

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

スロヴェニア蕎麦の旅	p. 2	ソバリエサロンレポート . . .	p. 15
柳津の里にて	p. 6	総会記事	p. 16
北京プロジェクト	p. 9	蕎麦フォトアートギャラリー .	p. 17
蕎麦打ち教室を開催しました . . .	p. 11	江戸ソバリエ協会便り	p. 18
十三蕎麦会	p. 12	事務局からの連絡事項	p. 19
豊受の会	p. 14	次号作品・原稿募集 編集後記	p. 20

会員投稿コーナー

スロヴェニア蕎麦の旅

(ツアーコーディネーターとして参加) 江戸ソバリエ 13期 神足 リエ

2018年11月、江戸流手打ち蕎麦『轟の会』一行16名が中欧の小国スロヴェニア共和国に出発しました。一日目は駐スロヴェニア日本大使館主催の天皇誕生日レセプションで250名の招待客に向けたそば打ちの実演と、スロヴェニア産と日本産の蕎麦の食べ比べやそば包丁でのそば切り体験を行いました。二日後にはスロヴェニア第二の都市マリボルにあるピラミデ職業高等専門学校で100名を超える食の専門家や関係各界を代表する方々、学生、地元の人々達へ蕎麦をふるまい日本のそばに関心を持つ若者や主婦から沢山の質問を受け大きな関心を集めていました。日本とスロヴェニアの蕎麦を通じた文化交流です。2013年にスロヴェニアで蕎麦の国際シンポジウムが開催され日本からも多くの参加者がありましたが、シンポジウム後に行われたそば祭りでも、今回も参加している松本行雄さんがそば打ちのデモンストレーションを行いました。あれから4年以上が経過しましたが、一行はつないだ絆を再び確かなものにすることができました。

多忙なスケジュールではあったものの小国スロヴェニアに16人も日本人が、隣国にはイタリア、オーストリア、クロアチア、ハンガリーなど魅力的な国がたくさんあるにもかかわらず、それらの国々には目もくれず日本の蕎麦文化の普及のために全くのボランティア精神でもってスロヴェニアだけに8日間も滞在するという特別な旅です。忙しい中でもオーダーメイドの中身の濃い時間を過ごしこの国の魅力をたっぷりと堪能することになりました。

首都リュブリャナからスロヴェニア第二の東部の街マリボル、南東部のヴェリカネデーリャにあるスタイリッシュなワイナリーKog1、アドリア海沿いの美しい街ピラン、四国程のコンパクトな国で西から東へ車で3時間ほどで走り抜けます。そしてテーマは一食に一皿、蕎麦料理です。

スロヴェニアのレストランや学校、ホテルなどでどのような蕎麦料理を頂いたかを少し紹介いたします。

1



こちらは世界遺産シュコツアン鍾乳洞くにある洞窟城を目前に臨むレストラン Pozar の前菜、ベーコンとソバのパンナコッタ。

2



無事レセプションを終了してリュブリャナ市街の大使公邸で大使によるねぎらいのディナーでも前菜にトリュフと蕎麦の包み焼き。

3



東部最大の街マリボルにてテレビ局や新聞の取材が入る中でのデモンストレーションにて高等専門学校の食堂で学生たちが用意してくれた昼食。ジュガンチはスロヴェニアのそばがきのようなもので、肉料理に添えてあったり大きなお皿に盛られたものを取り合せて、マッシュルームのスープやシチューなどに浮かべていただきます。

4



全てのそば打ちプログラムが終わり、安堵と脱力の心地よい夜に徒歩で向かったレストランローズマリーにて、メインディッシュのポークグリル蕎麦とボルチーニ、グリーンペッパーソース添え。

5



翌日東から西への比較的大きな移動の途中で立ち寄った国土中央に位置するスロヴェンスカピストリツァという町のレストランレオナルドにて、大きなメインのランチプレートはテーブルでの取り分けスタイルです。ここでの蕎麦料理はシュウルクリというメインディッシュの付け合わせとして非常によく見られる一品です。蕎麦粉の生地を薄く延ばして、カッターチーズを塗り重ね渦巻き状に巻き込み茹でて断面の美しさを楽しみます。バターや豚脂でカリカリに揚げたパンのクランブルソースが回しかけてあります。

