

江戸ソバリエ倶楽部通信

第 3 号 2007年3月14日
 発行 江戸ソバリエ倶楽部
 編集者 古津 昇
 発行責任者 川俣 静

目次

蕎麦歳時記抄②(如月～皐月)・・・	p.1
都立夢の島公園で蕎麦振る舞い・・・	p.2
江戸ソバリエ倶楽部新年会開催・・・	p.3
会員投稿 民家園ボランティアとして・・・	p.3
こんなそば打ちはいかがですか?・・・	p.4
そばの茎が赤いのは・・・	p.4
蕎麦屋の甘味・・・	p.5
信州でそば栽培体験記・・・	p.6
同好会便り 蕎麦エピソードその1・・・	p.7
蕎麦屋さん廻り② とき庵・・・	p.8
山形田・・・	p.9
そば粉を使った料理コーナー②そば豆腐	p.9
江戸ソバリエが集う蕎麦打ち会の紹介・・・	p.10
新年会に行ったアンケート結果発表・・・	p.11
江戸ソバリエ認定委員会だより・・・	p.12
編集後記・・・	p.12



「江戸のそば屋風景」 川俣 静 作

蕎麦歳時記抄 ② (如月～皐月)

クレープの日 (2月2日)

クレープ発祥の地でそば粉を使うフランスのブルターニュ地方では、クリスマスから40日目のこの聖燭祭と謝肉祭最終日の2回クレープを焼いて食べる。

節分そば (2月3日)

立春を年の改まる日と考え、節分の夜に年越しそばを祝うところもある。

敦盛忌 (2月7日)

一ノ谷の合戦で討たれた平敦盛の塚(神戸市須磨)にて法要。熱盛に掛けた敦盛そば(ぶっかけ)を供する茶屋が塚前にある。

雛そば (3月3日)

江戸では4日に雛を取り納める時に蕎麦を供えた。重三(3月3日)にちなみ、三色が古式に則し蓬切りは欠かせない一色。

小石川・澤蔵司(たくぞうす) 稲荷春季例大祭 (4月9日)

天麩羅蕎麦を好んだ慈眼院の修行僧・澤蔵司を大明神と崇める蕎麦切り稲荷。当日は尊像をご開帳。

端午そば (5月5日)

雛そばと比べこの日に麺類を食べる習慣は少ない。菖蒲切りは邪気を払う端午にふさわしい。
 (新島繁「蕎麦歳時記」から引用、文責 横田元育)

倶楽部活動**都立夢の島公園で蕎麦振る舞い**

都立夢の島公園は、東京から出されたゴミを埋め立てて造られた背景もあって、元来独特のエコロジカルな雰囲気を持つ場所だ。

今では都内でも有数の緑地面積を誇り、その周辺にも緑が多く、海に浮かぶ緑の島の様相を呈する。都立夢の島熱帯植物館の玉木恭介館長は、06年4月の赴任後この環境に「農業公園」をイメージして、8月、隣接する空いた土地 4000 m²に蕎麦の種（常陸秋蕎麦 20kg）をまいた。



9月23日「江戸ソバリエ倶楽部メーリングリスト」に、突然！小池晃さんの「夢の島公園に 4000 m²の蕎麦の花」の紹介があった。早速駆けつけて見ると、残暑の中を雪景色のように白いソバの花が埋めつくされ、都心とは思えない光景に驚かされた。これは、倶楽部メンバーの福島さんが熱帯植物館のボランティアガイドを務めており、小池さんに連絡が入ったものだった。

玉木館長からの依頼もあり、企画運営担当の松本一夫さんに相談、その結果江戸ソバリエ倶楽部としての協力体制ができた。家族連れなどのボランティ

アと共に江戸ソバリエ倶楽部の有志も加わり、刈り取りや脱穀などを経て、いよいよ12月2日の「蕎麦振る舞い」の当日がやってきた。

早朝から江戸ソバリエ倶楽部の有志 10名が 25kg の蕎麦粉を打ち出した。さすがに手際よく和気藹々のうちに 250 人分の蕎麦が打ちあがる。一方釜前メンバー10 数名は藤村和夫先生の指導のもとで、蕎麦汁作りが始まった。夢の島公園で初めての催し事だが、企画運営の松本さんや小池さん達、そして千葉ソバリエ会の皆さんの細やかな計画、準備で、大方順調に進み客を迎えた。



