

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

八溝の寒ざらしそば	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー .	p. 12
ラダック紀行	p. 6	江戸ソバリエ協会便り	p. 13
へぎそばの由来	p. 8	事務局からの連絡事項 原稿募集	p. 16
私とそばの縁	p. 9	編集後記	p. 16
第14回総会	p. 11		

会員投稿コーナー

八溝の寒ざらしそば

下野ソバリエ会 小林治夫

寒に晒す . . . 古くから人々は、自然の厳しい寒さをも生活の中に取り込んできました。『寒』とは小寒（寒の入り）が1月6日頃、大寒の20日を過ぎ（寒の明け）は立春の2月4日頃までをいいます。そば以外にもこの時期の『寒』の効能は多々あります。飛騨染めは大豆の汁で顔料を溶かし、染め付け後清流で晒し発色を促します。郡上本染めは川に晒し糊を落とすと同時に、生地をも締めることで鮮やかな色彩を浮かび上がらせます。特に大寒の『鯉のぼりの寒ざらし』は有名ですね。美濃和紙は原料のコウゾを川に晒し、灰汁を抜き漂白、より白い和紙を作る手法を得てきました。

『寒ざらしそば』の生産方法の基本は、まさに『寒の入り』1月6日頃に、前年に収穫した秋そばを約10日間清流に沈めた後引き上げ、約10日間天日と寒風による自然乾燥を行い、その後低温熟成保存させたそばを言います。冷水に浸すことでアクや雑味が抜けるとともに、覚醒した玄蕎麦が寒さから身を守ろうとする防御本能が働き、自然の旨味が増すと考えられています。そばの味が落ちるとされた夏でも、新そばの味が楽しめるようにと工夫した古来からの方法です。

『寒ざらしそば』、古くは江戸中期に著された『本朝食鑑』に、信濃国伊那郡高遠藩と諏訪郡高島藩が江戸幕府将軍家に献上していた『寒晒しそば』が当時の代表格と記されています。当時は何と約30日間冷水に浸し、さらに30日間かけ雪上で晒しながら天日で干し、さらに冷涼な蔵の中で熟成させ、夏の土用の日（現在の7月20日頃）に食す『暑中寒晒しそば』として江戸に運び入れたのです。冷蔵保管技術の無い頃としては藩運をかけた大変な作業だった事でしょう。しかしこの『寒中の作業』はそばの長期保存や虫がつかないなど、長い経験値が生み出す効果もありました。が、この献上という習慣も明治時代には衰退していきます。

時は現代。この10年来のそば人気に遅れまいと、『寒ざらしそば』は北海道から山形、宮城、福島、栃木、長野、岐阜など主たるそばの生産地で、ほぼ平成20年頃には完全復活を果たしました。

栃木県内だけでも出流山、日光、鹿沼、八溝、伊王野、高林など枚挙に暇はありません。しかし一口に『寒ざらしそば』の生産と言っても、玄そばを沈下させる環境や気象条件が毎年クリアされることが重要です。特に清潔で2℃以下の冷涼な流水（2℃以上だと引き上げた後、発芽する可能性がある）が必須条件。沈下させた場所の水が流れなくなったり、泥水で淀んでしまったり、どこの生産地でも立ち上げ時のご苦労は多かったですと聞きます。



地元の『八溝の寒ざらしそば』を育てたのは、平成20年当時、栃木県那須烏山市でたばこや大麦、大豆、コンニャク、米などの栽培していた興野地区の農家、山村稔さん。那珂川の東、河岸段丘の畑は水はけが良すぎて水稻栽培には不向きで米が出来ない。その穴を埋めるために始めたのが八溝在来そばの生産でした。しかし当時のそば栽培方法も独自の判断、収穫後の保管も軒下放置。自家消費とというものの、品質という点では話題にも上がらないものでした。そんな折に、そばの研修所とそば店を併設した、後の『梁山泊』の親方廣木克臣さんとの出会いがありました。お二人はこの時のやりとりをこう振り返ります。廣木さん『人に出せるそばにするなら品質第一、安定生産は必須条件。冷蔵保管は当然のこと、製粉次第でそばは変わる。そばは繊細なもの。手を掛ければかけるほどそばは応えてくれる』山村さん『畑の栽培事に人の指図は受けない。手が掛けられないからそばをやる』喧嘩腰のようなやり取りの毎日だったと、今は笑います。しかし真剣にそばと向き合う廣木さんの姿勢に山村さんも納得。翌年には、米を冷水に浸し、引き上げて寒風に晒すと美味しくなるという古来からの経験を活かし、地元の湧水を利用した『八溝寒ざらしそば』の生産を思い付くのでした。さらに元那須烏山町長の福田弘平さん（故人）が、『那須烏山市を、是非八溝そばで盛り上げて行きたい』と八溝そば街道推進協議会の初代会長として宣言。これらもそば栽培が八溝地区に広がる大きな追い風となりました。



