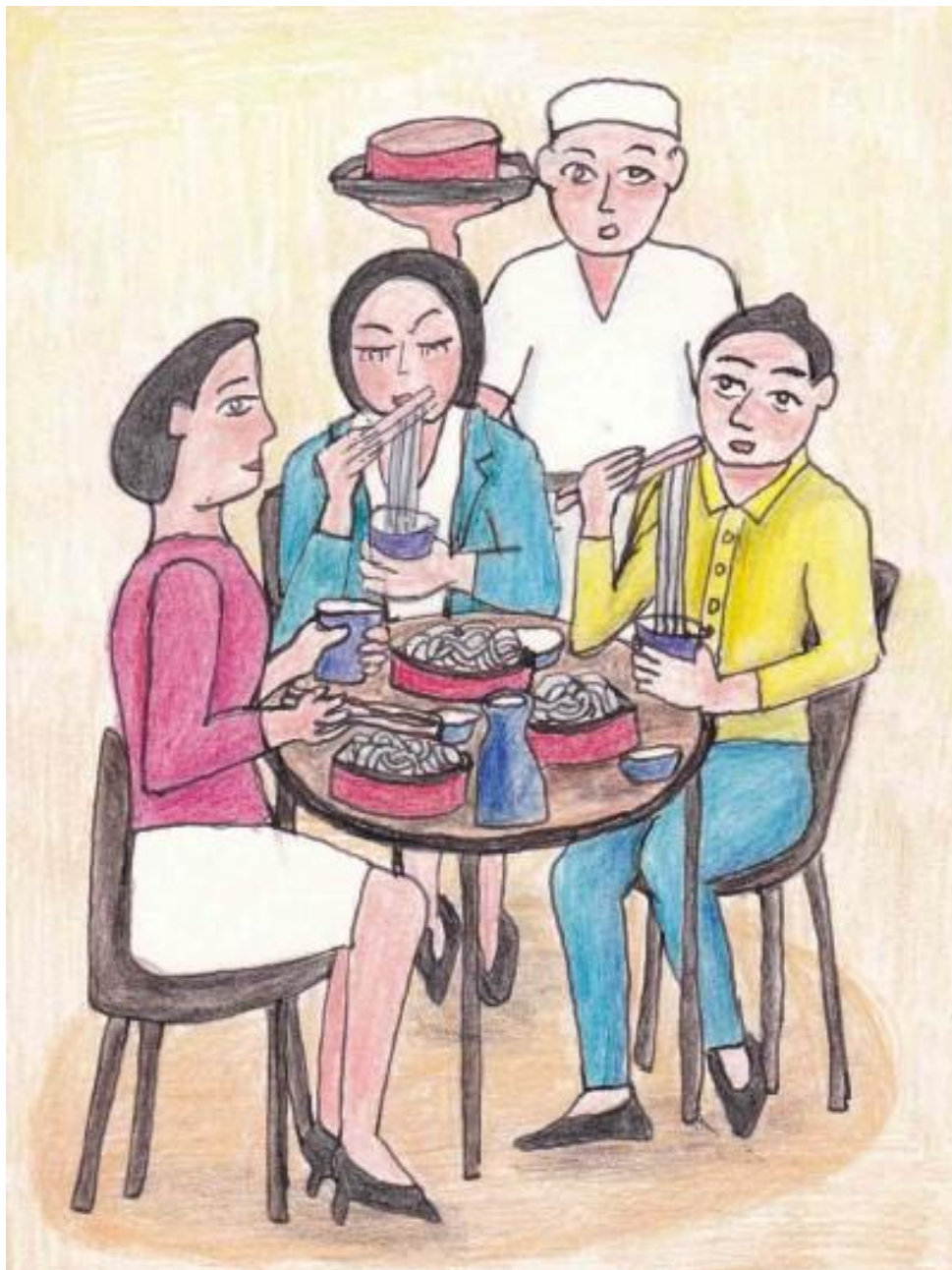


# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

秩父札所巡り . . . . .	p. 2	ソバリエサロンレポート . . . . .	p. 16
ラダック紀行 . . . . .	p. 6	蕎麦フォトアートギャラリー . . . . .	p. 18
モリざる . . . . .	p. 10	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 20
山あげ祭り . . . . .	p. 12	事務局からの連絡事項 原稿募集	p. 23
いちごの会 . . . . .	p. 15	編集後記 . . . . .	p. 24

