にする江戸の粋コミュニティを目指してもらいたいと願っています。

まだまだ書きたいことは沢山ありますが、また別の機会にしたいと思います。

投稿の機会を与えて頂いたソバリエ通信の編集部川俣さんに感謝いたします。ありがとうございました。



明治8年開校、平成4年統廃合117年の歴史に幕を閉じる



淡路小学校校歌

第5期江戸ソバリエ

第1期江戸ソバリエ ルシク

小澤和重

京・大阪 二泊三日のそば三昧

8期生 笑ィ八会 永峯孝

ソバリエ8期生の会「笑ィ八会」の有志メンバーで京・大阪の蕎麦屋巡りをいたしました。時間の許す限りの中身の濃い道行となりました。

吹田の「空庵」

まずは新大阪駅で合流し、吹田の空庵へ。ここは私の所属する青山の蕎麦打ちグループ「江戸そば生粉打ち会」のメンバーの山村由美子さんのお店。実家の有効活用で始まった店だけに、タクシーの運ちゃんも道に迷うという住宅街の真ん中にある普通の庭付き一戸建て。お昼の軽いコースを、という要望に気楽に応じてくれた。懇意の酒蔵が「空庵」というさっぱりとした酒を仕込んでくれている。そばはやっぱり青山仕込み。十割のしっかりとしたそばとつゆ。青山で一緒にやっていた頃は内心「大丈夫かいな」と思っていたが、さすがにお店を張り年季が入ってくるとみちがえるようになっていた。



空庵



ぐーちょきばー

大阪 天王寺の蕎麦がき専門店「ぐーちょきばー」

ここは全国でも珍しく、そば屋なのにそばがきしかないというお店。知る人ぞ知るキラリと光るお店である。天王寺から関西線ひと駅の東部市場前駅から徒歩10分。ここもわかりにくい。開店にあたっては、名店「凡愚」のバックアップがあったというだけあって、内装や調度品が凝っている。特に船底天井は芸術的だ。また小物置き台など女性らしく細やかなセンスが感じられる。さて問題のそばがきだ。オーストリアのヴァルダナ社製の五段階の粗さに挽けるミル機が肝心かなめ。挽いたそば粉を小型の中華鍋(行平ではない)に入れて水溶きし、弱火でゆるゆる木べらで回しながら仕上げて行く。私の念頭にあるような必死でかき回すようなことはなく、気楽におしゃべりしながら気がついたら出来上がり、という感じだ。ゆるゆるから空気が入ってふわふわの仕上がり。店主ふーちゃんの人柄も相まって人気があるわけだ。凡愚仕込みの手料理と酒のラインナップも素敵だった。

京都市役所近くのみシュランビブグルマン店「紫雲仙」

最近はやりの京都の町興しのように、京町屋を活用した奥に深い垢抜けした和モダンなお店。女性1人でも豊かな時間が過ごせそうな綺麗なお店である。京都のお店らしく上品な小鉢類が次々出た。小鮎の天ぷらやイカ三種、これぞそば屋！のと唸らせる玉子焼き。締め茶そばとカラスミそばの二色蕎麦が出てもお手頃なビブグルマン価格である。



紫雲仙



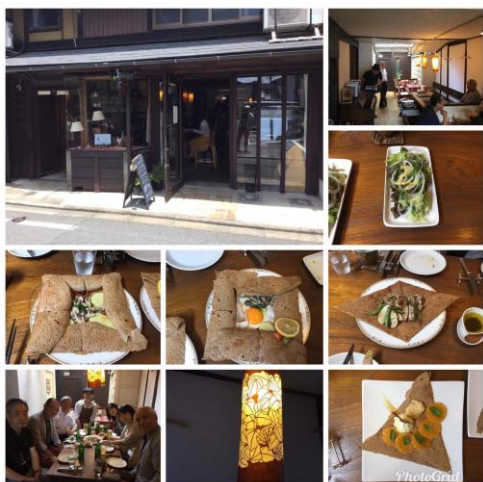
京都モダンテラス

「モダンテラス」の玉子かけご飯

朝6時半から南禅寺界隈を散歩する。ひやっとした空気が心地よい。ひとしきり歩いて旧京都会館から一新したロームシアターの京都モダンテラスで朝食。今日も三軒回るので軽く名物玉子かけご飯をいただく。そのあと三階の読書スペースでコーヒーを飲みながらくつろぐ。贅沢で芳醇なひと時であった。