お客さんのボランティアたちの美味しそうな笑顔は嬉しい。

蕎麦は夢の島公園にあるユーカリの香りが多少するが、これは新しい味わいの一つかもしれない。都心の家族達がソバの種まきや、花を観て、自分達で刈り取ったソバを食する体験で、将来のソバリエが育つことを願う。

(加藤 正和)

江戸ソバリエ倶楽部の新年会報告

平成19年1月28日午後1時30分、一つ橋の日本教育会館内喜山倶楽部会議場にて当倶楽部の新年会を開催しました。

寒中にもかかわらず、まあまあのお日和、会員71名、顧問3、認定委員4名の計78名の方々が参集しました。前島事務局長の司会進行により、田島会長挨拶、六代目、三遊亭円窓師匠の創作落語「澤蔵司稲荷」、そのあと師匠とエッセイスト



の ほし ひかるさんの対談で1時間半ほど座学?を行い場所を2階のレストラン「K I Z A N」に移し、懇親会を挙行、歓談つきないのですが、4時半副会長 山田さんの音頭による手締めで幕を閉じました。

円窓師匠の創作「蕎麦稲荷」は、小石川無量山伝通院内の別当寺慈眼院にまつられている澤蔵司稲荷にまつわる噺で内容は聞いてのお楽しみ。ただ澤蔵司稲荷の宝前に蕎麦を供える仕来たりは百数十年も継承され、今でも毎朝「一番そば」を春日通り伝通院前に現存する「萬盛」と言うお蕎麦屋さんが奉納し続けているそうです。

また澤蔵司稲荷は進学、就職から運転免許試験などの願掛けが圧倒的に多く、願解きには必ずそばを供えることになっています。落語の「おち」になった福聚院の「唐辛子地藏」や「蒟蒻閻魔」の源覚寺も現存しています。都営地下鉄三田線春日駅の近くです。これからは陽気も良くなりますので、ぜひご散策のほどを。
(室橋 正太郎)

会員投稿欄

民家園ボランティアとして

世田谷区の喜多見(きたみ)に、次太夫堀(じだゆうぼり)公園という公園があります。



そこは江戸時代後期の世田谷の農村風景を再現したところで、田畑とともに数件の民家や土蔵等を区内から移築し保存しています。私はここで、民家園ボランティア「そばの会」のメンバーとして活動しています。たとえば、区内の親子を対象とした「親子そばづくり教室」では、そばの種まきに始まり、クルリ棒と唐箕(とうみ)を使っての脱穀、それを石臼で挽いて、最終日には古民家の中で打って食べるという、体験教室のお手伝いをしています。この他にも、「そば打ち体験教室」や、「子供の日」などのイベントの時には、「そば切り」や「そばがき」の出店をするなど、自らの腕もまた磨いています。

私にとって、ボランティアとは「プロの技に近付きつつ、プロには出来ないことをやる人」だと思います。今後は、民家園ボランティア以外にも活動の場を広げて、私には「そば」を通して何ができるのか、「江戸ソバリエ」の経験を生かしながら探っていくつもりでいます。

(三矢 潤一)

こんなそば打ちはいかがですか？

私のそば打ちは、100g・一人前・食べ切りです。粉の準備から食べるまで通常15分ぐらいです。手順は普通のそば打ちと原則同じです。100gで打つと、どういいうわけか10割そばが簡単に打ててしまいます。理屈はよくわかりません。もともとは、小・中学生にそば打ちを教えていて、試行錯誤の末たどりついた方法です。一回で食べきれ、失敗した時も再挑戦が簡単、場所を取らないなど、困難点が一挙に解消されました。



30cm四方の板の周囲に厚さ2mmのふち取りをした「打ち板」(写真)を使います。初めての人でも均一に延ばせます。縁までいっぱい延ばして大きさの目安にします。この板はなかなかの優れもの、一度やったらやめられません。農業試験場でソバの品種改良をしている人が、いつでも短時間で打て、粉の比較・吟味が簡単にできると喜んでくれています。この板を単身赴任の人が買って行くと聞いてなるほどと納得しました。