さらに廣木さんが最も大切な事として提案したのは、どの地域でも実現が難しかった生産者と消費者、製粉業者、行政との定期的な交流会を開催することです。この地道な努力が功を奏し、山村さんは、生産者の意識改革とそば生産者組合の統合に着手し、土壌改良や効率的なそば栽培を展開することになります。その結果『八溝そば』のブランド化にも貢献した実績で、平成26年には栄えある『農林水産大臣賞』を受賞したのです。

『梁山泊』の廣木さんも、蕎麦の品質とそば打ち技術のさらなる向上を目指し、栃木のそばでは先輩格の日光例幣使そば街道の皆さんとも交流。日光そばまつりに出店したりと活発な情報交換に努めました。ここから、以前から交流があった名人高橋邦弘氏の全幅の信頼を得て、廣木さんからの招聘があれば『八溝そば街道そばまつり』にも必ず『達磨・雪花山房』として出店するなど、関係する多くの人たちとの好循環が生まれていきました。この流れに呼応して山村さんは更にそば栽培の参考になるとみれば、組合員を誘い、埼玉、北海道から長野まで現地との交流に努め、現在の良好なそば栽培研究体制が整ってきたのです。

近年、そばの成分分析も進み、『寒ざらしそば』の効能も少しずつ見えてきました。食品総合研究所や、つくば大学などの合同研究では、そばの冷水への沈下後の一般成分の流失はほとんど見られないものの、引き上げ後解析すると、殻に多く含まれるカルシウムがそばの実のでんぷん層に移り数値が約2倍に増えたり、ポリフェノールが約20%減少するものの、ケルセチンの除去により苦みやえぐみが減る事、また遊離アミノ酸のうち、γ-アミノ酪酸（GABA）は2倍に増加して、リラックス効果やストレス軽減、血圧降下作用が期待されるなど様々なことが明らかになってきました。

『八溝そば街道そばまつり』も今年で9年目を迎えました。そばを愛する皆さんに一人でも多く来場していただけるよう、関係者の皆さんの一層の奮起が期待されます。

どこの『寒ざらしそば』も大変な手間暇をかけて生産するのですが、一連の作業の目的はただ一つ、『美味しい冷たいお蕎麦を夏の暑い日に味わって欲しい』この想いは昔も今も変わっていません。しかし、美味しい『寒ざらしそば』を創るためには美味しい玄そばが必要です。常に生産者はこの原点を忘れる事の無いようにしなければなりません。『八溝の寒ざらしそば』は、長い熟成期間を終え、7月1日から一部提供が始まり、8月にはキャンペーン期間が始まります。是非皆さんご賞味いただき、忌憚のないご意見をいただきたいと思えます。

かつて廣木さんとの熱きそば議論で一步も引かなかった山村さん。85歳を迎えた今、笑いながら『あの時は若かった。今は感謝』と。那須烏山そば生産者組合の顧問として、今日も畑を見回ります。

*一部、各自治体及び各地『寒ざらしそば』推進団体のホームページ、日本食品科学工学会誌より引用。

北インド・ラダック地方を訪れて（1）

江戸ソバリエ・ルシック 小林照男

私達がラダック地方を訪れたのは江戸ソバリエ協会役員：稲澤敏行さんがお住いの近くでNPO法人ジュレー・ラダックの催しに参加して、ラダックに蕎麦食文化があることを知り、私に「ヒマラヤ山脈の奥地でも蕎麦を食べている」と声を掛けて頂いたのがキッカケでした。

