

# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

山形新そば祭り . . . . .	p. 2	ソバリエサロンレポート . . . . .	p. 15
建長寺そば振る舞い . . . . .	p. 6	蕎麦フォトアートギャラリー . . . . .	p. 16
何故、夫婦でそば打ち . . . . .	p. 9	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 17
北京プロジェクト . . . . .	p. 11	事務局からの連絡事項 原稿募集	p. 19
倶楽部の新年会 . . . . .	p. 14	編集後記	p. 20

## 会員投稿コーナー

### 山形の新そば祭り

江戸ソバリエ一期 金井政弘

江戸ソバリエの中には、山形の新そば祭りに行かれたことのある方もいらっしゃるかと思います。言わずと知れた蕎麦どころ、酒どころですね。

私は、2018年4月に仕事で、仙台に転勤しています。

仙台は、私がそばに興味を持つきっかけとなった縁のある地です。

東北学院大学の教授をしておられた哲学者の石川文康先生(故人)著「そば打ちの哲学」が、きっかけで蕎麦打ちをするようになり、石川先生がこよなく愛した京都の有次の蕎麦包丁を愛用しております。

転勤をきっかけに早速、山形ソバリエの桜井真理子さんにご挨拶をし、勤務先の近くの前田屋分店「嘉泉」の店主 石泉嘉一さんと一番町蕎麦打ち塾の塾長 日野浩一さんを紹介していただき、無事に仙台でのソバリエ生活がスタートしました。

仙台では、街中のお蕎麦屋さん、東京ほど、数多く存在するわけではなく、地元の方々に聞くとどうも車で温泉や山間地域にある田舎の蕎麦屋に休日足を運ぶといったスタイルになっているようです。

わざわざ蕎麦を手繰りに山形まで足を運ぶといった話もよくある話ですし、実際に山形の蕎麦屋に行ってみると仙台ナンバー、宮城ナンバーの車が多いことに気が付きます。

7月に石泉さんに「金井さんは、山形の新そば祭りに行ったことはあるの？」の問いかけに「山形へは、そばを何度か食べに行ったことはあるが、そば祭りは、行ったことがない。」と答えました。

「9月30日(日)と10月14日(日)は、体を開けておきなさい。賄いで蕎麦打ちと釜前をするから・・・」ということになり、「そば祭りで、食べに行くのではないのか・・・」と思ったが、「山形の新そば祭りを堪能するのは、めったにないし、こんなチャンスは、中々あるものではないな」と二つ返事で、参加することになった。山形県の新そば祭りは、

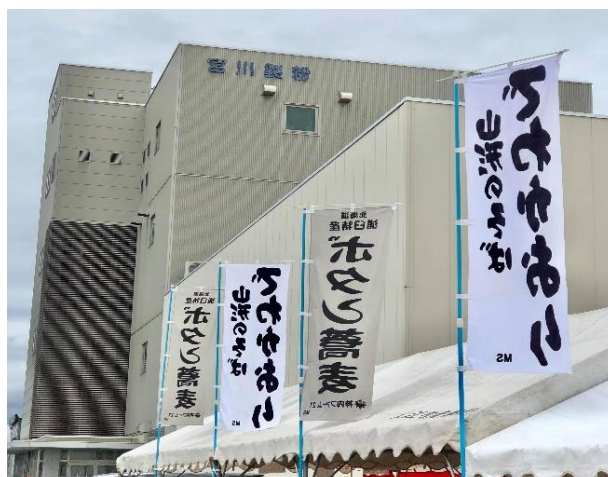
山形県観光情報ポータルHP：<http://yamagatakanko.com/log/?1=296901>  
で紹介されているが、10～11月に最上川沿いを中心に22か所で開催されていることに気付く。山形県民の蕎麦好きを象徴している。

## ① 宮川製粉そば祭り（9月30日

（日）製粉屋さんのそば祭りって？  
とお思いでしょうが、これがすごい。  
10月以降は、各地域でのそば祭りが  
毎週末開催されるので、その前の9月  
の最終日曜日に開催されるとのこと。  
早朝5:30に仙台市内を出発し、国道  
286号線から、笹谷ICで山形道に  
入り、寒河江市の宮川製粉さんに7:  
00過ぎには到着、すでに地元の蕎麦  
打ち会の方々が、蕎麦打ちを始めてい  
る。