リタイヤして暇になったのが最大の理由ですが、私はこの方法で昼にほぼ毎日そば打ちをしています。今は北海道産のキタワセソバ、山形産のでわかおり、茨城産の常陸秋ソバなどを交互に味わっています。それに、そばの後は200ccのカップにそば湯を欠かさず、たまに蕎麦湯といっしょにあんパン。とても良く合うと独り合点、至福のひとつです。

(向山 玉雄)

そばの茎が赤いのは



小さい頃、私が字を読めるようになると、本好きの父はよく、本を土産にした。

本屋に行ったついでに子供向けの本もちょっと覗いてみるのだろう。帰宅すると、「面白いぞ」とも何とも言わず、ただ「ほい」と私に手渡し、後で私が「面白かった」と言うと「よかったな」と言うだけだった。そんな本の一冊に、岩波こどもの本『おそばのくきはなぜあかい』がある。父は大の蕎麦好きでもあったから、題にひかれて手に取ったに違いない。

昔々、ある大きな川岸近くにソバと麦がいた。そこへ白いひげの老人がやってきて、自分をおぶって向こう岸まで渡ってくれないかと頼む。嵐で橋が流れてしまった川は水かさ多く荒れている。麦はその頼みを断ったが、ソバは老人を気の毒に思い、冷たい川の水に何度も転びそうになりながら、なんとか向こう岸にたどり着いた。ソバの足は凍えて真っ赤になっていた。実はこの老人は穀物の神様で、我が身も省みずにおぶって渡してくれたソバの親切をほめ、以後ソバを、夏の太陽を浴びてすくすく育つ作物とされた。この時冷たい川を渡ったせいで、今でもソバの茎は赤いのだ、という日本の昔話である。

ソバの茎は細くて強い。双葉の頃の茎は柔らかい鶉色で、それが次第に赤く引き締まってぐいと伸び、その茎の先にひわ色の細いハート形の葉が交互に広がり、白い小さな五弁の花が手鞠のようにまとまって咲く。高原の風にしなやかに揺れるさまは、はっとするほど美しい。穀物となる植物で、これほど美しい姿のものを、私は寡聞にして知らない。

きりっと涼やかな蕎麦が咽喉を下りていく時、私は時折、ソバの赤い茎と、何度も何度も読んだ絵本の遠い手触りを思い出す。

「うずらの会」(西海 香子)

蕎麦屋の甘味

“蕎麦屋の甘味”をご存知ですか？

蕎麦（屋）好きであっても品書きの端に書かれた“甘味”の存在には気に留めない方が思いの外、多いようですが・・・。

意外にも多くの蕎麦屋では高いクオリティで甘味デザートを提供しています。まさに甘味の穴場！蕎麦屋の抜け穴？特に老舗の名店や人気の本格手打ち系蕎麦店で和の甘味を提供していたら9割方ははずしません。その特筆すべきは蕎麦屋ならではの“蕎麦系デザート”＝例えば“小倉そばがき”などは一般の甘味店では味わうことの出来ない独自の極上甘味と言えます。

世の多くの甘味好きですらなかなか知り得ない、一級の技に裏打ちされたフレッシュな美味さに溢れるデザートの数々をソバリエの皆さんが見落としていたのでは蕎麦屋好きの名がすたるってもんです。真摯な心意気に基づく選り抜かれた素材の素晴らしさは蕎麦切りでご存知だと思いますが、その甘味まで驚くべきお手頃値段で戴く機会をみすみす逃すのはあまりにもったいない話です。

紙面も限られていることですから、ここはグダグダ言わずに若輩ながら秀逸と思えた、いくつかの蕎麦屋の甘味を以下に具体的に列挙して参ります。ついでながら若年女子向け蕎麦屋プロパガンダの一貫としても効果は抜群！誘う方にも魅力のアイテムですから心うつつすらと留めて頂ければ嬉しく思います。