6



スロヴェニアで一番人気の観光スポット、ブレッドの湖畔にあるホテルアストリアでは蕎麦尽くしコースです。鳩肉のステーキを野イチゴソースとサクサクの蕎麦米とともに。仔牛のグリル、蕎麦のスフレ、蕎麦とポルチーニのクリームソース添え、サワークリームとタラゴンのアイス、蕎麦グリッツとリンゴソースとともに。ハートの形の真っ赤な飾り菓子レットタルと養蜂博物館が有名なラドウリツァのレストランレットタルでは、きのこのスープ、ジュガンツィ添え。仔牛のグリル、リコッタチーズと稗の蕎麦包みハーバルソース添え。デザートに胡桃と蕎麦のシュトゥルクリ。

7



最終日の夜、空港に向かう途中に立ち寄ったクラニのレストランソネットで出された蕎麦料理は蕎麦パンとデザートは蕎麦のパンナコッタ、マンゴーピューレと蕎麦のポップコーン風トッピング。

毎日のように蕎麦を食す旅となりました。



松本氏率いる轟の会一行は2018年6月に再びスロヴェニアを訪問し日本大使館主催で行われた来場者総数が千人を超える人気イベント「ジャパン・デイ」で様々なゲストにそば打ちを披露し蕎麦の振る舞いをされました。

16名のメンバーが松本氏というリーダーのもと、そば打ちをするには困難な環境下で、空港に到着して町に向かう途中のホームセンターに立ち寄りそば打ち台用の板を調達、スーパーマーケットや市場で日本の大根やネギに近いもの、そば打ちに一番適した水などを調達しました。宿泊先のホテルからレセプション会場への移動の際そば打ち台やペットボトルのケース、麺棒などを担ぎ、リュブリャナの中心部を期待と緊張の面持ちで練り歩くどう見ても観光客に見えない謎の16名の日本人の姿はとても不思議なものに映ったと思います。

いくつかの急な変更やトラブルにもリーダーの指示があると全ての人が協力し合いすぐに解決、分業体制の中どの位置に置かれても前後の担当者との繋がりが極めてスムーズで、誰がどこを担当しても自分のやるべきことを全てわかっている素晴らしいチームワークです。

これもそば打ちの魅力の一つなんだと実感しつつ少し疎外感を感じながら、でも感動とともにご一緒させて頂いた笑い声の絶えない楽しい旅でした。

日本とスロヴェニアの蕎麦の交流はこれからも続きます。

皆さんも是非一緒にスロヴェニアへ行きましょう！ (完)

柳津の里にて

～気高き会津の心、そして香り高き会津のそば～

8期・笑ィ八会 水梨由佳

ちょうど一年前、奥会津・柳津町を訪れた。その際に寄った「福満虚空蔵菩薩圓藏寺」は、深く記憶に残る寺社であった。

福満虚空蔵菩薩圓藏寺は、地元では「虚空蔵さま」と呼び親しまれてきた会津きっての名刹。縁起によれば、弘法大師が唐の高僧から授かった霊木を3つに分けて海に投げ入れたところ、茨城、千葉、そして柳津に流れついたという。知らせを聞いた弘法大師はその木で虚空蔵尊菩薩を刻みあげ、命を受けた会津の名僧・徳一大師が圓藏寺の始まりとなる「菊光堂」を建立した。創建は大同2年(807)というから、およそ1200年の歴史を誇る。現在の菊光堂は江戸時代後期、火災で焼失した後、文政13年(1830)に再建されたものだが、木造平屋建て、重層入母屋造り、総檜造りの、時を重ねた木肌の美に魅せられる建物だ。



福満虚空蔵菩薩圓藏寺。向拝に獅子、象、龍、雷神、風神などの彫刻が施されている。

そんななか、真壁造り板張りという外壁に、いくつかの穴を見た。説明がなければ単なる節穴か虫穴と見過ごしてしまいそうだが、それが、会津戦争(戊辰戦争)の際に撃ち込まれた銃弾の痕と聞き、たまらず強い憤りを覚えた。実直で誇り高く信義を重んじる会津藩は恭順の意を示していたのに、なぜ官軍は受け入れなかったのか? 東北出身ゆえの憤りなのかもしれないが…。今、虚空蔵さまで遊ぶ子どもたちは、その弾痕に指を突っ込んでしまうので、ますます穴が大きくなったとガイド氏は笑って教えてくれたが、被らなくてもよかったはずの会津の人々の過去の悲劇を伝えてくれるこういった場所は、後世に引き継がれてほしいと願うばかりだ。