## 会員投稿コーナー

### 秩父札所とおそば屋さん巡り

京都や奈良、鎌倉などの寺巡りが好きで最近では流行りの御朱印集めをしながらおそば屋さん巡りを楽しんでいます。今回は江戸ソバリエ 16 期候補（まだ認定式前）の方と 3 人で埼玉県北西部の秩父の札所巡りとおそば屋さんを巡る日帰り旅行をしてきました。

秩父地方はご承知のように四方を山に囲まれた盆地で、長瀨や三峰神社、秩父夜祭、札所など見どころも多い観光地です。また盆地ということで寒暖差が大きく痩せた土地のためそばの産地でもありおそば屋さんも多く、しかも日本酒の酒蔵も数軒あり最近ではワインやウィスキーも作られていて、そば好きにとっては『外せない』エリアと言えます。

10 月中旬の土曜日、池袋から西武鉄道の 3 月にデビューしたばかりの新しい特急車両『ラビュー』に乗って西武秩父駅には 11 時前に到着しました（乗車時間約 80 分）。



\* 西武鉄道の新しい特急車両『ラビュー』



大きな窓と大胆なデザイン・快適な車内が特徴

駅前から路線バスに乗り、札所一番の四萬部寺（しまぶじ）に参詣しました。山門の正面にある朱塗りの本堂（観音堂）は元禄の頃の建築とのことで地獄と極楽の彫刻が印象的でした。御朱印を頂きましたが、朱印所では札所一番ということで様々な巡礼グッズも販売されていました。



\* 秩父札所一番 四萬部寺（しまぶじ）



山門（左写真）と朱塗りの本堂（右写真）

再び路線バスに乗り秩父鉄道の秩父駅で下車しました。電車を待つ間に秩父のB級グルメの「みそポテト」（1串200円）の素朴な味を楽しみました。

2駅乗って影森駅で下車し国道沿いにある『手打ちそば いんなみ』さんに伺いました。ビールで喉を潤してから舞茸と牛蒡の天ぷらを頼み、せいろと十割のそばを頂きました。この日は台風被害の影響で秩父を訪れる観光客は少なかったもので、こちらのお店でもゆったりできてご主人と話をすることもできて良かったです。



\*いんなみさんの せいろと舞茸と牛蒡の天ぷら（左写真）と十割そば（右写真）

食事が済んで山の麓にある二十七番 大淵寺（だいえんじ）に行きましたが、途中で土休日のみ運転されているSL（C58）を見ることもできてラッキーでした。



\*土日祝日のみに運転される秩父鉄道のC58

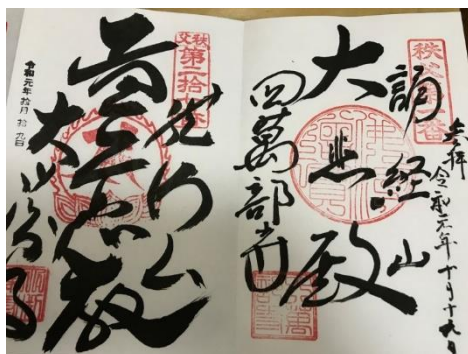
参詣後、電車で御花畑駅に戻り駅近くの十三番 慈眼寺（じげんじ）からスタートして、いずれも徒歩で行ける十四番 今宮坊（いまみやぼう）、十六番 西光寺（さいこうじ）、十五番 少林寺（しょうりんじ）に参詣して御朱印を頂きました。



\*十四番札所（左写真）と十六番札所（右写真）

ところで札所巡りをされていて気づいたことがあります。

秩父の札所はお寺の名前を呼ぶより「札所番号」で呼ぶのが一般的ということです。それだけ札所巡りが地元根深く根付いているのを感じさせられました。もし札所巡りをされることがあれば、お寺の場所を尋ねる時などはお寺の名前でなく是非「札所番号」で聞いて頂ければと思います。