蕎麦茶寒天あんみつ



- 神保町：松翁の「小倉そばがき」
- 立川：更科堀井立川店「蕎麦茶寒天あんみつ」
- 駒形：蕎麦上人「そばがきぜんざい」(左写真)
- 広尾：箱根暁庵広尾店「白玉ぜんざい」「蕨餅」
- 青山：くろ麦「そば団子」
- 両国：江戸蕎麦ほそ川「そば寒天」

等々、数え挙げたらきりがありません。ぜひお試し下さい。

★なお、さらなる“蕎麦屋の甘味”の他店の詳細については拙ブログ『近所の和菓子屋さんの豆大福、パン屋さんのあんぱん』のカテゴリー【蕎麦屋と甘味】

<http://yuki-ssg.seesaa.net/category/449119-1.html> をご参照いただければ幸いです

野澤由貴子（甘味ブログ「近所の和菓子屋さんの豆大福…」運営人）

信州でそば栽培体験記

何でもやってみないと理解しない性格である。

いつしか「自分で種を蒔いて玄そばを収穫し、石臼で製粉して、そばを打って手繰る」こんなことを考えるようになった。畑は、長野県北部の千曲川のほとりに位置し、米作地域で、元々ソバ畑はないが、初秋から冬は川霧が上がる昼夜の寒暖差の激しい地域である。

約1畝(約1 $\bar{2}$) 足らずの広さで、玄そば5~6kgを期待した。品種は、秋そばからこの地域で広く栽培されている「信濃一号」を選択した。種蒔きからソバ刈り(栽培作業)と、刈取りからきれいな玄蕎麦(脱穀作業)を分けて考える。特に脱穀作業が一通りできるかを確認したかった。目標には遠く及ばなかったが、2kgの玄そばを収穫した。

【栽培】

畑の整備 8/12：種まきに向けて畑の準備。草取り、耕耘、若干肥料の施肥。

種蒔き 8/13：鍬で畝を上げ、約400gの種を蒔く。畝に長靴の先で、土をかぶせる。

発芽 8/17：梅雨明け以降一滴の雨もない。日照りの心配もどこ吹く風、しっかりと発芽。

開花 9/10：1ヶ月で40~50cm成長。雑草はソバの早い成長に負けあまり生えてこない。

結実 9/23：咲き始めから1週間で更に背丈が70~80cmに伸び、花が一面に咲きわたる。蜂、蝶、コガネムシなどが飛び交い、受粉が旺盛に行われている。

ソバ刈り 10/28：鎌で一握、束を適当な大きさに取りまとめ、わらで束ね樋かけ天日干し。

【脱穀】

天日干しを1週間、11月4日に脱穀以降の作業に入る。脱穀~玄そばになるまでの作業で玄そばに泥や埃が付着していない状態が目標。

①ソバの束を一つずつ棒で叩き、実を落とす。

②脱穀後のソバのホコリ、葉や茎の屑を取り除く。唐箕の代りにゴミを取り除く作業に扇風機を使い、箕の中のソバを上から少しずつ落とし、近くに玄そば、ゴミは遠くに飛び取り除く。この作業を繰り返し、玄そばのみが残る。

③ガク取り、玄そばには、埃やガクがついている。仕上げは、網目のビニールの袋に玄そばを入れ、しばし揉む。玄そば同士が擦れ合うことによって、磨く。脱穀2時間、磨き約1時間程度で完了し約2kgの玄そばを収穫した。その後、実家近くの水車小屋でそば粉にしてもらった。そば粉としては、1.3kgほど(歩留まり65%)の収穫。



【そばを食べる】



玄ソバからの石臼製粉でメッシュが粗い、粉が粗く、薄くは延し切れなかったが、香りが良く、これはこれで、噛み締めるたびに甘味が出てくるようなうまさである。最後はけんちん汁をぶっ掛けて、けんちんそば、これはまさしく信州のそばの醍醐味であった。

ソバの栽培については、こまめの対応も必要がないので、畑が離れたところにあっても栽培可能である。玄ソバを作る脱穀作業の工程も手順化でき、一通りの

作業を終えた。種蒔きから刈取りまで好天に恵まれ、ソバ成長の期待に胸を弾ませながら飛び乗る新幹線は、癒しの世界でもあった。この次は、収穫量を増やすことである。（金井 政弘）