圓藏寺の外壁と外壁に残る弾痕のひとつ。



そば打ち体験後に出された「やないづ博士そば」。不揃いでも旨い。

さて、この圓藏寺、建設時に難工事で困っていたところ、赤い牛が現れて工事を助け、無事完成にいったという「赤べこ伝説」のほか、いくつもの伝説や逸話が残る。その一つとして、「柳津のそばは旨い」といったことが古い寺史に記されているとか。

会津地方のそば文化については有名なので、私ごときが改めていうまでもないことだが、柳津もまた古くからそば食が根付いてきた土地だ。「家では、鶏出汁とかえしのかけそばが普通。ざるは最近のこと、お店でしか食べないですね」とは、町役場にお勤めの方のお話。家庭で普通に作られるおそば、ふうふうと食べてみたいなあとちょっと思いつつ、柳津のそば打ち体験ができるということで、道の駅会津柳津観光物産館「清柳苑」へ行った。ここでは、「やないづ博士そば」が提供されるという。“博士”そば？ いやなんとも立派な名だが、地元の山の名にちなむらしい。

柳津町は、会津盆地の西端に聳えたつ博士山の麓一帯に広がる。そして、滝谷川と只見川が流れることから川霧や山霧が発生する寒冷地で、そのおかげでよいそばがとれるといわれてきたのだとか。とりわけ、博士山麓で栽培されたそばは会津のなかでも注目なのを受け、「やないづ博士そば」と命名したとのこと。

この時はプレスツアーで訪れたので、総勢約30名。5~6人ずつのグループに分かれて、そば打ち体験とあいなった。私も含めてほとんどがそば打ち未体験か超初心者。清柳苑の名人・鈴木さんのご指導のもと、グループで一鉢、仕上げまで挑む。会津のそばゆえもちろん十割。そば打ちは数えるぐらいしかしたことがない私でも耳にしたことがある「会津は湯ごね、水ごね」の通り、まずは熱湯をちょっと注ぐ。とたんにそばの香りが立ち上り、一同、「わあ、いい香り〜」。メンバーにはアメリカやカナリア諸島から来た人もいて、感激もひとしおだ。そうして、一本ののし棒で丸くのし……いい感じに切り揃えたつもりのそばを、店の人が茹でて運んでくれた。Aグループで打ったそばはAグループのテーブルに。太さがまちまちなものもなんのその。「うん、これは旨いね〜」。いや、店の名人が打ち、茹でて出してくれる「やないづ博士そば」はずっとおいしいことはいわずもがな。しかしそば打ち体験では、“自分で打った”ことが旨さの最強の源である(笑)。

で、改めて思った。会津に限らず、地方の体験観光ではそば打ちにしばしば出くわす。しかし、これ、侮れないぞ、と。そういえば、長野県飯山でのそば打ち体験を指導している方が、「普段そばを打っている人でも、オヤマボクチをつなぎにするとうまく打てない!と嘆いていたよ」と言っていたっけ。地元の名人の指導の下、自ら打った郷土そばを味わえる機会は、とくにそば打ち初心者には、普段の生活圏から離れる旅先だからこそその楽しみといえよう。

秋、柳津では「会津柳津 新そばまつり」が開催されるそう。ここで振る舞われるのは、柳津のそば名人らが打ったそば。柳津の名人は、お店のプロの方ではない。農業をしており、自分が育てたそばを自宅で打って客人をもてなし、「〇〇さんのそば、旨いなあ」と称えられてきた方々だという。「いわば、農家のそばなんですよ」と事務局の弁。今年は11月11日(日)の開催予定。ちょっと行ってみたいなあ。……柳津で育まれてきたそば文化の一端に触れられそうな気がする。

ところで、柳津を訪れるなら、西山温泉に泊まるのがいい。開湯 1300 年、湯量豊富な 8 つの源泉から湛えられる湯を巡れば万病もいっぺんに治ると伝えられ、「神の湯」、「神の隠れ湯」と称されてきた秘湯だ。山あいに静かにたたずみ、只見川支流の滝谷川沿いに旅館や日帰り入浴施設がわずか 6 軒。私が泊った「会津西山温泉 滝の湯」の女将に、西山温泉は過去何度か、会津藩が湯の里を守ってきたという歴史もあると聞いた。