2015年9月にソバリエ仲間計8名で訪れましたが、その後計4回も訪れるようになったのは私の江戸ソバリエ魂に火が付いた結果だと思っています。

当初は「ラダック地方の蕎麦探索」が目的でしたが・・・まずはラダック地方の様々を紹介します。

*北インド・ラダック地方の概要と歴史。

ラダックはヒマラヤ山脈とカラコルム山脈の中にあり、その山脈の中にもザンスカール山脈、ラダック山脈があり、住民はその山脈の間を流れる川沿いに村落を造って生活していて、ラダックの主要都市（レー）はインダス川最上流沿いの標高3,500mに位置し、各村落は標高3,000m～4,000mにあり、他の川沿いの村には最高5,400mの峠を超えて行くことになります。5,600mの峠では日本の100円ライターはなかなか着火しません。



ラダック地域図

6,000～7,000mの山脈に囲まれたラダックの現在の総面積は約59,000km²（日本の1/6位）です、本来は89,000km²でしたが、第二次大戦後に一部地域をパキスタンと中国に占拠されました。現在も度々印パ国境紛争が起きている関係でラダック地域内には軍施設が各所に置かれていて、軍隊はラダック人の貴重な現金収入源になっています。

その中で約23万人のラダック人が暮らしています、多くはチベット仏教徒ですがイスラム教徒も相当数居て友好的に生活しています。



ラダックには歴史的文献は皆無な状態で紀元10世紀頃の言い伝えが辛うじて残されているだけで、それ以前は南西アジアや中央アジア諸国の侵略、仏教ロードなどの記録に頼らざるを得ない状況です。6～7年前に中国寄りの高地(ヌブラ地方)で遺跡発掘調査が行われ、紀元前8,500年頃には狩猟民族が居住していた、中央アジアの狩猟民族と同族だったことが推測されています。

初期仏教(紀元前2～300年)も確認されています。西欧諸国が調べた結果ですが、それらの様々な調査をラダックでは歓迎されていなかったのですが、最近になって認めました。

* 仏教文化の桃源郷

ラダックは中国・チベットの他、南西アジア諸国に囲まれています。初期仏教伝播と同時期にクシャーナ朝時代となりシルクロード経由で様々な文化が流入したと推測されます。紀元7～8世紀にチベット仏教徒が入り、ラダック各地に仏教寺院を建立しましたが現在も当時の仏教絵画・芸術が残っているのは厳しい立地条件が幸いし、世界で唯一の桃源郷と言われています。



洞窟内の壁画

ラダックは降雨量が年間80mmと乾燥した地域なので紀元8世紀頃の洞窟内画も色鮮やかに残っています。

* チベット仏教と共に

ラダックの人々は穏やかで、誰にも優しく接する性質に感心していますが日常生活が仏教と共に仏教の中で生活している所以でもあります。

ラダックの子供の口から「私は徳を積むために生きています」と発せられた時の衝撃は忘れられません。

*ラダック入城



ヒマラヤ山脈を越えてインドの首都デリー空港から約1時間、ヒマラヤ山脈を越えて入るレー空港（軍用空港）はラダックの表玄関に当たり、国内線にも係わらず入城・退城共に非常に厳しいものがあります。

ラダックは高地なのでデリー（標高 250m）から約1時間で 3,500mのレー市内に入るため高山病に掛かります、第3回目の訪問時に血中酸素濃度を様々な状況毎に測定しましたが、測定表から体内血液の薄い人が高山病に掛かり易い事が判りました。ラダック（レー市内）に入った、その日は宿泊先で終日休息している必要があります。私は役目柄もありますが休息の取り方が下手で毎回の様に高山病に掛かり、特に第1回目の訪問時は入院するほど酷い状態でした。

*ラダックは避暑地

ラダック地方は高地（3,500m）なのでレー市内はインド本国人の避暑地になっていますが、デリー空港～レー空港間のチケット代金は他の国内線より近距離にも係わらず高額になっています。