ガレット専門店「sobacafe さらざん」

京都地下鉄五条駅すぐの路地、京町屋を改装した本格的ガレット専門店。店主のシゲゾーさんが京大大学院時代に一念発起してフランスのブルターニュにわたり、ガレットの神髄を究め、帰国して開いた店である。南丹市美山の蕎麦農家とも連携し、蕎麦産産をサポートする意気込みである。お店は女性や家族連れで賑わっている。メニューは多彩で、ガッツリとボリュームミーなものや軽くおやつ感覚のもの、工夫のスイーツなど。ガレットには定番のシードルも完備している。ガレット専門の丸い鉄板と、京都の工芸家の作ったとんぼをうまく使った製作過程が見ていて飽きない。



さらざん



じん六

「じん六」

京都で本格蕎麦屋といえば必ず名前があがるじん六である。ビル建て替えて新しい店舗に生まれ変わった。温厚な店主の杉林さんは、蕎麦のことを話し始めたら止まらない。ここの売りは蕎麦三昧とそばがきだ。産地の違う3種類を順番に出し香りと甘さの違いを感じる「利き蕎麦」メニュー。今回は鹿児島肝属在来、北海道キタワセ、茨城常陸秋そば、+福井県大野在来(サービス)が出た。そばがきはふっわふわ。ツユは関西風に薄口だがかつおの風味はしっかりと効いていてさすがのものである。

鴨川散歩

植物園沿いの鴨川を散歩した。中高年の散歩道。若い2人のランデブー(古い?)。ジョギングの最適コース。春は桜がすごいし、夏は大文字焼きがよく見える。冬は東山を越えて飛来したユリカモメの群舞が見られる。一年を通じて京都市民の憩いの場だ。飛び石を渡ると子供の頃にもどってしまうようだ。



鴨川散歩



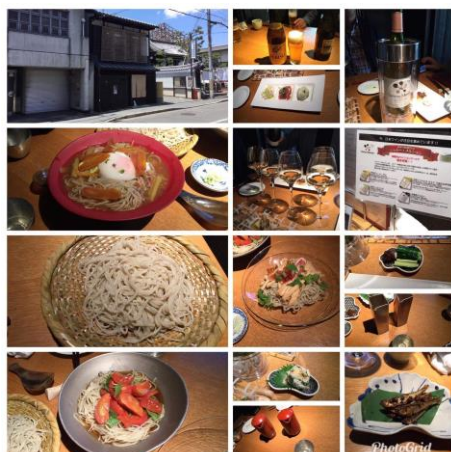
栂富

「枳富」

三条通り白川河畔の本格蕎麦屋。祇園のお茶屋「枳屋」から暖簾分けしたお店。お茶屋遊びのお客さんが仕上げに蕎麦を楽しんだ名残のようである。ここは鴨鍋が人気なお店なのだが、そば三昧で今日はもう入らない。点心セットを注文。京都らしく湯葉刺しや京野菜の天ぷら。とろろのかかったそばの実ご飯が美味しかった。店主の松本さんは自家製粉にもこだわり、苦労話が始まると止まらない。窓の外には最近ホテルが蘇ってきたということだが今夜は見られなかった。

「にこら」

ご夫婦でやっている最近人気の蕎麦屋。外観は京町家だが店内は清潔感がある和モダンなしつらえ。坪庭も効いている。ミシュランの評判を聞きつけて外人客も多いそうだ。先付けとか小鉢はフランス料理の雰囲気を持っている。ワインも豊富だ。蕎麦は本格的な江戸そばを冷製パスタのように使い、違和感なくコース料理になっている。ご主人や奥様の客対応が素晴らしいのも、人気の要素のひとつだと思う。



