

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

そば打ち甲子園	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー1	p. 10
戸隠うずら家	p. 3	蕎麦フォトアートギャラリー2	p. 12
深川寺町深江戸コース	p. 4	江戸ソバリエ協会便り	p. 13
那須烏山・山あげ祭りと梁山泊訪問記	p. 7	事務局からの連絡事項	p. 14
ソバリエサロンレポート	p. 8	次号作品・原稿募集 編集後記	p. 15

会員投稿コーナー

そば打ち甲子園(通称)観戦してきました



第8回全国高校生そば打ち選手権大会が、8月20日(月)東京都立産業貿易センター台東館にて行われました。西の甲子園では第100回高校野球の熱戦が繰り広げられている真っ最中。お江戸浅草では「そば打ち甲子園」が開催されました。全国、北は北海道から南は九州までの32校の高校が集い、個人戦と団体戦で競われました。

特に興味深い競技が、「団体戦」です。

簡単に競技ルールを説明いたします。1kgの二八そばを40分で、4人一組のチーム構成で、スタートから4分間隔で順次交代して進めていきます。切り終わった後の後片付けは全員で行っても大丈夫です。

3組に分かれ、各組11チームが同じ色の順番の番号を付けたゼッケンを着けてスタートです。男女混合のチーム編成もあれば、男子のみ、女子のみと様々なチーム編成となっています。背の高い男子、小柄な女子。それぞれに合わせた踏み台の用意にも工夫がありました。

水回しから各工程をきっちり「4分」で時計係のホイッスルに合わせて、交代です。それぞれの工程の途中から次の人は前の人のそばを引き継いでそば打ちしていきます。

チームプレイ4人全員でお蕎麦を打ちます。今年の4月にそば打ちを始めた一年生から、今年が最後(来年卒業)の三年生までさまざま。素人そば打ち段位の有段者もいます。各地独自のそば打ち(丸延し一本棒や太延し棒使用)で伝統のそば打ちをする高校もありました。

普段のそば打ち練習では、個人のそば打ちだけでなく、団体戦に備えてのチームでのそば打ちの練習を繰り返し行われたのででしょう。どのチームも共同作業を巧みにを行い、1組の脱落もなく32校全員が終了しました。お疲れ様でした。

各地方の報道機関の取材も多数来ており、保護者の方を始め、指導者、応援者などのそば打ちファンに囲まれての手に汗握る大熱戦でした。

結果は北海道幌加内高校の二連覇となりました。
来年もまた行われると思いますので、是非観戦をおススメいたします。
将来のそば職人やそば打ち名人が育っています。

(10期 十楚の会 鈴木幹雄)

戸隠 うずら家



うずら家は戸隠神社 中社前にある人気店です。

いつも行列、1~2時間待ちが当たり前です。

そこで、近くの宿坊に泊まり朝 5時に店前に出される予約表に名前を記入して再度寝ます。
(これで予約1~2番を確保)

10時30分の開店と同時になだれ込み、2階の御神木の脇の席を確保し、お酒と蕎麦前、お蕎麦を楽しみます。

気さくなご主人で、おすすめのお酒をご主人が集めた自慢の酒器で振る舞ってくださいます。
もちろんのこと、いずれの味も保証付きです。

(13期 十三蕎麦会 本多正)

倶楽部企画イベント

深川寺町・深江戸コースの街歩き

江戸ソバリエ1期 川俣 静

平成30年10月20日、切れ切れの雲に青空が覗く澄んだ空気の秋の日、総勢8人の江戸ソバリエが午後2時江東観光ガイドの平田悦雄さんの案内で、全長2キロの街歩き「深川寺町・深江戸コース」に出発です。この寺町コースには大小多くの寺があつて夫々が様々な歴史を刻んでいます。

江東区の観光案内所「深川東京モダン館」を出発して最初の見学地「法乗院」通称「深川えんま堂」です。16枚の色鮮やかな地獄極楽絵が飾ってあり異様な感があります。えんま堂には巨大なえんま様が鎮座していて、賽銭を投げ入れるとマイクで次々に説法をします。

次のお寺は「心行寺」でここには深川七福神の福祿寿が祭られています。



えんま堂

途中に観光案内板が二つありました。一つは「小津安二郎生誕の地」です。白黒映画の時代の映画監督の巨匠です。もう一つは「滝沢馬琴の生誕の地」です。ご存知南総里見八犬伝の作者です。勸善懲悪物の流行作家で470もの作品を書いたそうです。現在千葉県館山には、小高い丘の上に館山城がそびえています。里見家が170年に亘ってこの地を支配した居城でした。城の中には南総里見八犬伝の資料館があります。館山は今も南房総では一番の人口密集地で栄えています。