仙台一番町そば打ち塾に与えられたそ  
ば粉は、早刈りの出羽香りの新そば  
粉、捏ね機で捏ねられたそば玉が、  
次々と運ばれてくる。休んでいる暇は  
ない。何回打ったかは覚えていない。  
もう一種は、北海道のボタンそばの引  
きぐるみで、太打ちの田舎そばを打っ  
ている。

宮川製粉さんの工場は、右が倉庫で、  
左が製粉工場、中央に運搬用のブース  
があり、延し台20台程が、立ち並ぶ  
十分なスペースだ。



10:30受付を済ませたギャラリー  
が、そば打ちを見学に来る。さらに11:  
00の開店と同時に釜前がそばを茹で始  
める。

そば打ちの合間に会場テントに様子  
を見に行ってみるとなんとものすごい行列  
となっている。

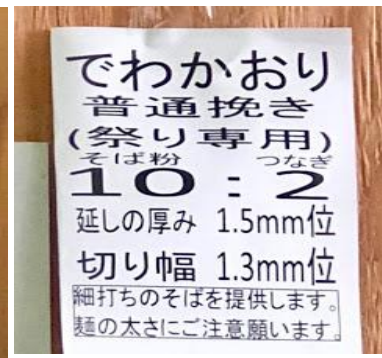
メニューは一種類「ボタンそばの田  
舎そば」と「出羽香りの細打ち」を板そば  
にセットし、寒河江の蕎麦屋ではお決ま  
りのげそ天がついてました。

当日券1,200円、確か前売り券が1,000円だったような・・・

来客者はなんと700人、スタッフも100人ぐらいはいるのかな。特に広く宣伝しているわけでもないのにこの賑やかさは、何なのだろう！

一番早く新そばが手繰れる、毎年、このそば祭りを楽しみにしている輩が多いのか！

14:00過ぎには、そば祭りは終了し、慰労会が始まった。宮川製粉の社長さんの挨拶と乾杯で慰労会が始まる。二種類の蕎麦とげそ天、漬物、ニジマスの刺身、そして、寒河江の地酒が振る舞われた。地元の料理を堪能！18:00には無事帰還！



## ② 村山そば道場そば祭り (10月14日(日))



こちらは、朝6:30に仙台市内を出発、国道48号線で作並温泉を経由して東根市～村山市へ、最上川沿いの村山そば道場に到着。

こちらでも地元の蕎麦打ち会の面々が早朝4時から、そば打ちを始めているようだ。

到着後はまず腹ごしらえ、おにぎりとお漬物が出てくる。そば打ち道場には、20台以上のそば打ち台があり大勢の方が交代で、そば打ちをしている。



壁にはそば打ちマニュアル、これだけそば打ちの環境が整っているところも他にはないのではないか。

こちらでも捏ね機で捏ねられたそば玉を延して切るのだが、山形そばらしく少し太めに切らないといけないか・・・

周囲からも「やっぱ、噛みごたえがグツとくるの

がそばだよな！噛みごたえないのは、蕎麦じゃねえ！」なんて声が、聞こえてくる。



釜前の準備に取り掛かる、10台のテントに釜が2つずつ並べられ、その前になんと三十三間の大板が登場している。

10:00を過ぎると続々と人が集まってくる。

1回、約200人(多分)大板の両側に誘導が始まる。

主催の合図で一斉に蕎麦を茹で始め、蕎麦を上げる、そして、洗い、めた蕎麦を一斉に大板に広げていく。



主催は、「スタートの合図で、箸を出してください。フライングはダメですよ。自分の前にあるそばだけを手繰ってください！」と盛んにアナウンスをし、「ヨーイ、スタート！」の声が上がった瞬間に一斉に蕎麦を手繰る。なんとも豪快なそば祭りである。