にこら



三上路地

三上路地

にこらから一筋上がった(北に行く)ところにある三上路地。西陣織の織元の三上さんの家が奥にあり、そこから左右に織子さんの長家(社宅)が並んでいる。独特の雰囲気写真マニアの格好の被写体となっている。奥の方にこれまた素晴らしい蜂蜜専門店ドラートがある。エルドラドと同義で 黄金という意味。蜂蜜の琥珀色をイメージした命名とのこと。世界の蜂蜜が40種類以上。いくつか舐めさせてもらったが、全く違った味だ。ちょっと高めだがつい買ってしまいました。

晦庵河道屋

怒涛の蕎麦三昧最後のお店は晦庵河道屋。ここは関西の人なら知らない人はいないほど「そばぼうる」で有名なお店で、古く平安遷都とともに開業した菓子屋が江戸の頃からそばも扱い、「尾張屋」と並ぶ京のそば屋の老舗となっている。ここの名物は芳香炉という京都独特食材、湯葉、真蒸、飛竜頭や京野菜が満載の鶏鍋であるが、我々の堪能しすぎた腹にはこのボリュームはちょっと重い。残念ながら次回の楽しみに残し、今回は軽く済ませた。にしんの棒煮、真蒸、鳥の山椒焼き、さしみ湯葉をとって白鹿の爛酒で乾杯。締めにもぞれ蕎麦を



晦庵河道屋

頼んだ。しっかりした茶蕎麦が不思議とスツと入った。我々の腹はどうなっているのだろうか。

まさに腹一杯堪能した蕎麦三昧の旅であった。ただ、腹具合を無視したプランだったため、その店の定番メニューを注文できなかったというウラミがあった。次回以降の企画に生かしたい。

将門そば打ち道場

七江会 星崎輝夫

私が住んでいる我孫子市日秀地区は、将門神社を祀り平将門を崇敬している所である。その由来は、●将門が幼少のころこの地で過ごしたとの伝承 ●日秀では桔梗を植えない（愛妾桔梗御前の裏切りによって将門が討たれたとの伝説） ●胡瓜は輪切りにしない（将門の紋所である九曜紋が胡瓜の輪切りに似ていること） ●成田新勝寺には参拝しない（成田不動尊は将門調伏の祈願が行なれた） ●成田街道沿い日秀観音寺の地蔵尊は首曲り（参拝者が成田山への道を探ねても知らないと教えなかった）など、平将門とのかかわりを色濃くしているこの地に、氏子総代から「将門」の冠を頂き「将門そば打ち道場」を将門神社の杜隣に、氏子会有力者の工場跡地（駐車場 30 台）3 階建ビルを借りてそば打ち道場を開設した。

1 階は賄い調理用施設と食事スペースに設備道具保管倉庫になり、2 階は打ち場でそば打ち台 6 セットが常設しており、3 階は女子控室と男子控室にしています。

道場の会員は 48 名で、うち女子会員 13 名。新入会員 7 名以外はすべて全麵協初段位から五段位の有段者です。

道場の活動は月 2 回の定例会（賄い作りもします）、月 1 回研鑽会に段位認定受験者が自主練習会を行い、高段位者が指導に当たっています。

社会貢献活動では、近隣の老人福祉施設で定例のそば打ち振舞いボランティア活動、地元の子ども会親子そば打ち体験教室、小学校 P T A の新そば打ち体験教室、等を行っています。

そばの普及地域活動は、将門神社に例祭時の蕎麦奉納と氏子会にそば振舞い。氏子農家の休耕地を借りて、会員の皆さんと千葉在来種を栽培し収穫した蕎麦粉で、毎年 11 月に市農政課、あびこん野菜直売所、青山学舎（石野忠秋氏）と共催して「あびこん新そば祭り」に出店し、大勢の市民の方々に手打ち新そばの美味しさを味わっていただいています。