私達がレー市内周辺に宿泊する際には極力ホテルを避けて安価な近郊のゲストハウスを利用しています。



私達が泊ったゲストハウス

*日干し（土）煉瓦

ラダックの家屋は日干し煉瓦で出来ています。水で練った土を型枠に入れ、型枠を外して乾燥させて出来上がりです。年間 80mm程度の降雨なので日干し煉瓦に仕上げの土を塗り白く塗って完成。屋根（2階の床）も土で固めただけでの平屋根で防水もしません。日本のポプラに似た樹木の枝部分を敷き詰めてその上に土を載せただけです。



日干し煉瓦工場



1階の天井（細い樹木）



屋根（細い樹木の上に土を被せてる）

ラダックの家造りは近隣の方々が積極的に協力して建てます、お互い様で家主も他の家造りに積極的に協力します。尤も近年は現金収入が得られるようになり業者が入るようになって来ました。

ラダックは厳しくも過酷な自然環境にあり耕作面積も少なく一妻多夫の人口抑制策で(1969年に廃止)、環境に優しい循環型の生活で「お金は不要だから人に優しくできる」社会でした、1974年に外国人の入国を認めて以来様々な文化や観光客が入り、現在は所謂グローバルゼーションの負の問題を抱えています。現在はラダックの本来の伝統を守り・維持し人材教育も含めた活動を西欧人（スウェーデンのヘレナ・ノバーク・ホッジ女史）が多数のNPOを立上げて行っています。

私達がお世話になったNPOジュレー・ラダックもその一環です。

へぎそばの由来

江戸ソバリエ5期 小林 均

へぎそばは新潟県魚沼地方で食されていた、海藻「布のり」を練りこんだ、まさに十割そばです。へぎとは折り箱の入れ物の事をいい、入れ物の名前がそのまま商品名になったもので、ざるそばなどと同じです。一口サイズに器に盛られたそばも芸術的に盛り付けられます。

へぎそばの発祥は新潟県中魚沼郡（現在の十日町市）で当地は1400年前から織物の産地として栄え、そのころから糸を紡ぐときに使用したふのりをそばのつなぎとしたことから、へぎそばが案出されたとされています。

大正11年（西暦1922）当店の祖父にあたる小林重太郎が青森県産の布海苔をつなぎに使用し小嶋屋を開店しました。その頃は布海苔をつなぎとした蕎麦屋は他にはなく、小嶋屋が元祖といわれています。

現在でも、へぎそば屋は多くありますが、海藻だけでそばを打っているのは小嶋屋以外ほとんどないのが現状です。ふのりは増粘多糖類で小麦粉のグルテンとは全く別の物質でふのり独特の喉ごし、つるつるした食感は、一般的なそばとは全く違い、ふのりのみで小麦粉は一切入っていないので、この美味しさに魅せられ、多くの方が十日町にお越しいただいています。他

の麺類と違い、いうまでもなく栄養面でも必須アミノ酸や、ルチン、血糖値の上昇を抑える成分も多く含まれていて高い評価がされています。

地域の中で織物の産地ということで、先人が海藻を主原料としたそばを案出し、現代に至ったわけですが、まさに地域の歴史と伝統の中で育まれた、十日町地方の代表的な食として皆様に愛され続けています。

江戸ソバリエの皆様、私もソバリエ5期生ですので是非十日町にお越しください。お待ち申し上げます。追記小嶋屋は3社ありまして当社は十日町小嶋屋ですのでお間違えないようお願いいたします。

株式会社小嶋屋

代表取締役社長 小林 均

〒948-0082 新潟県十日町市本町4丁目13-1

ホームページ www.hegisoba.info

www.hegisoba.co.jp

TEL 025-757-3155

私とそばの縁

江戸ソバリエ14期 三遊亭金也

昔から「縁は異なるもの味なもの 袖すり合うも他生の縁 躓く石も縁の端」なんて事を申しますが、石につまずいて生爪を剥がしたりするのも縁なんだそうです。随分と痛い縁があったりしますが・・・