こちらでも会場には、1,000人近い人が訪れている。



東根の日帰り温泉に立ち寄り、18:00に無事帰還。

山形のそば好き、麺類好きには、舌を巻く。  
そば、酒、果物、漬物、山形は食の宝庫でした。

秋の味覚を堪能しに10～11月やまがたのそば祭りへ是非どうぞ！

## 江戸ソバリエ・神奈川の会が建長寺に蕎麦を奉納

江戸ソバリエ・神奈川の会 理事長 木下善衛

江戸ソバリエ・神奈川の会は、北鎌倉にある鎌倉五山第一位の臨済宗・巨福山建長寺の落慶法要にちなみ、平成30年12月25日に開催された「建長まつり」において蕎麦を奉納し、手打ち蕎麦を1000食振る舞いました。当日は好天に恵まれ、無事に蕎麦への感謝と恵みの分かち合いを行うことが出来ました。

### 宗務総長 石澤彰文氏の想い 「鎌倉の風物詩にしたい」

平成29年12月、宗務総長の石澤彰文氏より、「日頃支えてくれる地域の方々への恩返し

がしたく、第一回『建長まつり』において、建長寺発祥の『けんちん汁』のみならず、『蕎麦』の振る舞いをしたい」とのご相談がありました。神奈川の会は、建長寺派の天目山栖雲寺において蕎麦の奉納と振舞いを既に執り行っており、その実績を踏まえて是非とも協力を得たいとのことでした。また、吹奏楽やフラダンス、ご詠歌などの参加も得て子供たちも含め、多くの方が建長寺に足を運び、楽しい1日を過ごせるまつりにしたいとの熱い想いを拝聴しました。



### 天目山栖雲寺での奉納と蕎麦振る舞い

神奈川の会は「そばきり発祥の寺」との言い伝えのある天目山栖雲寺（臨済宗建長寺派三十三世青柳真元）で蕎麦奉納と振る舞いを平成27年より計4回実施。回を重ねるたびに参詣者が増え、平成30年には「そば切り発祥の里」甲斐大和のおもてなしとして、山梨県甲州市の主要な地域イベントにまで発展しました。

### 建長寺プロジェクトチーム発足

建長寺内にプロジェクトチームが編成され、神奈川の会を交えて具体的な検討が進められることとなりました。まず開催日は建長寺建立落慶法要が執り行われた11月25日に決定。神奈川の会は栖雲寺での実績があり基本的な運営方法は構築できているものの、建長寺は規模が大きく、準備や当日の対応に不安がありました。数回の検討会にて問題点や課題の検討を重ね実施の日を迎えることとなりました。

### 開催までの道のり

- 4月 第一回検討会
  - 基本事項の策定
  - 振舞い数は1000食に決定
- 5月 第二回検討会
  - そば粉の所要量算出
  - 作業分担など細分検討
  - 厨房のガスや水場の確認
- 6月 第三回検討会
  - 諸事項の見直しや確認
- 10月 第四回検討会
  - 蕎麦打ちから茹で盛りつけや配膳など現物と現場確認をして試食蕎麦を宗務総長はじめ
  - プロジェクトメンバーに試食を願う、ポスター・入場券などの作成完了
- 開催前日 蕎麦の打ち込み
  - 北海道産そば粉を外二の1.2kgで35玉を10名で打ち上げ
  - 1.2kgが入るプラスチックの舟を35個用意
  - 夕方5時に建長寺厨房冷蔵庫の収納

- 開催当日 8時集合 準備開始  
 9時 蕎麦の整理券配布開始、1時間で整理券配布終了。あまりの早さに驚く  
 奉納用蕎麦の三宝作り；奉書で巻いた蕎麦を7束準備  
 奉納用かけ蕎麦の準備  
 9時30分 仏殿で奉納開始 代表者参列  
 10時 蕎麦の配布開始  
 釜前、洗い、盛り付けを2系列でスタートするもかなり待たせることもあり、午後2時の終了まで作業の連続



### 蕎麦奉納と振舞いを終えての所感

事務局の推進力にメンバーが連携と協力を惜しまず、それぞれの持分を務めてくれたことが、滞りなく終了できたことと確信に至りました。そして「鎌倉の風物詩」醸成の一投になればは大きな喜びであると思います。