会員の皆さんとは、そば栽培の花見会、日帰りバス旅行や近郊のそば屋さん食べ歩きなどを実施して親睦を深めています。

定例会のそば粉は北海道幌加内町で大規模そば栽培農家、(株)そばの坂本（全麵協五段位）からキタワセのそば粉、又近郊そば栽培農家の夏蕎麦などを使用して美味しいそばを打っています。

健康な身体で楽しくそばを打つことを合言葉で和気あいあいと活動しています。



スタディーツアー「インド・ラダック地方ザンスカール」に参加して

11期 赤尾 吉一

2017年8月に「第3回スタディーツアーinインド・ラダック地方ザンスカール」に参加しました。今回訪れたラダックの南西地方ザンスカールでのそば打ち交流会・そば畑を紹介します。

ラダック地方はインドの北部 カシミール紛争の地にあり現在でも軍事基地が多く、入域にはビザのほかに「ラダック入域書」の提出が必要です。私たちは成田からデリー国際空港に到着後、国内線でレー空港に向かいました。標高3000mから4500mの地域のため、レーで1日高地対策の休養をした後いったん北方のカルギールに行き、チェチェタン村で1回目のそば打ち交流会をしてザンスカールに向かいました。

8月31日 年間降雨量80ミリの地域には珍しい霧雨（未明には雷雨）の中、朝6時ザンスカールのパドゥムに向かってカルギールを出発しました。距離235km約12時間の行程で休憩所は途中に1ヶ所です。道中 何か所ものチェックポイント（ポリスチェック・アーミーチェック）がありそのたびにパスポートのチェックを受けます。スル川沿いには普通そばの畑があり濃いピンクの花が満開でした。高度が上がるにつれ羊 山羊などの放牧がいたるところで見られます。ヌン峰（7135m）クン峰（7085m）の間には氷河があります。ランドゥムのポリスチェック（4010m）で昼食休憩。

今回の最高地点ベンジ・ラ峠（4400m）を越えるとドラン・ドゥラン氷河です。この氷河も温暖化の影響で少しずつ縮小しているとのこと。氷河を過ぎ峠を下りるとザンスカールのV字型平原が広がります。高山植物が山肌を覆い 紅葉に見える山もあります。牛やヤク 150頭の放牧をしながらチーズを生産している小屋がありました。冬になると家畜 チーズ 大量の家畜のフンとともに低地に移住するそうです。

夕方6時に目的地パドゥムのゲストハウスに到着しました。

夕食はゲストハウス・オーナーの自宅2階でトゥクパ（チベット風野菜入りうどん）に自家製チャン（どぶろく）アラク（蒸留酒）を頂きオーナー奥様と乾杯しました。

ザンスカールではディーゼル発電の通電時間が午後7時から11時までのため、夜トイレに行くにはヘッドライトが必需品です。それでも頭をぶつけますが。

村人たちは朝5時頃から放牧のため、羊 山羊などの家畜を山に連れていきます。子供たちも家の手伝いをしてから学校へ向かいます。

9月1日はパドゥム周辺のカルシャ・ゴンパ（チベット仏教寺院）、ストンデ・ゴンパの見学をしました。どちらも山の急斜面にそびえ、中では僧侶が修行をしています。ストンデ・ゴンパでは広島に10年滞在経験のある僧侶にヤクの肉入りスキューを振る舞ってもらいました。サニ・ゴンパはラダック・ザンスカールでもっとも古く、内部のカニカ・チヨルテン（ストゥーパ仏塔）は2世紀頃の建立で古代インド仏教寺院を彷彿させます。2日にはアテイン村で2回目のそば打ち交流会をしました。会場は屋外テニスコートのような集会場で、約60名の村人に日本のそば打を披露し「かけそば」「そばがき」を振る舞いました。村人は各々自作の料理を持ち寄り私たちもごちそうになりました。夕方乳しぼりなどの農作業が終わってから、屋内の集会室で歓迎会を催してくれました。村人のダンスは私たちが帰った後も延々と続いていました。