(注) 写真付の詳しい記録は、霞の会ブログ (<http://www.redolog.net/sobalier/>) に掲載していますので、ご覧いただければ幸いです。

同好会だより

蕎麦エピソード その1



そばの食べ歩きにも、色々な形があると思います。

私の場合は、せっかく茹で立ての美味しそうなそばが目の前にあるにも拘わらず、食べたい気持ちをぐっとこらえてその前にする作業があります。運ばれてきたそばの器や、盛り付けの景色を手早くスケッチする事です。もり一枚にしても竹箆や蒸籠、陶板や石板に盛られ、蕎麦猪口、汁徳利、湯桶や箸に至るまでその形は多種多様で実に面白いからです。

お店にしてみれば奇異に映るだろうし、あまり気持ちの良いものではないと思われませんが、悪意の無いものと判ると親しみを込めた眼差しを送ってくれます。しかし、せっかくのおそばを前に我慢をして描きとめる作業をするこちらとしても少々つらいものがあるのです。所要時間は僅か4～5分位ですが、それでもぐずぐずしていると伸びてしまいます。時には「おそばが伸びますよ」と声を掛けられてしまいます。恵比寿の「玉笑」では女将さんに「代わりのおそばをお持ちします」と言われた時には、さすがに恐縮して慌ててペンを箸に持ち替えて手繰ったことがあります。

また、描く紙が無くて伝票の裏や箸袋、また手のひらに描いてきた事もあります。何もそこまでなくてもデジカメ一台あれば事が足りると思われがちですが、先日のスケッチ展の際は食べ歩きの大先輩に会うことが出来ました。年齢は70歳、氏名不詳、入院中の奥様を週2回見舞う日常で、3年間で延べ530回もそばを食したと言う豪のものがいらっしやいました。日時、天候、交通、蕎麦の種類、値段、店の様子、家族構成から写真までびっしり書かれたノートを見てびっくり、蕎麦好きの業の深さと、層の広さを改めて思い知らされ、「君達はまだまだですよ」と言われているような気がした次第でありました。

(うずらの会・伊嶋みのる)

蕎麦屋さん廻り②

とき庵

埼玉県比企郡ときがわ町の山里にある、「とき庵」にお邪魔しました。二年ほど前に、東秩父村に住む版画の同好の士から、「都幾川村にうまい蕎麦屋がありますよ」と教えられたのが、「とき庵」を知ったきっかけである。

秩父山系に連なる奥深い山里の大自然に囲まれた、小さな蕎麦屋なのだが、忘れがたい味がある。小柄な女主人がかいがいしく接客をし、若い息子がひたすら蕎麦を打っている。お客さんの注文を受けてから蕎麦を打つので、15分や20分は蕎麦が出てくるのをじっと待っていなければならない。ビールにそばがきでしばらく待つ間がなんとも楽しみである。「お待たせいたしました。」近くの陶芸家に注文したという見事な織部焼きの大きな器に、豪快に盛り付けられた蕎麦とてんぷらと薬味の盆が置かれ、一瞬目を奪われる。

そば粉は都幾川産の地粉で、挽きぐるみの黒い田舎蕎麦は、窓から差し込む日の光に輝き、食べても少しも減ってゆかない。隣には、山菜のてんぷらが、こちらも大きな器に豪快に盛られている。朝採った新鮮な野菜や山菜の味が口の中に甘く広がってゆく。綿実油でカラッとあがったさくさくとした歯ごたえが、実によい。この山菜のてんぷらが当店の売りなのである。お客さんは皆、天せいろを注文する。

昨年2月、都幾川村は隣村の玉川村と合併して、ときがわ町となった。都幾川村の奥山らしい言葉のイメージは消えてしまったが、「とき庵」は変わっていない。東京の蕎麦は繊細さだが、とき庵の蕎麦は野趣あふれる素朴さである。1年半前に訪れたときは、お客が途絶えたときに、女主人とゆっくり話もできたが、今度はそうは行かない。平日の昼時とはいえこの山里に、ひっきりなしのお客である。女主人は一人で接客に大わらわだ。