会津戦争終結から 150 周年にあたる 2018 年、奥会津・柳津にもう一度行きたいと思っている。気高く心優しき会津の人々に、そしてあの心に残るそばに再会するために。

<問合せ先>

●道の駅 会津柳津 観光物産館 清柳苑

TEL. 0241-42-2324

※そば打ち体験は事前に要予約。博士そばの粉の販売もあり。

●第 10 回 会津柳津新そばまつり

開催日:11 月 11 日 (日)

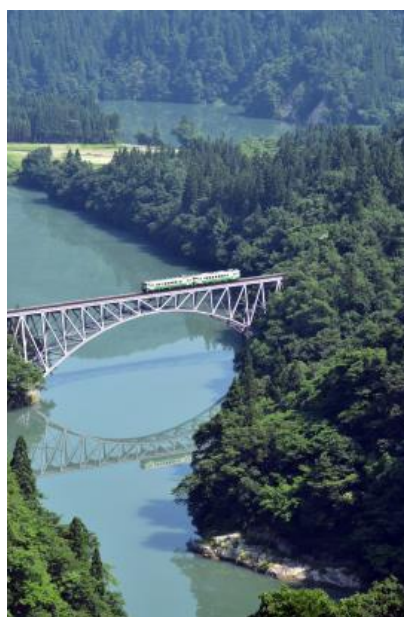
TEL. 0241-42-2552 (柳津町商工会)

●西山温泉組合事務局 (会津西山温泉 滝の湯内)

TEL. 0241-43-2311



隠れ里に佇むような秘湯、西山温泉。
源泉かけ流しの湯に浸れる。



柳津へは人気の只見線で。道の駅尾瀬街道みしま宿から徒歩で 15 分登ったところに第一只見川橋梁を見下ろす絶景ビューポイントあり。

江戸ソバリエ北京プロジェクト報告

江戸ソバリエ ルシック 赤尾吉一

3月28日 北京上空 機内からは黄色い雲海で下は見えない。着陸すると北京は黄色くかすんでいた。これが黄砂とPM2.5だと初めて気が付いた。出国前に知人から「短い北京の春を楽しんでください。」と言われていたが、日本同様 桜が満開で気候も良く過ごしやすい時期（黄砂を除けば）であった。

今回のプロジェクトは、北京の中学生と大学生にそば打ちを通じて交流することで、江戸ソバリエ協会2名とウンナンの会6名 計8名で行った。

中学生がいる「北京市海淀外国語実験学校」は中国北京で

一番規模の大きい寮制国際学校で、学生数4800名 教師1100名、学内には動物園、遊園地がある広大な学校で幼稚園から高校までの生徒に第二外国語として日本語教育を行っている。



蕎麦教室当日は金曜日で、生徒が帰宅する日であったため13時30分から親が迎えに来るまでの15時30分までの予定で始まった。そばの講義、そば打ち実習、《たぬき蕎麦》《蕎麦いなり》の食事を2時間で行うた

め、ほし理事長によるそばの解説の後34名の生徒は7組に分かれ、いきなりそば打ちに挑戦した。中学生は好奇心旺盛で、我々の動作を参考に上手にそば打ちを行った。とにかく元気で明るくにぎやかな生徒たちであった。終了後は口々に「楽しかった」「美味しかった」と言っていた。食事の際の敷紙、箸置きは佐藤悦子さんの手作りでお土産としても喜ばれた。お返しに生徒の名前入りの歓迎ポスターを頂いたが「ようこそ海外へ」が「よこそ海外へ」となっているのはご愛敬だった。



北京外国語大学日本学研究中心では、大学生と社会人に蕎麦教室を行った。こちらでは来日経験がある人、日本でそばを食べたことがある人も多くいて、全員熱心にそば打ちに取り組んだ。中にはそば店を開業予定の人、日本で蕎麦職人になりたいという女性もいて驚かされた。

当初、日本のそば打ちが北京で受け入れられるか心配したが、両会場とも日本語を専攻している生徒ということもあり問題なく楽し



んでもらえた。中国の未来を担うであろう若者たちに、日本文化の1つとして《蕎麦》の記憶が残れば幸いである。なお詳しい報告は 江戸ソバリエ協会 国境なきソバリエたち「北京＝東京 蕎麦の道 人の道」をご覧ください。