心行寺

次は「採茶庵跡」です。松尾芭蕉が奥の細道に旅立つ前に今まで住んでいた庵を売って一ヵ月ほど仮住まいしていた場所です。等身大の芭蕉が旅支度で座っています。ここから2キロほど歩けば隅田川沿いに芭蕉記念館や芭蕉庵史跡があります。

ここまで清澄通りを歩いてきましたが、清澄公園を右折し今度は細い小道に入ります。小道には小さな店舗が点在していて、北海道チーズの店、ブルーボトルコーヒーの店、プラスチックなどを売っている理科実験室の店などを見学しました。その先に「浄心寺」という大きなお寺があります。日蓮宗の寺で、周りには多くの塔頭があります。水害から逃れるために道路より1メートルほど高くしたそれぞれの塔頭のお墓の石塀が道路沿いに続いています。徳川家綱の乳母である三沢の局が死んだあと、家綱が一万坪の敷地を与えてこの菩提寺を建立したそうです。その後また小道沿いの洋傘屋、ケーキ屋、コーヒー店などを回りました。この辺りは印刷工場を中心に中小企業の工場地帯であった場所で、廃業とともに工場を売りに出したり賃貸に回したりしたためにこうしたお店が増えたそうです。土曜日ということもあり狭い店内にもそれなりの客が入っていました。

次は「霊巖寺」です。浄土宗のお寺で1624年霊巖上人が埋め立て地の霊雁島に開山しましたがその後現在地に移転しました。大名、旗本のお墓が多い事でも有名です。中でも有名なのが寛政の改革を行った松平定信の墓です。御三家の家に生まれましたが当時権勢を誇った田沼意次の政策を公然と批判して幕府から疎まれ白河藩の養子となりました。のちに白河藩の藩政改革が認められ老中となり寛政の改革を実行しましたが厳しい質素儉約の政策が裏目となり6年で挫折しました。「白河そば」は定信が白河藩の特産物として奨励したものです。霊巖寺にはもう一つ「江戸六地藏」があります。1708年から1720年にかけて江戸を出発する主要6街道の出入り口に旅の安全と病苦平癒を祈願して地藏菩薩座像が建立されました。東海道には品川寺、奥州路には東禅寺、甲州街道には大崇寺、中山道には真性寺、水戸街道には霊巖寺、千葉街道には永代寺とそれぞれ建立されています。

霊巖寺の近くに「成等院」というお寺がありここに紀伊国屋文左衛門の墓があります。元禄時代の商人で、江戸では紀州みかん、大阪では塩鮭を売って富を築き江戸八丁堀に住み、当時の幕府の御用人柳沢吉保や勘定奉行、老中達に莫大な賄賂を送り接近しました。のちに深川木場の広大な敷地で材木商を営み、上野寛永寺根本中堂の造営で五十万両を儲けたと噂されました。その後深川木場の大火で焼失し廃業、柳沢吉保の失脚とともに商売もうまくゆかなくなり晩は

江戸深川に隠棲しました。富岡八幡宮には当時、文左衛門が寄付した純金張りの本社神輿三基がありました。関東大震災で焼失、その後バブル期に佐川急便の会長が金張りの本社神輿を寄付し復活させました。清澄庭園はもとは文左衛門の屋敷跡です。終点は深川江戸資料館で解散です。中に入ると目の前に昭和の名横綱大鵬の実物大の立ち姿があり「お疲れさま」と言ってくれているようでした。最後に深川観光ガイドの平田悦雄さんの博学ぶりと懇切丁寧な案内に感謝いたします。



紀伊国屋文左衛門の墓

深川散歩では蕎麦屋の話題がありませんので余談になりますが、池波正太郎の鬼平犯科帳の小説の中ではたびたび深川が登場します。第11巻に「男色一本鯰鮎」という章があります。「蛤町（今の門前仲町あたり）の永寿山海福寺の門前にある豊島屋という茶店で一本鯰鮎を出していて、五寸四方のせいろのような入れ物に親指ほどの太さの一本うどんがとぐろを巻いて盛られている」と書いています。昭和5年発行の「蕎麦通」（やぶ忠という蕎麦屋の主、村瀬忠太郎著）には詳しい記述があります。江戸時代深川浄心寺の前にヤホキという鯰鮎屋があり、一本うどんだけしか売っていなかった。非常に珍しかったので江戸っ子の評判となって店も客止めをするほどの繁盛ぶりだったそうです。製法や食べ方まで詳細に書かれており、時代考証には熟練の池波正太郎は誰の書いた本で読んだのかと想像します。因みに今でも一本うどんを売り物の日吉屋という店が深川江戸資料館の近くにあるそうです。



霊巖寺にて

2018 那須烏山・山あげ祭りと梁山泊訪問記

岡本美穂

2018年7月28日恒例の「山あげ祭りとお溝そばを楽しむ会」が実施され、11名が那須烏山を訪問しました。台風12号の直撃も心配され、南関東は被害がありましたが、那須烏山は幸いにも時折日差しさえさす好天でした。