大変ありがたきことに、後日、建長寺より感謝状が届きました。 合掌





## 何故 夫婦でそば打ち？そして、平成最後の蕎麦三味の一年間

11期 (蕎士会) 前浜静男・前浜佳代子

### そば打ちのきっかけ

退職後、夫婦で同じ趣味をと思っていた矢先、手打ちそば体験教室があると知り、参加しました。

講師のそば打ちは見事で、まるで魔法を使ったかのように、あっという間に白く、細く、長い、蕎麦となりました。

その直後、「はいじゃあ、水を測って、打ってみてください。」と、生まれて初めてそば打ちを見て、そして、初めてのそば打ち。

「どうすりゃあ ええんじやろうか？」と頭の中は「??？」で一杯でした(笑)。

ただ、講師の方の熱心さもあって、2年後(平成22年)にやっと道具を揃え、夫婦で本格的に(?)そば打ちをスタートしました。



### 昨年一年間の活動

#### (1) 地元広島で蕎麦の美味しさ、そば打ちの楽しさを広める活動

4月(毎年)

広島県呉市所在の盛川酒造の蔵開きで手打ちそば出店  
 昨年の集中豪雨で被災されましたが、地元の方々  
 や有志のボランティアの協力等で復活し、今では、出荷もされています。



6月、10月(毎年)

地元新聞社主催のカルチャー教室にて、一般の方を対象に体験教室で指導。

8月(毎年)

小学生対象の夏休み手打ちそば体験教室で、指導。  
 見本打ちの水まわしを、眠そうに見ていた子供たちが、蕎麦の美味しさにびっくりし、完食。小学生には作業台の高さが高いことから、踏み台を多く準備し、高さ調整しています。



9月(毎年)

老人ホームにて、そば打ちを披露し、蕎麦を提供。  
 昔、家でも打っていたという方が、懐かしそうに見入っておられました。

蕎麦は、いつもおかわりをされています。



10月 (毎年)

専門学校生(園芸科)にそば打ち体験指導

12月 料理教室にて、そば蘊蓄講座とそば切り体験・実食。

そば前3種、薬味9種、白い蕎麦と黒い蕎麦、そばぜんざい提供。

料理の先生より、車海老の天ぷら、北寄貝の刺身、野菜の天ぷら提供。



薬味9種



白い蕎麦と黒い蕎麦



そばぜんざい

12月 (毎年) 年越しそばを知人に提供(300食)。

## (2) その他 自己研鑽の為の活動

4月、7月 北海道へそば打ち交流

5月 北九州へ蕎麦打ち交流

6月 高橋邦弘名人のそば打ち講習会参加

7月 千葉県そば大学受講

9月 モンゴル手打ちそば祭りに手伝いとして参加

11月 三重県いなべ市そば祭りの手伝いとして参加

この他、そば打ち仲間同士で毎月、練習会を実施



モンゴルでの指導

新しい年号となる今年も、心新たに夫婦でそば打ち三昧を楽しむ予定です。

ちなみに、今年1月は江戸ソバリエ倶楽部の新年講演会に参加し、更に10期、11期そして15期のメンバーとそば打ち交流をしました。

ソバリエ仲間とそばを通して蘊蓄を語る交流もできたらと思っています。

## 第2回江戸ソバリエ北京プロジェクト

### 《白蕎麦》《刀撥麵》見学

ソバリエ 11期 赤尾吉一

2018年4月に続き11月に江戸ソバリエ・ウンナンの方で中国・北京を訪問し、幻の《白蕎麦》《刀撥麵》といくつかの珍しい食べ物に出会った。

北京では「第1回中日蕎麦産業発展国際フォーラム」に出席した。翌日の交流会では、日本側は「そば打ち体験教室」を行い、中国側の赤峰市チームはそば打ち《刀撥麵》・そば料理の実演をした。中国麵で刀削麵・押し出麵はなじみがあるが、両柄切り包丁を器用に扱う《刀撥麵》を見るのは初めてで興味深かった。