海外で活動すると予想外のことも多く発生する。北京では交通渋滞がひどく、1日4回のタクシー移動で延べ6時間もかかった。地元では北京の高速道路を「世界一長い駐車場」呼んでいるらしい。地下鉄で他の駅にはトイレがあるのに、北京一の繁華街「王府井駅」にはトイレがない。PM2.5対策の排気弁付きマスクには派手なものもある。ホテルでは女性警備員が厳しく取り締まりをしているので、注意しないと不審者に間違えられる。中国人の朝食は「お粥 肉まん 揚げパン」と思っていたが地下鉄駅近くの屋台ではクレープが人気であった。

などなど こういう新発見も旅の楽しみである。



蕎麦打ち教室を開催しました。

玄稜会 間中泰彦

6月21日地元自治会会員を対象に手打ち蕎麦教室と蕎麦前を楽しむ会を実施しました。前日の雨から今日は薄曇りの天気なので屋外で蕎麦打ちをすることにしました。自治会館を使用するので、室内では打ち粉が飛散して清掃に苦勞するからです。蕎麦打ちが初めての人、数回経験した人を含め6人が参加しました。

一回目は、基本のマルウチに挑戦し麺棒一本でいかに丸く伸ばせるか指導を行いました。一本打ちで角うちも可能ですが昔ながらのマルウチを経験し麺棒の太さが自分の手になじむよう習得してもらいました。丸のしは簡単そうに見えますが円にするのは、コツが必要です。

蕎麦は、500gを外二で実施しましたが皆さん筋子が良いよううまくだてたようでした。道具の関係上3人ずつ交代で実施しました。鉢は、自作の鉢・ステンレス製のはち・市販の鉢とテンデンばらばらです。やり辛い鉢もあったようです。



できた蕎麦は、自宅へ持ちかえり奥様方にそれなりの評価を受け次回につなげられることを期待しました。



この人は、5回目の蕎麦打ちでした。(手際よく打てました。)

懇親会用には、十割と二八蕎麦を提供し、また、特別な福島の蕎麦粉十割を湯ごねでデモンストレーションして味比べをしました。やはり腕はさておき材料の良いものは、旨いと評価して頂きました。

なお、今後定期的実施し蕎麦の魅力を広げるよう努力したいと思います。

江戸ソバリエ同期会の紹介記事

十三蕎会（どみそかい）

2年前の夏、神田明神で江戸ソバリエ講座を受けた私たち13期は、同期会に「十三蕎（どみそ）会」という名前をつけて活動をしています。

「どみそ」というのは昔むかしの音楽の授業で「和音」として習いました。どみそという和音は物理学的にも振動数が倍になる音、周波数が数学的にもきれいなんだそうです。そんな私たち十三蕎会のメンバーは、お互いのキャラクターを活かしあい、楽しく活動しています。特徴は、認定式のときにほしさんよりコメントいただいたように「女性が活躍」「インターナショナル」という点でしょう。

十三蕎会は、長い江戸ソバリエの歴史の中で、初の女性の会長を迎えた期でもあります。周りに集まるメンバーも個性豊か、海外赴任経験があるメンバーもいて、気づくとスペイン語が飛び出す場面も。ほかにも、お蕎麦やさん、レストラン、醤油の醸造元、築地の仲卸などの食に関わる仕事をしている方々や、蕎麦打ち名人、蕎麦畑を作っている方もいるので、十三蕎会のメンバーがひとたび集まればお蕎麦を中心に美味しいもの話は尽きません。

十三蕎会が発足した総会では、メンバー間の親睦を深めるため、いろいろなイベントを考えていると宣言がありました。その中でもどよめきが起きたのが、巣鴨「菊谷」での蕎麦会のイベント案でした。個別に蕎麦やに行くというはよくありますが、蕎麦好き同士の仲間が集まってお店を貸し切りにする機会はそうそうありません。