15年前、うどんやを開業したがなかなか思うようにいかず苦勞し、その後蕎麦屋に変え今日があるという。「皆様のおかげです」と女主人は、あくまで低姿勢である。毎日接客に忙しいこの女主人と、江戸時代の台所と見違ふような厨房に、真っ黒い鉄釜で茹で上がるそばを一心に見つめている息子の姿が実にすがすがしい。

東京から3時間かけ、電車を乗り継ぎバスを乗り継ぎやっとたどり着いた時間を、いつの間にか忘れてしまった。
(文および画：川俣 静)



とき庵 <http://www.h2.dion.ne.jp/~tokian/>

場 所 埼玉県比企郡ときがわ町西平 756- 4

電 話 0493- 67- 0517 月曜日定休 (休日の場合は営業します)

営業時間 11:30- 売り切れ終了 (夜は予約のみ)

山形田

この屋号から想像する地名は、当たり前だが山形の蕎麦である。

東京駅八重洲口から300mほどにある当店は山形銀行も入っているので分かりやすい。さて、注文して出された「そば」はいかにも見覚えのある太い山形の板そばだ。それを口の中一杯に頬張りながら、5年程前に仙台で単身赴任生活をしていた頃の思い出をはせる。

そば好きになったのは、山形県で会社の取引店が主催する芋煮会の余興で「そば打ち道場」に参加したのがきっかけである。その時にいとも簡単にそばが打てるので、早速寮の厨房でそばを打ってみるがどうもうまく行かない。それから、少々意地になり何とか打ちたいと「仙台そば打ち研究会」の仲間に加えていただき徐々に打てるようになった。特に世話になったのは、単身赴任寮の寮長や仲間たちである。当時は短いボロボロのそばしか打てずにそれを辛抱強く食べて貰ったことが今の自分があると思う。この板そばを食べながら、そんなことをふと思い出すのである。また、当時出張で山形に行ったときは必ず、「あらかそば」の板そば（これしかないのだが？）や県内各地の肉そばをよく食べたものだ。そんなこともあり、この板そばには愛着があるのである。

さて、店内にはカウンターが前後に2列あり、12～13人ほどお客さんが入ればすぐに満員になる。ここでは、長居は無用だ。自分の食べたいものを注文し、食べたら速やかに退散することがお互いスマートだと思う。私の場合は、山形の地酒と特産の肴を一品頼み、前もって頼んでいた板そばで済むことにしている。ところで、厨房には男性二人と店内には女性（若いおばちゃん）が手際よく我々客を持って成してくれる。紹介するのが遅れたが、お値段が非常にリーズナブルである。これも私にとって満足出来る一押しの店である。東京駅近くに来たらずひ寄ってみたらどうでしょうか・・・

（古津 昇）

山形田：東京都中央区京橋2-5-15 神保ビル1階 TEL03-3535-9410

営業時間 午前11時～午後10時土曜・日曜・祝祭日休み



そば粉を使った料理コーナ②

<そば豆腐>

そばがきの応用で、美味しいデザートができます。

☆材料（2人分）

そば粉40g、水150cc（同量の牛乳、豆乳でも、お試しを）

☆作り方

1. 鍋にそば粉を入れ、分量の水を少しずつ加え、ダマが出来ないように溶かしてから、中火にかける。
2. 底の方から固まってくるので、焦げ付かないように、火にかけている間しっかりかき混ぜる。



3. 全体に固まってきたら、火からおろし、更に混ぜる。

4. 温かいうちに、容器に入れて固める。

☆ここがポイント

しっかり火を入れないと、上手く固まりません。容器に入れて冷やしても固まらないようなら、もう一度鍋に移して、かき混ぜながら火にかけましょう。

この辺でいいかなと思ってから、更に弱火で1分位火を入れるとちょうど良いようです。

◎いただきます！

1. 自家製の黒蜜をかけて

黒砂糖に水をひたひたより少し多めに入れて火にかけ、煮立てる。泡が粟粒のように細くなるまで煮詰め、あれば水飴を適宜加えると、砂糖に戻りにくい。

2. 辛党の方は、わさび醤油で、お酒の友に。素敵なお器に入れて、素朴でちょっとおしゃれな味を、お楽しみ下さい。
(天野 佳子)