私と蕎麦との繋がりを探してみますと時代はグッと遡り、私は1969年今から半世紀前、東京都文京区小石川2丁目、春日通りに面している床屋の倅としてはえまして、いや、生まれまして、今はビルが建ち並んでおりますが当時の小石川周辺は高い建物はあまり無く左隣は牛乳屋さん、右にクリーニング屋さん、前の通りには都電が走っていたのをなんとなくですが覚えております。少し右に進みますと富坂警察署、その向こうには同級生のパン屋のたっちゃん家、その向かいには同じく同級生の蕎麦屋の成ちゃん家が今でもあります。私が初めてパンや蕎麦を口にしたのは



間違いなくたっちゃん家や成ちゃん家なのでしょう。その成ちゃん家の屋号が『稲荷蕎麦 萬盛』です。江戸ソバリエの皆様は澤蔵司稲荷と言えばご存知の方もいらっしゃると思いますが、ここはその昔、伝通院で修行をしていた澤蔵司がよく食べに行っていた蕎麦屋で、お代を払うとお金の他に葉っぱが入っていたところから澤蔵司は狐なのでは？とか何とか、詳しくは澤蔵司稲荷 HP、もしくは江戸ソバリエ認定委員長、ほしひかるさんまでお尋ねください。

成ちゃん家はチャリンコを漕ぎ出前してくれた町の蕎麦屋さんじゃなかったのか！

今でもその日初めての蕎麦を澤蔵司稲荷に奉納しているってそんな偉い人だったのか！

成ちゃんの兄貴の披露宴、私が司会をやらせてもらったんだよ！

成ちゃん家にそんな言われがあったなんて驚きです！

次に澤蔵司が修行をしていた伝通院ですが、ここも避けては通れない深いご縁がありまして平成3年から始まった「伝通院寄席」も次回で112回目にもなりますし、私自身の結婚式も伝通院で挙げていただきました。また子供の初参りやら七五三、公私共に大変にお世話になっております。ですが困った事に私がこれまでやらしてきた悪事の数々をあそこの貫主はみんな知っていて「何歳の時にこんな事をしてあんなった」「こんな事をやらかして」なんてのを今だに言うんです！

いい加減忘れてくれないと実家の周辺落ち着いて歩けやしない！

オット！感情が乱れてしまい申し訳ございません。

最後に澤蔵司稲荷ですが、お稲荷様をお祀りしているほこらへは石段を降り進むのですが昔は木々が生い茂り光も届かなく鬱蒼としていて怖くて怖くて。今、パワースポットと呼ばれている様ですがそれは今に始まった事ではなく、小学生の頃、買ったばかりの自転車を盗まれた時に澤蔵司稲荷にいらしたお婆ちゃんに占っていただくと、後日言われた方角から自転車がでてきたなんて事がありました！あれはお稲荷様のお告げだったのでしょうか？それともあのお婆ちゃんが盗んだか？そんな事言ったらバチが当たりますね。

実家周辺が蕎麦と関わりがあったなんてちっとも知りませんでした。知った今ではどこも素通りする事なく手を合わせて「どうぞ落語では人間国宝に、蕎麦打ちでは名人に成れます様に！！」とお詣りをしております。