そんな中桜の咲く頃に行われた「憧れの菊谷さんに行こう」の会はとても好評でした。ソバリエのために特別にご用意いただいたコースは、蕎麦前から楽しい工夫がたくさんあり、日本酒との相性も抜群。気づくとお酒がするすると消えていきました。締めのお蕎麦の食べ比べも好評で、産地や蕎麦の熟成具合が異なるお蕎麦が5種類。最後に緑の蕎麦だけ選定したお蕎麦が出たときは、おおっという声も。東京近郊だけでなく、茨城から駆けつけたメンバーもいて、定期開催を要望する声もあがるほどの大盛況でした。平日の夜開催のため都合がつかなかった方もいたので、また次回開催できればと思います。



5種類のお蕎麦

ほかにも、十三蕎麦会の Facebook のグループも作って交流をしています。この中で自発的に「新年会をやろう！」との声があがり虎の門電気ビル「レストラン立山」にて新年会が行われました。このときも特別にソバリエのために蕎麦の実をまぶした料理やケーキなどを用意いただき、食べるのも写真を撮るのも夢中、という会になりました。

そんな私たち、十三蕎麦会のメンバーは冒頭でご紹介したとおり、わずか2年前の夏に江戸ソバリエ認定講座を受けたという「偶然」が生んだ集まりです。お蕎麦を食べるのが好き、蕎麦打ちをするのが好き、畑で蕎麦を育てるのが好き、いろんな方が集まりました。特に十三蕎麦会は蕎麦打ちする、しないの人数的なバランスがよいのだと思います。ただ「お蕎麦が好き」ということで有志同士が声を掛け合って自発的に集まるのも、十三蕎麦会の中で起きている和音のような働きかもしれません。こういった心地よい集まりはずっと続けていければと思います。

十三蕎麦会の発足のときに、いろいろなイベント案が出されたことに触れましたが、アイデアのうち実現できているものはまだ少ないです。蕎麦屋さんでの会、日本酒の会、地方に住んでいる方の地元に行くツアー、築地の美味しいものを食べる会、蕎麦打ち、畑作りなどの案が出ていたので、この会報を読んでいる十三蕎麦会のメンバーが「じゃあ企画するか！」と知っているに違いありません。そういったイベントも実現していきたいです。

13期といったとき、不吉な数字では、なんていうご意見をいただいたりしました。でもよくよく調べると仏教では吉数、姓名判断でも吉数で、意味は「人気」だそうです。みんなで調和の和音を奏でながら「十三蕎麦会」を続けていきますので、今後ともどうぞよろしくお願いします。

最後に、こういった楽しいメンバーと活動できるきっかけになったお蕎麦と「江戸ソバリエ」に感謝したいと思います。

(13期 役員会)



豊受の会（とよのかい）

副会長 松井美香里

江戸ソバリエ14期の同期会を発足いたしました。

2018年6月10日、第1回総会を開催し名称を「豊受の会」（とよのかい）に決定いたしました。

豊受（とようけ）とは日本神話の「食べ物の神様」豊受大神に由来します。蕎麦をはじめとして食を愛するグルメの集いとして最適と考えます。この豊受の神を呼称できる語呂合わせとしては江戸ソバリエ14期以外に今後100年近くないはずです。

本来なら「とようけのかい」と読みますが、「とよのかい」と呼ぶ方が馴染みが良いということで決定しました。これから「とよのかい」の呼称に負けないよう皆で活動していきたいと考えておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

蕎麦を通して交流しましょう

同期会参加者を随時募集しております。

連絡先 事務局 野村耕一まで Email gomum.21@gmail.com



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江戸ソバリエの勉強会“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。

お箸の勉強会

栗原佑布子先生

料理研究家・日本箸教育講師である栗原佑布子先生は桜美林大学を始め教育機関やマスコミを通して食文化の普及活動をされております。今回は「箸の文化」「箸使いのマナー」を教わりました。特に「割り箸マナー」や箸置き作り方は即実践型の知識になりました。

寸感 流石に講師をされているだけあって、お話は上手でした。

2018/3/22 開講



海外で蕎麦屋開業の秘話



御尔沢（おにさわ）明様

海外でお蕎麦屋さんの出店経験を持つ御尔沢氏の意義や価値のお話を聴く為、多くの参加がありました。具体的に事例を挙げてのお話は興味津々でした。会場では目の前でそば打ちの実演をしてもらい、試食も出来ました、盛り沢山な内容でした。