\*札所一番（右）と二十七番（左）の御朱印

十五番 少林寺まで周ると17時近くになりましたので札所巡りは終了して御花畑駅近くの『大むら本店』さんに行きました。このお店は創業が明治17年ということで秩父地区では最古参のおそば屋さんになります。1日歩き回った後ということでビールなどを美味しく飲んでそば前を楽しみました。玉子焼き、板わさ、このお店の名物の巣ごもりそばなどを味わい仕上げに十割そばを頼みました。



\*大むら本店さんの巣ごもりそば（左写真）と十割そば（右写真）

帰りの電車の時間もあまりのんびりできず残念でしたが、お店を出て西武秩父駅まで歩き18:30発の特急に乗って東京に戻りました。

秩父には子どもの頃から何度も訪れていますが、最近少し間が空いて10年程前にソバリエの方々とそば屋巡りをして以来の訪問となりました。また秩父札所巡りをするのは今回が初めてでした。

大きな被害をもたらした台風19号の影響で道路が閉鎖になって行けないお寺もありましたが、今回は6つの札所を巡ることができ札所巡りの『入門編』としては良い経験ができました。

京都や奈良のように大きく有名なお寺ではなく、素朴で小じんまりしたいかにも庶民の信仰に根付いた雰囲気のお寺（札所）ばかりですが、皆さんも是非札所巡りとそば屋巡りをセットにしてお楽しみ頂ければと思います。

## 【今回訪問のおそば屋さんデータ】

蕎麦 いんなみ 秩父市上影森 122-1  
0494-24-5468



大むら本店 秩父市東町 12-17  
0494-22-0050



## 【秩父三十四札所巡りミニ知識】

秩父札所巡りは室町時代の後期頃に定着して、観音信仰と庶民の心の支えとして江戸時代に盛んになったそうです。札所は秩父市・横瀬町・小鹿野町・皆野町に点在していて、札所一番から三十四番までを一巡すると約100Kmになります。

西国三十三ヶ所、坂東三十三ヶ所、そして秩父三十四ヶ所を合わせて、日本百番観音となります。

秩父も元々は『観世音の三十三化身』という思想から三十三ヶ所だったようですが『百の方が切りが良いであろう』ということで、後に一ヶ所追加して合計百の札所にしたとのこと。

## 【みそポテト】

秩父地方で小昼飯（こちゅうはん）と呼ばれる「おやつ」のひとつ。蒸かしたジャガイモに衣を付けて揚げ、甘めの味噌ダレで食べる。串にさされたものが多く歩きながらでも食べやすい。B級グルメとして有名。

石垣 佳之（ソバリエ・ルシック 1期）

## 北インド・ラダック地方を訪れて（2）

江戸ソバリエ・ルシック 小林照男

1、ラダックには計4回訪れ、主に下記の村で蕎麦を主体に様々な交流を図りました。

	A	B	C	D
<b>*ヌブラ谷地方</b>				
トルトック村	○	○		○
フンダル村			○	
ボクダン村	○			○
ディスクット村			○	
<b>*インダス川沿い</b>				
レー（首都）		○	○	○
スキュルプチャン村	○	○	○	
サスポール村	○		○	
アルチ村		○		
シェー村			○	
<b>*ザンスタール地方</b>				
カルギル（第二首都）	○			○
チェチェタン村	○	○		○
アティン村	○	○	○	
パドム村			○	