江戸ソバリエが集う蕎麦打ち会の紹介

江戸川区にお住まいの小池晃さんが主催する蕎麦打ち会には、江戸ソバリエであれば誰でも参加出来ます。

そして、蕎麦打ちや蕎麦にまつわる料理を2ヶ月に1度の割合で楽しんでいます。会場は江戸川区立東部フレンドホール3階調理室で、小池さんの指導のもと9時30分～15時まで開いています。参加人員は調理室の関係で15名程度です。因みに蕎麦粉やその日の料理や蕎麦前(お酒)など含めて会費は3,000円です。

さて、前回行われた第10回(1月27日)の内容をご紹介します。この日の献立は二八蕎麦(500g)で「かきたま蕎麦」をつくり、酒菜として焼き牡蠣・出汁巻き玉子焼き・蕎麦焼き味噌・干しかずのこのそばつゆポン酢漬、白菜の漬物です。蕎麦前として、石川県の菊姫と山口県の瀬祭という豪華な献立です。



最初に各自が蕎麦を500gほど打ち、打ち終えた人から小池さんの指導で酒菜の準備に取り掛かります。料理や配膳・後片付け含めて全員参加のところが良いですね。毎回色々なそばを基本とした料理を教えて頂き、全員で蕎麦前を嗜みながら談笑し、酒菜を楽しく味わうのは格別です。そして、締めは各自で打った蕎麦を「かきたま蕎麦」にして啜るのです。たまらないですね(笑い)。

そして、土産に自身で打った蕎麦を持ち帰り、家族にも「かきたま蕎麦」をつくって食べてもらうのもいいことですね。ぜひ、このような楽しくて美味しいそばを楽しむ会に、皆様も参加されたいかがでしょうか。



(古津 昇)

新年会（1/28）に行ったアンケート結果発表

回答者数58名（男 50名 女 8名）、女性中心のサークルが多い中、特異な男女比率です。

1、年代別蕎麦打ちと道具の有無

年代別	自分で蕎麦を打つ	はい	いいえ	蕎麦打ち道具を持っている	はい	いいえ
30歳代	1名中	0	1	1名中	0	1
40歳代	4名中	2	2	4名中	2	2
50歳代	14名中	14	0	14名中	13	1
60歳代	26名中	22	4	26名中	19	7
70歳代	12名中	10	2	12名中	10	2
不明	1名中	0	1	1名中	0	1
合計	58名中	48名	10名	58名中	44名	14名

【考察】回答者の約半分を占める60歳代の26名中22名が蕎麦を打つという健闘ぶり、今、注目の団塊世代を含む50歳代は、14名ほぼ全員が、MY蕎麦打ち道具を持って打っている事が判明。道具を持たなくてもそばが打てるのは、蕎麦打ち道具の揃った調理室の普及と、江戸ソバリエ内での研修会が盛んになってきた事によるものと思われます。

2. 出身地

東京都 28名 長野県 6名 埼玉県 3名 神奈川県、千葉県、香川県、北海道 2名 山形県、青森県、石川県、群馬県、新潟県、岩手県、茨城県、和歌山県、三重県、京都府、愛媛県、福岡県、鹿児島県 1名

【考察】日本を、富士山を境に東西に分けると、50:8で東日本の出身者が多いという結果になりました。やはり関東は蕎麦、関西はうどんという定説どおりなのでしょう。

3. 1週間に蕎麦を食べる回数

0.5回～2回 31名、3～4回 22名、5回以上 5名、平均すると週に2～3回となりますが、ご自分が、江戸ソバリエとして、お蕎麦を食べる回数が平均以上かどうかご判断下さい。

4. 甘党 11名 辛党 12名 両党 35名、甘味、お酒両方いける方が、圧倒的多数でした。

女性8名中甘党は2名というのも、興味深い結果です。蕎麦を食べる時のお酒となると、甘党の方以外にも、「飲まない」方が3名、甘党の方の中にも、「日本酒」というお答えもありました。