寸感 蕎麦屋経営者の方々の参加が多々あったのが、特徴的でした。

2018/4/26 開講

みりんの変遷と三河みりん (株)角谷文治郎商店 社長 神谷（すみや）利夫様

明治43年創業の三州三河みりんの角谷社長に愛知県より出向いてもらいました。みりんの変遷（歴史）を経てなお「本格仕込み三州三河みりん」に拘る訳や意気込みを伺いました。「米一升みりん一升」のみりん効果には、料理の幅が広がるテクニック満載でした。

寸感 三河みりんの飲み比べ・試飲。参加者全員にお土産付きでした。 2018/5/24 開講



ソバリエサロン100回開催の感謝状贈呈

江戸ソバリエ倶楽部事務局長<前島敏正>様に小川有三会長より江戸ソバリエ倶楽部を代表して100回開催の感謝状を贈呈。是非とも、101回目をリスタート点として今後ご尽力をいただけるよう、宜しくお願い申し上げます。

(特派員 #SOBA 鈴木幹雄)



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7月26日(木)	菊谷様とたがた様 そばコラボ	静岡在来蕎麦について
2018年8月23日(木)	小笠原育美さまと赤羽拓真様	楽しい音楽会
2018年9月27日(木)	小田原「鈴廣」蒲鉾 尾崎様	そば前のお話し

第13回江戸ソバリエ倶楽部総会

平成30年5月20日(日)、神保町ダイニングカフェ・エスペリアで午後1時から、第13回江戸ソバリエ倶楽部総会が出席者57名にて開催されました。

議案は(1)第12期活動報告及び決算報告(2)第12期会計監査報告(3)第13期活動方針及び予算案(4)第13期役員、以上の議案が審議され承認されました。

第13期役員35名は以下の通りです。

赤尾吉一、石垣佳之、岩井秀雄、一ノ瀬静男、石田大三、岩井正道、穎川嘉男、小川有三、岡本美穂、川俣静、菊地佳重子、神足リエ、佐藤悦子、鈴木幹雄、高橋玄生、高橋正、竹村佳昭、長山登喜子、日高啓華、福田勝次、前島敏正、松本政憲、平林知人、平田悦雄、本間奈々、本多恵子、本多正、小林照男、畑貞則、山崎昇、渡邊美穂子

(新任)宇都宮安孝、松井美香里、斉藤利恵、野村耕一

総会終了後、「ゆさそば」さんのライブコンサートがあり大いに盛り上がりました。その後懇親会があり午後4時散会しました。(広報より)



蕎麦フォトアートギャラリー

庄内のむき蕎麦



蕎麦の実をむいて茹でたもので和風だし汁をかけて食べる庄内地方の夏の味覚。写真は湯田川温泉の宿での一品。蒸した白身魚に餡とともにかかっている、とろりプチプチした食感が楽しめる。湯田川温泉は藤沢周平が中学校教員を務めた地で、映画「たそがれ清兵衛」のロケ地にもなった落ち着いた温泉地。名物の孟宗筍のシーズンにぜひ。

(2018/6/28 miho)

木鉢と木鉢下



そば博物館に迷い込んだような感じでした。とある歴史ある人気お蕎麦屋さんで長年使われていた代物です。この木鉢で何人のそば職人が水回しをしてきたのかと思うと感慨深い。

(2018/4/19 ジョン麵次郎二世)

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30年度江戸ソバリエ認定講座 受付中！

江戸蕎麦が日本の蕎麦です！

江戸ソバリエ認定講座は「江戸蕎麦学」の講座です。

手学では江戸式の蕎麦打ち、耳学では江戸の蕎麦とは、舌学では江戸の蕎麦屋の一品と粋な食べ方を学びます。

ぜひあなた様のお仲間にお声をかけ、日本の蕎麦文化を盛り上げましょう♪

今回は認定講座15年目の節目ですので、1講座(石井先生)増やし、さらに江戸蕎麦学を充実させました。

第15回江戸ソバリエ認定講座の全3日間の日程は下記の通りです。

- ・蕎麦座学(耳学) 8/19(日)&8/26(日) 神田神社にて
- ・蕎麦打ち体験(手学) 8/11(休) or 8/12(日) 千代田区スポーツセンターにて
- ・選択科目 8/11 甘味づくり or 8/26 日本酒講義