まずはそば打ちとそば前の準備を終え、山あげ祭り見学へと向かいました。山あげ祭りは450年の時空を超えた伝統の野外歌舞伎で、ユネスコ無形文化遺産にも指定されています。見学後はお待ちかねのお溝そばと地酒の東力士、デザートには地元パティスリーヒラサワのまるごとピーチと、大いに食べ飲み交流を深めました。

解散後、一部有志で馬頭温泉に宿泊しました。馬頭温泉は那須烏山駅から車で30分です。泉質は滑らかで「美人の湯」として知られています。翌日は「高瀬観光やな」に行き天然鮎を頬張りました。最後に毎年この企画を主催して頂いている企画部部長の松本さんと再度合流し宇都宮餃子で締めました。栃木を味わい尽くした2日間となりました。



野外歌舞伎



高瀬観光やな



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、下記文末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。

静岡在来蕎麦について

手打ち蕎麦 たがた 田形治様

静岡市で全国の在来種に拘り、自家製粉・石臼挽きの手打ちそばを提供する話題のお蕎麦屋屋さんです。今注目されている静岡在来種のソバを紹介して頂きました。静岡市職員からも補足説明。手打ちそばの実演と試食。さらに、手打ちそば菊谷の菊谷修様とのそば談義。

寸感 熱血蕎麦愛に満ちた田形様のお蕎麦を満喫できました

2018/7/26 開講



SUMMER LIVE concert 開演

小笠原育美さま&赤羽拓真さま

今夏の猛暑を吹き飛ばす音楽会が四谷三丁目ガイヤールで行われました。音楽の三要素「リズム・メロディ・ハーモニー」をお二人の演奏で楽しみました。真夏の夜の夢を見ました。

寸感 そば打ちにも大事なリズム感を養いましょう！

2018/8/23 開講

江戸時代からの「板わさ」を教わる

(株) 鈴廣 企画部長 小川典江さま

お蕎麦屋さんには必ずと言っていい、そば前の肴の「板わさ」の蒲鉾の勉強会です。1本の蒲鉾に5匹ものグジが使われています。その材料を蒸すと蒲鉾に、焼くと竹輪に、茹でるとはんぺんに、揚げるとさつま揚げになります。蒲鉾のアイデア料理も教わりました。

寸感 蒲鉾の食べ比べで歯応えや甘味などの差を実感体験

2018/9/27 開講



海外でのそば打ち活動の現実

サンフランシスコ、スロベニア、ドイツ、ケニア、ハワイ等で手打ち蕎麦の普及活動の苦労話をご披露してもらいました。材料、道具、打ち場環境等あらゆる条件下でのそば打ちはとても大変です。開拓者のお話を聞きたくて、海外でのそば打ち志願者が集いました。

轟蕎麦の会 松本行雄さま

寸感 このご努力の積み重ねでそばの花が開くことを祈念します

2018/10/25 開講

ソバリエトーク

新企画のソバリエトークが開催されました。お一人20分の持ち時間。

第1回目は、八木大介様、後藤雄一様、御尔沢明様

2018/10/22 開講

第2回目は、古川修様、平林知人様、吉田悦花様

2018/10/30 開講

各界で様々な活躍をされている皆様の貴重な秘話を聴かせていただきました。

(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12月27日(木) 忘年会と演奏会

2019年1月24日(木) 菊谷修様と常陸秋そばの生産者とのコラボ

2019年2月28日(木) 鎌倉長谷「葉庵」恩田智博様 ツインドラゴン流十割そば打ち

蕎麦フォトアートギャラリー 1

そば屋の名前



静岡県三島で見かけたそば屋の名前は「無限庵」。看板には無限大のマーク〇が書いてある。本当は∞ですよ。三島にはうなぎ屋はたくさんあるがそば屋は少ない。

(2018/10/28 撮影 そば太郎)

SNS で話題の「レインボーそば」



この「蕎麦フォトアートギャラリー」にピッタシの創作そばです。
何と夢のあるインスタ映えするおそばでしょ！

どの様にしたら、この様なおそばになるのでしょうか。

*来年の江戸ソバリエ倶楽部の新年会に実演が見れそうですよ。予告。

(2018/11/3 ジョン麵次郎二世)

信州そば切り音頭



村の畑に 白い花 咲けばふるさと
 ばあちゃんの 手打ちそばが懐かしい
 あの味 あのそば 思い出す
 こねて のばして たたんで 切って
 あとは肝心 茹で加減
 ツルツル シコシコ うめえずらい
 ここは信州 ここは信州 そばの里

作詞 浅野たくみ
 補作詞 加瀬清志
 作曲 吉良健一郎

おそばの里 信州に行きませんか (2018/11/06 郷土そば)

蕎麦フォトアートギャラリー 2

モンゴル紀行 (平林知人)



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>

.....
 ☆今夏の認定講座に受講された方からご提出いただきました脳学レポート・舌学ノートを誠意をもって審査、結果は12月9日(日)の認定式にて、発表。
 皆さまとお会いすることを楽しみにしています♪

.....
 ☆歌舞伎座の蕎麦講座「もっと知りたい 江戸の蕎麦！」

開催日:11月28日(水)14時から

会場:歌舞伎座 花籠ホール

講師:寺西恭子・ほしひかる

会費:3500円

申込:03-3545-6820

.....