【第1回中日蕎麦産業発展国際フォーラム】



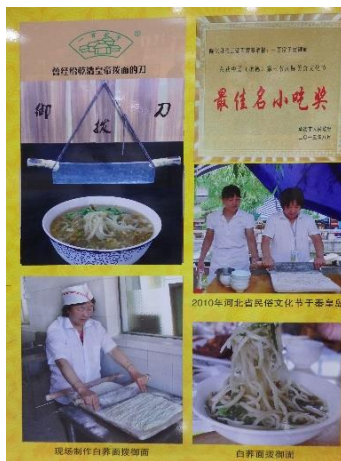
【赤峰市チームの刀撥麵実演】

次に北京の北東約230KMに位置する河北省承德市に向かった。承德は避暑地として清朝の4代康熙帝（在位1661～1722年）から6代乾隆帝（在位1735年～1795年）にかけて、「避暑山荘」が建設され、以降皇帝が5月～11月まで政務を執り行なう地となった。現在は「避暑山荘」他が世界遺産に登録されている古都である。

承德で「一百家子」という中華料理店を訪ねた。承德店は新しくできた支店で、本店は承德から北方50KM内モンゴル自治区赤峰市との中間に位置する張三営村で200年続く老舗で、現社長は4代目である。



【一百家子】



【刀撥麵】



【白蕎麦粉】

店内で一ノ瀬さんによる日本そばの実演に続き、社長の奥様 徐さんによる《白蕎麦 刀撥麵》の実演を見学した。

《白蕎麦》とは1762年に乾隆帝が張三営村を訪れた際に、「美味しい」と称賛したというそばで、さらしな粉に似たそばの実の中心部の白いそば粉を使用する。何回も石臼で引き、そば粉100kgから30kgしか取れないといい生産地は中国内モンゴル地方である。

《刀撥麵》の打ち方は以下のようなものである。

- 1) 白そば粉10割に熱湯を加え、粉と混ぜる。よく混ぜたら次に冷水を加えさらに混ぜる。  
(湯ごねの後に水を加える会津地方の作り方によく似ている)
- 2) 手にべっとりと貼りつく程度の柔らかさで練る。
- 3) 50cm x 70cm程度の板の上に取り出し練る。(練りは日本の棒練りと同様、菊練りへそ出しはなし。板は延し・切り兼用) 玉状にしてラップに包み10分ほど寝かす。
- 4) 70cmくらいのめん棒で、玉の前方を角形で厚7~8mmくらいに延す。
- 5) 長さ58cm・歯の長さ40cm・高さ10cm重さ835gの両柄包丁を両手で握り、肘を伸ばして刃先を撥ねるようにして生地を切る。20回切るのに7秒という速度である。断面は各辺が2~3mmの三角形で長さは30cmくらいの麺ができる。包丁で撥ねるように切るため《刀撥麵》と呼ばれる。北京で見学した赤峰市のチームも同様の切り方であった。
- 6) 切った麺は少し寝かしてから茹で、汁を加える。汁は3種類でいずれもパクチを載せて提供していた。



【両柄包丁】



【パクチを載せた麺】

【徐さんの切り】

## 食事について

- 1) 《老北京打鹹面》北京で京劇を鑑賞する前に、ホテルのレストランで食べた麵。とにかく長くて皆驚いた。
- 2) 《莜麵栲栳栳（ヨウミェンカオラオラオ）》蜂の巣に似た麵で上に餡が乗っているのと、切り分けて餡をつけて食べるのがあった。材料は莜麦（ようまい・燕麦：カラスム麦の一種）で、練った麵を掌または食器の裏で薄く円形に伸ばし、右手の人差し指と中指ではさみクルット一回転させ円筒状にする。それを蒸し器に円形に並べて蒸すと出来上がり。



【老北京打鹹面】



【莜麵栲栳栳】



【豆腐干絲】

- 3) 《豆腐干絲（とうふかんす）》豆腐干絲は豆腐を加圧し水分を除いたもので、麵状・板状があり水でもどして使用する。写真は青菜の和え物であるが、味に癖がないので調理法でどのような味にもできる。昨今 中国でも健康志向が高まり、ダイエットに有効な食材として見直され「最強のヘルシー麵」と呼ばれているようだ。

イナサワ商店 稲澤氏によれば内モンゴル自治区には《刀撥麵》《刀削麵》のほかに、日本の「裁ちそば」に似た作り方の麵があるとのこと。日本と中国 同じような蕎麦の発展をしたのだろうか。