3日にはまたベンジ・ラ峠を越えカルギールに戻り、翌日レーに到着し5日に3回目の交流会をし帰国しました。

ザンスカールは外界との車道はベンジ・ラ峠を越える道のみで、冬には雪で通行できなくなり隔絶される地域のため、ラダック内でも伝統的文化が残っている秘境です。美しい自然の中で人々は昔ながらの生活を営み、時間はゆっくりと流れていきます。 ジュレー

ただ冬にはザンスカール川が一部凍結するため、川沿いに歩いていく「チャダル」という道が現れますが、片道3〜7日間かかるアドベンチャーツアーです。



羊の群れ



ランドウム



ドラク・ドゥラン氷河



夕食の準備



チャンで乾杯



アティン村での交流会



夜の歓迎会



チャダル



アティン村 ダツタンそば畑

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、下記に掲載いたしましたので皆さまのご参加をお待ち致しております。

新進気鋭のそば職人の共演

巣鴨 手打ちそば菊谷 菊谷修様

長野 そば処 木鶏 埴和貴様

全国の若手そば職人さん達のリーダー的存在で、積極的に栽培から製粉・製麺に至る手打ちそばを一貫して行い、多くの支持を受けているお二人のそば打ちの実演・試食・スピーチを余す事なくご披露していただきました。大事な道具の持込もご苦労様でした。

寸感 是非とも、お二人のお店に行ってお蕎麦を食べてください。

2017/10/26 開講



味噌と健康について



関由佳先生

内科医でメディカルフード研究家 関由佳先生に味噌の効果を教わりました。
味噌ソムリエ・野菜ソムリエの知識も併せて、発酵食品の味噌の効用を再確認しました。
著書の「味噌汁ダイエット」の販売もありました。もちろん、購入しました。

寸感 毎日一杯の味噌汁を飲んで健康維持を図りましょう。

2017/11/23 開講

特別忘年会

今年のソバリエサロン講演者

会場をホテルニューオータニの紀尾井町フォーラムに変え、講演者の先生達と参加者の懇親を深めた忘年会となりました。音楽会や録音も出来る程のPA装置の完備した会場で参加者が自慢の喉を聴かせていただけました。カラオケ大会になりました。

寸感 今年のソバリエサロンにご協力ありがとうございました。感謝。

2017/12/28 開演



昆布と鯉節の恋物語

つきぢ田村三代目 田村隆様

月例のソバリエサロンと江戸ソバリエ倶楽部の新年会の合併開催となりました。そこで、講師を全国的に著名な三代目田村隆様をお願い致しました。田村隆先生の経験豊富な職人人生の逸話と食のエピソードを面白可笑しくお話をして頂けて、あっという間に時間が過ぎてしまいました。

寸感 33の美味しいエッセイが詰まった名著「隠し包丁」をデザートに。2018/1/25 開演

(特派員 #SOBA)

今後のソバリエサロンの予定

毎月の第4木曜日開催

2018年3月22日(木)	栗原佑布子先生	「箸講座」お箸の勉強会
2018年4月26日(木)	御尔沢 明先生	海外で蕎麦屋を開業
2018年5月24日(木)	寺倉 春樹先生	レンコン蕎麦の実演
2018年6月28日(木)	三角 祐亮先生	三河みりんについて

蕎麦フォトアートギャラリー

家庭でそば打ち



友人招いて、一緒に蕎麦を打つ。それを皆でワイワイしながら食べる。

上手く出来るか出来ないかよりも、楽しみながら楽しく打つ。

これもまた、蕎麦の楽しみに一つです。

(蕎麦人生)

大江戸和宴（そばと日本酒の博覧会）at 代々木公園



新潟新発田市の山岳手打ちそば「一寿」のダッタンそばブース。江戸ソバリエ有志がボランティアで、そば打ちから販売まで四日間フルでお手伝いをいたしました。みなさま、お疲れさまでした。
(2017/11/27) ジョン麵次郎二世