1：あの三遊亭金也って名人らしいよ？

2：へ～そんなに落語上手いんだ？

1：落語はセコイんだよ 人間国宝ってのは間違いで貰ったんだろうけど蕎麦打ちは名人だよ！

こんな事を言われてみたいもんですね～

今回、蕎麦とは多少の縁が有るのは分かりましたが、どちらかと言うと本職の落語の方にハッキリとした縁が欲しいんですがね～ もう30年近くになるのに～誰か探して～！

また占ってもらいに澤蔵司さんに行きますか！！

倶楽部企画イベント

第14回江戸ソバリエ倶楽部総会

第14回江戸ソバリエ倶楽部総会が令和元年5月19日（日）12時30分ホテルニューオータニ・ガンシップで開催されました。出席者は63名でした。

議案（1） 第13期活動報告及び決算報告 議案（2） 第13期会計監査報告

議案（3） 第14期活動方針案及び予算案 議案（4） 第14期役員

以上の議案が審議され承認されました。

第14期の役員は以下の通りです。（敬称略）

赤尾吉一 石垣佳之 一ノ瀬静男 石田大三

岩井正道 宇都宮保孝 小川有三

岡本美穂 川俣静 糟谷健司 菊地佳重子

神足リエ 斉藤利恵 佐藤悦子 鈴木幹雄

高橋玄生 高橋正 竹村佳昭 長山登喜子

野村耕一 日高啓華 福田勝次 松井美香里

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 渡邊美穂子 （33名）

続いて、東武医学講師、そば塾彩蕎庵塾長安田武司氏の講演「安田流そば打ち なぜそうするのか？」が行われました。その後懇親会が行われ16時に散会しました。（広報）



蕎麦フォトアートギャラリー

そば担ぎ



江戸時代のそばの出前です。
けんどん箱を担いでいます。
(2019/6/20 そば太郎)

そばやの鬼の絵



あるそばやの座敷に飾ってある鬼の絵です。
鬼が蕎麦を石臼で挽いて、こねて、延して、切っています。この絵の作者は野村たかあきさんといって鬼の絵や版画を得意とする画家です。

絵には「元鬼もりもり、陽鬼にかけて、勇鬼そばだつ」と書いてあります。

(2019/7/2 そば餓鬼)

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>

☆☆☆第16回‘令和元年度’江戸ソバリエ認定講座！

*江戸ソバリエの皆さまの熱心なご紹介に心から感謝申し上げます。

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/annai2019.pdf>

・今回は筑波大学の林久喜先生に「そばを育てる」のお話を賜ります。

・ソバリエ認定講座は、従前から多彩な専門家の関心を寄せて頂いています。また女性の支持がありましたが、今年度は女性のお申込数が上回っています。男性の方もぜひ宜しくお願い致します。

*お申込は下記か、お葉書で♪

toiawase@edosobalier-kyokai.jp

☆☆江戸ソバリエ協会は、『蕎麦春秋』、更科堀井、深大寺そば学院、彩蕎庵など多くの団体様と協力関係にあります。これからも共に蕎麦文化の発展に尽力したいと思います。引き続き江戸ソバリエ各位のご支援を宜しくお願い致します。

①江戸ソバリエ協会推薦誌『蕎麦春秋』

いずみ様(江戸ソバリエ)の「そば粉でもう一品」などの連載

②江戸ソバリエ講師(堀井良教社長・大竹道茂先生・林幸子先生)とのコラボによる四季の会「更科堀井の蕎麦と江戸東京野菜を味わう会」

③深大寺献そば式・夏そばを味わう集い・・・毎年7月開催。

「献そば式」は江戸ソバリエ石臼の会様、「味わう集い」のレシピは高野美子さま(江戸ソバリエ&深大寺そば学院生)が担当。

④武蔵の国そば打ち名人戦&第1回東日本連携・創生フォーラム「全国郷土そばフェスタ」

江戸ソバリエ講師安田先生主宰の彩蕎庵企画に協力・・・年1回開催

☆粋な仲間のソバリエ活動

*「[How to Make Soba](#)」 & 「[How to Enjoy Soba](#)」をご活用ください。

・英字版「お蕎麦の打ち方」(協力：江戸ソバリエ神奈川の会様)

・英字版「お蕎麦の食べ方」(協力：江戸ソバリエ 大渡陽子さま)

- ・ハンゲル字版「お蕎麦の食べ方」(協力：江戸ソバリエ 天野栄三様)

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

*「江戸ソバリエの店」の暖簾と幟を江戸ソバリエ越後十日町「地そばまつり」チーム様からご寄贈頂きました。皆様も蕎麦打ちイベントなどでご活用ください。

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

- *小池ともこさま(江戸ソバリエ)上梓おめでとう♪ 予約殺到中！

7月11日新発売『そば粉100%のおいしいパンとレシピ』(二見書房)1500円+税

“グリテンフリー！ 低糖質！ 混ぜるだけ！ そば粉100%のおいしいパンとレシピ”