また「第1回中日蕎麦産業発展国際フォーラム」に参加した中国各地からのプレゼンターは、様々な蕎麦粉料理を紹介していた。言葉が理解できず写真を見るだけであったが、「食の国 中国」の奥の深さを感じた旅であった。

## 倶楽部企画イベント

### 江戸ソバリエ倶楽部新年会

平成31年1月19日(土)、ホテルニューオータニの4F ガンシップで12時30分から15時まで、78人の出席者のもと、江戸ソバリエ倶楽部の新年会が開催されました。

最初に、栃木県足利市の「蕎遊庵」店主根本忠明さんによる「七色のレインボーそば打ち」の実演が行われました。参加者は皆さん根本さんの見事なそば打ちの技に魅了されていました。その後質疑応答と懇親会があり、あっという間に楽しい時間が過ぎました。(広報より)



## 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。

### 1 成田そば栽培農家・上野様のお話 上野光弘様

千葉県成田市で春蒔きそば、千葉在来、常陸秋そばを家族チカラあわせてのソバ栽培。有機肥料での畑づくり、手刈り天日干しで愛情を注いだソバ栽培。話題の幻の千葉在来そばにも取り組んでいます。玄そばから丸抜き、石臼製粉にて加工して販売も致しております。ご希望の方は、<http://ueno-soba.info/>

寸感 見えるそば農家の上野様の苦労話とソバ栽培への拘りに感激しました。

2019/1/24 開講



### 2 ツイン・ドラゴン流十割そば打ち 鎌倉長谷 栞庵 恩田智博様

水の龍と火の龍が水回しを画期的に変えた！えっと驚く様なそば打ち技法。『十割そばを誰でも打てる』蕎麦春秋 vol. 48 号の P15-P17 に掲載されて話題になっているそば打ちをご披露して頂く。ビギナーのお二人に実際にそば打ち体験をしてもらいながら、参加者の前で、実技して貰う。粘りがありモチモチした食感でボソボソ感はまるで無い。切れることもなく長いそばで喉越しも良い。参加者全員が試食し、納得していました。

寸感 目から鱗がポロポロと落ちる。これなら、十割そばが打てる。 2019/2/28 開講  
(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  
2019年3月28日(木) 深萱ふーど(岐阜県加茂郡坂祝町) 長谷川政夫様 真そば流味革命

4月以降は未決定ですが、ご要望を受け付けますので、江戸ソバリエ倶楽部事務局までご連絡をお願いいたします。

## 蕎麦フォトアートギャラリー

### 蕎麦ビール



5年目の活動を終えた川越蕎麦育成の会では今回、埼玉県志木市の小さなビール醸造所 SHIKI BEER（しきびあ）さんの力をお借りして醸造過程に玄そば2kgを投入、オリジナル蕎麦ビールを作りました。アルコール高めながら重くなく爽やかなビールになりました。

SOBA DOUBLE AL6.4% IBU10 EBC13

2019/2/15 norisoba

### 「淡雪そば」で温まりました



立春の季に合わせたような美味しくて綺麗なお蕎麦と巡り合いました。

卵白と摺り下ろした長芋を空気が含むように円やかになるまで丁寧に泡立つように攪拌。

それを温汁を張った丼にそばを投入。

その上に降り積もる淡雪のように掛ける。

卵黄で絵を描き青海苔で色を付けた。

いつまでも温かく冷えた身体がホッと (hot) するお蕎麦でした。

2019/2/3 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>

.....  
☆予告！！ 2019年度江戸ソバリエ認定講座

今年も夏に江戸ソバリエ認定講座を開講する予定です。すでにお問合せを頂いていますが、春になりましたら募集を開始致したいと思えます。いま暫くお待ちいただきますよう宜しくお願い申し上げます。

☆おめでとうございます♪ 平成30年度の認定者61名様

うち、17名様に優秀賞を贈呈致しました。(敬称略)