蕎麦屋の看板



10年ほど前に作った蕎麦屋の看板です。蕎麦屋のイメージとは大分違ったので、日の目を見ませんでした。電光掲示板用のフィルムも作ったのですがお蔵入りでした。

(2018/2/15) SOBA 太郎

味付け海苔



蕎麦と海苔は相性がいい。山本海苔店は三山の一軒、1849年から日本橋室町で営業している。明治2年の天皇京都還幸の際に献納した海苔が味付け海苔の元祖だそう。以来、焼き海苔以外にも様々に販売している。校倉造を模したという室町の本店も味がある。

(2018/3/1) Miho

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>

☆おめでとうございます♪

平成29年 第7回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」にたくさんのご応募ありがとうございました。審査の結果、次の4人の方を入賞とさせていただきます。表彰式は2月25日(日)の第9回江戸ソバリエ・ルシック特別セミナー開催日に行ないました。(審査委員：林幸子先生・石田大三様)

＊＜粋な仲間賞＞ 砂野信様 (江戸ソバリエ・ルシック)

「～蕎麦は人と人を繋ぎ、時代も繋ぐ～色んなご縁で繋がった人々と
《NEW鴨なん》年越蕎麦を創る！！」

＊＜あったか家族賞＞ 福島和子さま (江戸ソバリエ・ルシック)

「わが家の年越蕎麦料理」

＊＜あったか家族賞＞ 荒井香織さま (江戸ソバリエ・ルシック)

「わが家の鴨鍋&締め蕎麦」

＊＜郷土貢献賞＞ 牧井徹様 (出石町)

「郷土料理の《出石そば》」

◎作品は、下記の協会サイトに掲載しています。

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

◎また、昨年12月4日の「和食セッション」において発表した「年越蕎麦の風習を考える」を下記サイトに掲載致しました。

http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/2018toshikoshi_hoshi.pdf

☆江戸ソバリエの北京蕎麦交流が、外務省・日中交流促進委員会の「日中国交正常化45周年・日中平和友好条約締結40周年」の周年事業として認定されました。(認定番号249)

＊テーマ：「北京=東京 荞麦面之路 人之路」(北京=東京 蕎麦の道 人の道)

＊江戸ソバリエ有志が北京の2校にて、蕎麦講座と蕎麦打ち体験指導を行います。

①北京市海淀外国語実験学校の中学生 34名

②北京外国語大学北京日本学研究センターの大学生 30名

＊日程：3月28日～4月1日

＊主催：江戸ソバリエ協会 & 江戸ソバリエ ウンナンの会

北京プロジェクト：8名 (ほしひかる・寺西恭子・平林知人・高橋正・赤尾吉一・北川育子・佐藤悦子・菊地佳重子)

*なお、小学館・松田綾子さま(江戸ソバリエ)より『そばもん』全20巻と、高陵社書店・高田信夫社長様(江戸ソバリエ)より『お蕎麦のレッスン』を上記2校にご寄贈頂くことになりました。松田さま、高田様、ご厚意にあつく御礼申し上げます。

また、北京市海淀外国語実験学校では、日本図書コーナーに並べてもらうことになりました。
*講演関係資料や見本などにつきましては、(株)にんべん・荻野目先生(江戸ソバリエ講師)、(株)角谷文治郎商店・角谷社長(江戸ソバリエ講師)、加藤先生(江戸ソバリエ講師)、キッコーマン(株)、大竹先生(江戸ソバリエ講師)などよりご提供いただきました。ご厚意にあつく御礼申し上げます。

☆英語版「蕎麦の打ち方」&「お蕎麦の食べ方」完成

*好評の「How to Enjoy Soba」に続きまして、「How to Make Soba」を制作しました。「作り方」と「食べ方」をセットにしてご活用ください。なお、ご活用の折には、事前に協会へご一報頂きたいをお願い致します。