☆江戸ソバリエ大活躍！

*11月10日(土)・11日(日) 神奈川ソバリエの会甲州天目山栖雲寺に蕎麦奉納の儀。蕎麦振舞あり。

*11月15日(木)～21日(水) 第二次江戸ソバリエ北京プロジェクト(ほしひかる・平林知人・高橋正・赤尾吉一・佐藤悦子・一ノ瀬静男・高橋龍太郎・木崎利江子)が 訪中して蕎麦文化交流♪

*11月22日(金) 三遊亭金也落語会 巣鴨「栃の木や」にて。

*11月25日(日) 神奈川ソバリエの会が鎌倉大本山建長寺にて第1回蕎麦奉納の儀。蕎麦とけんちん汁の振舞あり。

*江戸内藤新宿さんぽ 江戸蕎麦三昧

内藤新宿を歩く+「大庵」にて蕎麦料理+ほしひかるの蕎麦談義

開催日:12月8日(土)11時～16時

集合:新宿御苑新宿門

会費:8000円

予約<http://www.j-oishii.com/page/14>

* ‘粋な落語家’ 三遊亭金也の落語会

開催日:12月14日(金)18時開場

ゲスト: ‘かわいい’ ゆさそばさん

会場:お江戸日本橋亭

木戸前売:2000円

予約:sanyuutei@mav.com

.....
☆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』大活躍♪

*江戸ソバリエ北京プロジェクト「日中麺交流」

*江戸ソバリエ北京プロジェクト「第2回日中蕎麦学検討会」

*佐藤悦子さま「母子三代、インドで日本の伝統文化を」

*小林均・北川育子・菊地佳重子さま「台北にて、新潟の《へぎ蕎麦》を紹介」

*赤尾吉一様「アポリジニ伝統の食文化ーブッシュタッカー」



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、ご活用の際は、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>.....
〔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

会員の皆様年会費の納付にご協力下さい。今年度の年会費を未だ納付されていない方には、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致します。

振込手数料は各自ご負担ください。(郵便局の窓口の場合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致します。

3 江戸ソバリエ倶楽部新年講演会開催のご案内

新年講演会を下記日程で開催いたします。ご案内のはがきを送付いたしましたので奮ってご参加ください。

日時 平成31年1月19日(土)

(受付12時 講演12時30分～15時)

場所 ホテルニューオータニ 4F ガンシップ

(東京都千代田区紀尾井町4-1 TEL03-3221-4314)

講演・実演内容

講師 根本忠明氏(蕎麦庵 店主)

廣木和美氏(蕎麦庵そば打ち教室)

演題 「さらしなそば・七色のレインボーそば」

会費 4000円(但し当日キャンセル料2000円)

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2019年2月28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
〒352-0012 埼玉県新座市畑中1-11-3-719

川俣静 Eメール 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月中旬そば粉が切れたので小田原の製粉会社にそば粉を注文した。北海道産の新そばを注文したら「庄ちゃんそば粉」ですがいいでしょうかと言われた。北海道の新そばはどうやらその「庄ちゃんそば粉」だけのようだ。聞いたこともないそば粉の名前を言われて一瞬戸惑った。次の日送られてきたそば粉の袋にはちゃんと「庄ちゃんそば粉」と書いてあった。値段は高いが味はいい。

茨城県の金砂郷農協の話では新そばは11月中旬の出荷予定で今年の生産量は昨年よりもかなり悪いようだ。そうしたら新聞に北海道の今年の収穫量は前年比半減の見通しだと報じられた。北海道産の玄そばの卸値は昨年比4割高という。

前述の製粉会社は今までは北海道各地の蕎麦を集めたものと産地を特定したものと2種類を販売している。「庄ちゃんそば粉」の出現も北海道の収穫量の不振がもたらしているのかもしれない。だがもともと日本のそば粉の自給率は低い。これから米国産、中国産、ロシア産の外国産の比率が高まることは間違いない。また私たちが食べるそばも小麦粉比率が今よりもっと多くなるのではないだろうか。しかし身近で食べるそばの味が変わることはないだろう。

(川俣静)

江戸ソバリエ倶楽部通信 38号

発行日 2018年11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