【脳学優秀賞】

葛西美佐子、野村研一、太田美喜夫、成田和仁、長峯直人、佐藤幸雄、益井徳弘、中原安篤

【舌学優秀賞】

相笠志乃、西村京子、澁井純子、森田哲也、堀木正啓、佐藤善雄、松田敏春、藁科美伸、高橋成典

ますますのご活躍を祈念致しております。

また、関連する5店舗様を江戸ソバリエの店として認定致しました。

【江戸ソバリエの店】

「栃の木や」「EBISU FRY BAR」「SIKI-AISAI Dining」「ISOGAMI FRY BAR」「そばの実カフェ『sora』」

「江戸ソバリエの店」にお仲間が集えるようにと願っています。

併せて、川俣静様(江戸ソバリエ・ルシック)の長年にわたる協会へのご協力に対して感謝状を贈呈致しました。

.....  
☆おめでとうございます♪ 「年越蕎麦」コンテスト入賞者様

第8回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」コンテストは、林幸子先生(江戸ソバリエ講師)・石田大三様(年越蕎麦コンテスト提案者)・協会理事により審査させていただき、次の方たちを入賞と致しました。

🍷千葉ソバリエの会様<粋な仲間賞>

🍷中野克彦様<名水蕎麦賞>

🍷松浦賢三様<母恋蕎麦賞>

🍷増田和子様<あったか家族賞>

🍷大前麗様<年越蕎麦元年賞>

これからも「年越蕎麦」文化の継承にご尽力されんことを期待致しております。

なお表彰式は、江戸ソバリエ・ルシク第11回特別セミナーの折に開催させて頂きました。

..... ☆栄光の挑戦

**者募集開始！ 第7回武蔵の国そば打ち名人戦**

開催日：10月26日(土)

会場：志学会高等学校体育館(埼玉県杉戸町)

申込：080-1057-4426 小川実行委員長(江戸ソバリエ)

なお、第6回名人戦については、江戸ソバリエ協会推薦誌『蕎麦春秋』VOL.48のTopicsの頁に掲載。

.....

☆海外の方に日本文化のおみやげとして大人気♪

\*英語版「お蕎麦の打ち方([How to Make Soba](#))」と「お蕎麦の食べ方([How to Enjoy Soba](#))」

\*ハングル版「お蕎麦の食べ方」

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

.....

☆貸出受付中！「江戸ソバリエの店」の暖簾と幟

江戸ソバリエ・越後十日町「地そばまつり」チーム様から「江戸ソバリエの店」の暖簾と幟をご寄贈頂きました。せっかくですので、皆様も蕎麦打ちイベントなどでご活用頂ければ幸いです。

申込：[toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp) 受渡法についてはご相談。

.....

★心よりご冥福をお祈り申し上げます。

まことに残念なことです、ソバリエ画伯として大活躍されていました伊嶋みのる様をご逝去されました。作品は、前号の『蕎麦春秋』vol.48の「浅草尾張屋」の挿絵が遺作となりました。

.....

〔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

今年度（31年4月～32年3月）の年会費**1,000円**の納付時期が参りました。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。尚年会費は前納制となっております。

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総会のお知らせ

第14回江戸ソバリエ倶楽部総会を平成31年5月19日（日）に開催いたします。場所はホテルニューオータニ・ガーデンコート、時間は午後1時開催の予定です。詳細は追ってはがきでご案内いたしますので、皆様のご出席をお待ちいたしております。

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](mailto: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6月30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

### 編集後記 39

第1回の江戸ソバリエ講座の開講は2003年8月で、受講者は400人を超えていました。あれから15年が経ちました。多くはサラリーマン生活を卒業した人でした。江戸ソバリエになってからの2年間は、会の結成や、「至福の蕎麦屋」という本の取材、倶楽部の結成など結構忙しい日々でした。ですから自然と仲間意識が生まれていました。しかし当時の仲間も今や高齢化してきています。昨年暮れから今年にかけても親しい人が亡くなっています。高齢化は日本社会の現実です。私事でいえば例えば長く続いているいろいろなゴルフコンペも参加者が年々減ってきていますし、東京都美術館で開催されているたくさんの美術展のどの団体も皆会員の減少が止まらず、絵の出品数もどんどん減っています。一つの団体の活動を継続してゆくことは大変なことです。幸いにも江戸ソバリエ倶楽部は皆さんの努力で会員数も年々増加しており、活動の範囲も海外を含めて広がっています。そうした皆さんの活動をこれからもできる限り紹介してゆきたいと思います。

(川俣静)

### 江戸ソバリエ倶楽部通信 39号

発行日 2019年03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