*英語版「蕎麦の打ち方」

http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/How_to_make_SOBA.pdf

*英語版「お蕎麦の食べ方」

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

☆江戸ソバリエ協会ニューヨーク・オフィスを開設

3月より、ニューヨーク在住の江戸ソバリエ山岸正明様の会社内に江戸ソバリエ協会の連絡所としてニューヨーク・オフィスを開設致しました。

目的はアメリカとの蕎麦文化交流の窓口と、アメリカの食事情の調査などですが、山岸様の会社は、店舗のNY進出などのコンサルタント業務や、NY観光の情報提供・現地視察のコーディネート業務も行っておりますので、皆様方も大いにご活用なさってください。

☆第9回江戸ソバリエ・ルシク特別セミナー「蕎麦打ちを極める」

ご参加の皆さま、講師の安田武司先生(江戸ソバリエ講師)・星清信先生(江戸ソバリエ講師)、お手伝い頂いた小川喜久次様(江戸ソバリエ)・岩井正道様(江戸ソバリエ)・星先生の奥さま、ありがとうございました。心より御礼申し上げます。

☆更科堀井の会～更科蕎麦と江戸野菜を味わう～

お蔭さまで、当会も三年目に入りました。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)・堀井良教先生(江戸ソバリエ講師)の話も腕もさらに充実して毎回満席です。引続き宜しく願い申し上げます。

〔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 年会費納付について

本年4月から平成30年度となりますので、年会費の納付をお願いします。
江戸ソバリエ倶楽部通信に同封されております振込用紙で最寄りの郵便局にてお振込み
ください。振込手数料は各自ご負担ください。（窓口の場合120円、ATMの場合
80円）念の為郵便局の振込口座は下記のとおりです。

口座名義 江戸ソバリエ倶楽部

郵便振替口座番号 00190-4-724749

2 住所変更と退会手続きについて

住所を変更された方、退会を希望される方は事務局までご連絡ください。

江戸ソバリエ倶楽部事務局 赤尾 吉一

携帯

Email archi-cosmo@syd.odn.ne.jp

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6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 携帯 090-8506-0809
〒3520012 埼玉県新座市畑中 1-11-3-719

川俣静 Eメール shizuka1492@jcom.zaq.ne.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

先日友人から、一枚の新聞記事の切り抜きを貰った。「そばの実を食す」という記事で、長年ある新聞社のロシア駐在員を務めた人が、ロシアで食べたひき割のそばの実に野菜やキノコなどを入れて作ったカーシャが好物になったという話。

そばは13世紀モンゴルによるロシア支配でもたらされ15世紀にひろまったとされている。スラブ圏ではそばの名称を、ある地ではギリシャを意味する言葉で、別の地では異教徒を、また別の地ではタタールを意味する言葉で呼んでいるようだ。ギリシャからもたらされたのか、イスラムからか、モンゴルからか諸説ある。いずれにしてもモンゴル帝国が分裂してイスラム圏のスラブに建国した時期と符合していることは間違いない。

ロシアは世界で最もそばの生産量が多く年83万トン、中国73万トン、ウクライナ18万トン、日本3万トン（2013年の統計）である。ロシアではどこのスーパーでもそば粒が

200～1000g単位で売られていて家庭で毎日食べられている。日本ではそばを食べるのはほとんどそば屋である。そばの食文化が全く違うので比較するのはあまり意味がないが、世界中でそばは膨大な量が生産され、消費されているということである。

話変わって、蕎麦粉をよく注文するが、今まで賞味期限など気にしたことはなかった。いつも注文する蕎麦粉の袋には3～4か月先の賞味期限になっているし、打ち粉に至っては6か月先の期限である。ところが打ち粉が無くなったのである製粉会社に打ち粉2キロを注文した。届いた袋をよく見ると賞味期限が3週間の表示である。製粉会社に電話してみると、「そば粉も打ち粉もうちでは賞味期限は全て3週間です」と言われた。「蕎麦屋じゃないんだからそんなに沢山使えない、どうしたらいいか」と聞いたら、「それはこまめに注文して頂く以外ないです」との返事。確かに送られてきた打ち粉を使ってみるとそば粉と間違えてしまうような感触である。そば屋を相手にしている製粉会社には脱帽である。

(川俣 静)

江戸ソバリエ倶楽部通信 36号

発行日 2018年3月19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