第1位 日本酒40名 第2位 ビール19名 第3位 焼酎15名 その他 ワイン3名 ジン1名

5. 趣味、特技

第1位 スポーツ 24名（テニス、ゴルフ、スキー、登山、ダイビング、散歩等）

第2位 創作活動 19名（俳句、エッセー、水彩画、陶芸、写真、木彫、拓本等）

第3位 料理（蕎麦打ちを含む）13名

第4位 ガーデニング 10名 旅行 10名（ドライブ、温泉めぐり、札所めぐり等）

全体的に活動的なメンバーが多く、鴨せいろを作るために鴨狩猟という方も。外国語を特技とされる方は3名ですが、江戸そばの国際化のために活躍を期待したいものです。

6. 江戸ソバリエ倶楽部通信への要望

読んでいない、内容を覚えていないという悲しいご意見もありましたが、面白かったので、季刊にして続けて欲しいという励ましのお言葉も。催し物のスケジュール、蕎麦打ちボランティアの募集、新しい蕎麦屋紹介等の、情報源として、必要とされていることを実感しました。

また、県人会や、他の趣味の同好会（木彫等）を作ったソバリエ間の交流を希望する声も聞こえてきました。次号発行の際の参考にさせていただきます。（天野 佳子）

《江戸ソバリエ認定委員会便り》

江戸ソバリエ倶楽部の皆様、本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

今年も3月3日に、平成18年度の江戸ソバリエの認定パーティーを行い、新たに146名の「江戸ソバリエ」が誕生いたしました。このたび、晴れて江戸ソバリエの認定証を手にした方々には、改めてお喜び申し上げますとともに、今後のご活躍を期待いたします。



次に平成19年度の江戸ソバリエ講座の予定を申し上げます。まず6月3日にシンポジウムを開催いたします。8月には江戸ソバリエ認定講座を、その後、江戸ソバリエエキスパート認定講座を開講する予定です。詳細につきましては追ってご連絡をさしあげます。江戸ソバリエ倶楽部の皆様には、奮って受講頂きますようお願い申し上げます。また、来る4月21日から22日まで、米国サンフランシスコでは桜祭りが盛大に開催されますが、4月20日の前夜祭で「江戸ソバリエ」がそば打ちを披露してそばを振舞う企画で参加する計画をいたしております。現在参加者を人選中ですが、委員会からは、ほしひかるがご一緒する予定です。

(委員長 三上卓治)

江戸ソバリエ倶楽部 会員投稿のお願い

会員の皆様からの積極的な投稿や同好会の活動状況などもお待ちしております。

蕎麦にかかわることなら課題は自由です（蒞蓄・感想・エッセー・俳句・川柳・絵手紙・イラスト・自己紹介など）

要 領

字数・サイズ：原稿字数 600 字以内。絵/イラスト A4 サイズ以下（編集時画像縮小あり）。

記名：原稿はすべて記名する、ただしペンネームも可。別途連絡先（電話、ファックス、メールアドレス等）記入のこと。

投稿先：事務局もしくは広報担当まで。郵送、ファックス、メールにて送付。電子メール送信の場合は、ワード作成にて添付のこと。

事務局：〒100-1245 東京都中央郵便局私書箱 1245 号

広報担当 ・横田元育 FAX03-3392-4799 E-mail mo.yokota@nifty.com
 ・加藤正和 FAX03-3646-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp

【編集後記】

1月の新年会の会場で頂戴したアンケートの結果、80%以上の方がご自分で蕎麦を打つということがわかりました。

会員諸兄の蕎麦への愛着はおそらく想像以上であり、私ども広報も、あだやおろそかに安価な記事は書けないなど感じたしだいです。とはいえ相手はそば、肩の力を抜いて、楽しい取材をしたいものです。上等な手打ちそばやでなくたって、うまい蕎麦屋は沢山あります。そういう蕎麦屋を見つけたときはうれしいものです。取材もそんな気持ちでやっていきたいと考えております。



(広報室一同)