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

<http://fv1.jp/57352/>

☆武蔵の国蕎麦打ち名人 大募集！

第6回 武蔵の国そば打ち名人戦

*日時：10月27日(土)8時半集合

*会場：埼玉県杉戸町志学館高校

*参加費：6000円、

*申込：masa_so0ba@yahoo.co.jp

*申込期限：8月31日

*主催：そば塾彩蕎庵(主宰：安田武司=江戸ソバリエ講師)

☆江戸ソバリエ協会サイト情報

1) 『国境なき江戸ソバリエたち』

- ・平林知人様(江戸ソバリエ・ルシック)「タスマニア蕎麦打ち紀行」
- ・江戸ソバリエ北京プロジェクト「北京=東京 蕎麦の道 人の道」

「[国境なき江戸ソバリエ 七箇条](#)」を掲示致しました。

2) 「[How to Make Soba](#)」 & 「[How to Enjoy Soba](#)」を掲載。

英語版「お蕎麦の打ち方」と「お蕎麦の食べ方」を協会サイトのレポート編に掲載しました。2組セットでお使いください。

なお、ご活用の折には、事前に協会へご一報頂きたくお願い致します。

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

.....

☆おめでとうございます♪

八木君敏様(江戸ソバリエ)が英語版『Enjoy SOBAUCHI』(定価 500 円+税)を上梓されました。

問合せ：SNA76567@nifty.com

.....

☆『蕎麦春秋』VOL. 46 6月25日 発売！

江戸ソバリエ北京プロジェクトの北京レポート、片倉英統先生(江戸ソバリエ講師)の「酒の肴が美味しいそば屋」、「寺方蕎麦 長浦」(江戸ソバリエ講師)、いずみさま(江戸ソバリエ)の「そば粉でもう一品！(39)そば粉と佐藤錦の羊羹」、伊嶋みのる様(江戸ソバリエ・ルシック)の挿絵、三遊亭金也師匠(江戸ソバリエ)の「江戸ソバリエ認定記念落語会」、「蕎麦ジャズ in 栃の木や」、「ゆさそば」さま(江戸ソバリエ)の活動記事など掲載。

ほしひかるの連載 32『暖簾巡り』は「蕎麦人 弁慶」など、美味しい記事満載♪

申込先：soba-shuju@l-time.com

.....

[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 年会費納付のお願い

会員の皆様本年の年会費納付のご協力ありがとうございます。

本年度も3か月が経ち、6月30日現在で年会費の納付率は会員464名中79%です。

21%の方が未だ納付されておられません。年会費は前納制です。(会則規定)

未だ納付されていない方は、振込用紙を同封いたしましたので速やかに納付をお願いいたします。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)

郵便局の振込口座は下記の通りです。

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 住所変更届と退会届について

住所を変更された方、退会を希望される方は下記事務局までご連絡ください。

ご連絡のない場合は郵便物の送付が遅延する事がありますのでご協力をお願いいたします。

江戸ソバリエ倶楽部事務局 赤尾吉一

携帯 090-8177-6062

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10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

今年の夏は6月にやってきて暑さと大雨をもたらしている。九州、四国、中国地方に甚大な被害が出ており一概に温暖化の影響だとか数十年に一度の災害とばかり言うては行かない。国の対策は災害が起きた後の救援対策ばかり。例えば一つの例が全国の水道管はほとんど耐用年数が過ぎていていつ破裂してもおかしくないというが、新しい水道管の取り換え工事は金がないのでできないという。水道料金を3割上げないとできないそう。日本は水道水がどこでも飲料水として飲める国と自慢しているがそんな時代がいつまで続くのでしょうか。水道管の改修工事は国の予算ですぐにでも始めねばならないと思いますが。治水対策や河川の護岸工事も同じ。決壊したらそこだけ修復工事をするだけです。広島では土砂崩れで何十人も死者が出ました。3年前も同じ現場で何十人も死者が出ました。地方自治体の責任も大きいですが国の責任はさらに大きい。日本は国作りにもっと真剣に取り組んでもらいたいものです。

本号にはスロヴェニアの蕎麦料理が載っています。ロシア、ウクライナではカーシャ、フランスではガレット、日本ではそば切りと国が違えば食べ方も違います。中でもスロヴェニアの蕎麦料理は多彩で、ヨーロッパを代表する料理です。それを写真で見ただけでも楽しいものです。

（川俣 静）

江戸ソバリエ倶楽部通信 37号 発行日 2018年7月27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