- *江戸ソバリエ認定店「丹沢そば本店」の農作業体験を楽しむ会

大型農機具を使用し、世界で唯一の年3期作(春・夏・秋)の蕎麦栽培体験。農水省の6次産業化サポートセンターに登録されたプロが本格的栽培を指導。

申込：石井絵里子さま(江戸ソバリエ)

電話 0463-87-7677 またはメール info@tanzawasoba.jp

- *寺西恭子さま(協会)と北川庄司様(江戸ソバリエ)が神田「福島」にて定期的に蕎麦打を実演されています。

*畑貞則様(江戸ソバリエ・ルシク)・他の皆様が、西荻窪「かがやき亭」にて奇数月に蕎麦会を開催されています。

*小池晃様(江戸ソバリエ・ルシク)が毎月江戸ソバリエ蕎麦打会を開催されています。後援：江戸ソバリエ協会 問合せ：ipb@ac.auone.net。

*石田大三様(江戸ソバリエ・ルシク)が青山いきいきプラザにて「そば活[®]」開催されています。申込：ishida@ad-best.com

*高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシク) 毎日蕎麦の会を「ボトルショップドランクバット」(三鷹駅南口)にて開催されています。

(一部の方のご紹介です。)

- *小池晃様(江戸ソバリエ・ルシク)の「手打ち蕎麦さろん 遊蕎庵」

申込：ipb@ac.auone.net

- *江戸ソバリエの皆様らよる蕎麦打ち教室「ワテラス神田そば研」

申込：sobalier@gmail.com

- *大塚小倉庵様(江戸ソバリエの店)

①蕎麦打ち教室

②taxicab 蕎麦打ち教室 (提携)

申込：ogura-ando28108@gol.com

- *鴨井孝様(江戸ソバリエ)

「蕎麦善」申込：sobazenkamoi@gmail.com 電話：0480-30-6540

- *笠川哲様(江戸ソバリエ講師)

①「おだわらそばくらぶ」

②「taxicab 蕎麦打教室」(提携)

申込：hikihikis.4311@nifty.com

- *鎌倉長谷葉庵様(江戸ソバリエの店)の「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打教室」

江戸ソバリエに限り 500 円割引。申込：0467-37-9484

kamakurahaseshiorian@gmail.com

<http://shiori-an.com/>

.....
☆「TOKYO 蕎麦めぐり。」が『danchu(WEB)』でスタート♪

お蕎麦と植物と宇宙が大好きな人気モデルの noma さんと、ほしひかる(協会)の蕎麦屋で
soba トーク！ 1 回目は室町砂場:編♪

(1)江戸蕎麦基本の「き」

「砂場」のこと、蕎麦屋の天麩羅のこと…。

(2)蕎麦が生まれた江戸文化

日本の蕎麦は中国生まれの江戸育ち、蕎麦粉、江戸の蕎麦、蕎麦前のこと…。

(3)蕎麦を楽しむために

食べ方のこと、蕎麦湯の変遷…。

<https://dancyu.jp/series/tokyosoba/>

*2 回目はほそ川:編 近々掲載♪

以上

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**が未納の方は速やかに納付をしていただきますようお願いいたします。未納の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。

住所変更の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。

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お寄せませんか

次号作品原稿募集（締め切りは2019年10月31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 shzukal492@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 40

本年2月に江戸ソバリエ1期生の伊嶋みのるさんが亡くなりました。得意とする墨絵は、とても情緒がありました。最初に一緒に仕事をしたのは、2005年に発行された「至福の

蕎麦屋」という本の中の四十件ほどの蕎麦屋の挿絵を描くことでした。二人で手分けして蕎麦屋を回って、一か月ほどで描き上げました。その後浅草の台東区の施設で、二人で個展を開催しました。蕎麦屋やそばに関する絵をたくさん飾ったので準備が大変でした。彼は墨絵で私は版画です。またある時は東京新聞の取材を受け、伊嶋さんの事務所で二人で記者と面談しました。これも蕎麦屋の絵の取材だったと思います。彼とは絵が取り持つ縁でした。

ライバルを失ったような気がして、昔のことが懐かしく思い出されます。伊嶋さんのご冥福をお祈りします。

（川俣静）

江戸ソバリエ倶楽部通信 40号

発行日 2019年07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