A：蕎麦栽培  
 B：交流会  
 C：チベット仏教徒  
 D：イスラム教徒

ラダック地方地図



① 訪れた村で私達が日本の「そば切り」を振る舞い、現地の方が村の伝統食を振舞ってくれたり伝統の歌や踊りを披露してくれるなど親しく交流しました。



レーの学校寄宿舎で先生方が伝統の踊りを披露してくれました。



アティン村（イスラム教徒）では婦人達が伝統食を振舞ってくれました。

② 訪れた村では可能な限り「その村の長老」に村の歴史などを聞きました。



トルトック村の長老を訪ねた際に長老は、ザルに大麦を入れて大麦の皮剥き方法を実演し教えてくれた他、昔からの生活状況を話してくれました。

## 2、ラダック地方の産物（ラダックは殆どが農業と牧畜（放牧）などです）。

ラダックの大きな産業？として下記があります。

### ① パシミナ（羊毛）製品

工場に「PASHIMINA-the Pride of Ladakh」と表示されていますが、ラダックでは優れたパシミナ（羊毛原糸）製品であることに誇りを持っています。ラダックは殆どが険しい山岳地帯なので「ヤギ」や「ヒツジ」などの放牧が盛んで厳しい環境で育っただけに、その羊毛などは世界的に認められた優秀な羊毛などの原糸です。

\*残念なのはラダックには羊毛などを洋服などにする製品技術がないためインド本国に洗浄した原糸で出荷しているだけで、レー市内で販売されているパシミナ製品の殆どをムスリムが扱っていてラダック人への実収入になっていない事です。



各地から集まってきた羊毛原糸は何回も洗浄を行います。



最終的に綺麗になった羊毛原糸

### ② アプリコット

ラダックには何処の家にもアプリコットやリンゴの木があり、特にアプリコットは乾燥してレー市内で販売されています。又、アプリコットオイルはインド本国経由で輸出もされていますが、その精製方法は各種の石臼を使って手作業で行っています。



アプリコットの種を搗き臼で細かく砕く作業をする老夫人



細かく砕いた種を磨り臼で更に細かくしてから圧搾して油を取り出します。

### ③ 農家は大麦・小麦を主に栽培していますが、狭い敷地内の畑で栽培した野菜は現金収入を得るためにレー市内の路上で販売しています。

\*ラダックは痩せた土地ですが基本的に循環型農業でした、20年程前からの近代化の影響で農薬を使うようになってきている村があり、自治政府では無農薬農業の促進に努めていて第1回目にお世話になった農業局長は10年程前に日本の無農薬栽培の研修を受けに来ていました。

### 3、ラダック地方の食文化

- ① ラダック地方の現在の主食は小麦・大麦・米ですが、小麦と米はインド本国から安価で販売されています。
- \*ラダック地方は中国とパキスタンに国境を接している関係で軍用施設が各地に配置されています。ラダックは厳しい気候と険しい山峡地にも関わらず古くから侵略が繰り返されていました。インドは第二次大戦後にイギリス統治から解放されて以降ラダック地方は国境紛争が絶えません。その様な事もあって、山奥の道も軍用道路として舗装（デコボコですが）されています。
- \*インド本国はラダック地方から税金を取らず、尚且つ米・小麦を安価に販売するなど住民対応を取っています。
- ② ラダック地方は古くから大麦とダツタン蕎麦を主食にしていましたが、インド本国から安価で米などが入手できるようになり、必然的に米の摂取量が多くなった関係で、十数年前に日本の大学調査班が健康調査を行ったところ従来は全く無かった糖尿病が多くなっています。
- ③ 私達はラダックで蕎麦栽培を行っている事を知り、蕎麦は厳しい自然環境下では尤も適した健康食である事を説き、蕎麦の効用書などを配布すると共に特に食堂経営者に「美味しい蕎麦食メニュー」を提案し蕎麦食メニュー改善などを勧めました。

現在のラダックの食事メニュー														
食材・他 料理名	食材			型式				調理				発酵	備考	
	蕎麦	小麦	大麦	粉	麺	団子	練	焼	蒸	煮	揚			
コラック			○	○										粉を手で固めソースで
パバー	○		○						○					そばがき手食
カンビル	○	○					○	○				○		石焼
テンテン (ケセル)	○	○					○	○						石製フライパン
マクマール			○				○	○						
カプチュー		○					○	○						
パバー		○					○		○					蒸しパン
トクリバ	○	○			○						○			輪廻うどん
ティムトック	○	○			○						○			手より麺（細）
バグトック	○	○			○						○			手より麺（太）
スタッフクール	○						○					○		揚げパン
スキュー	○	○			○						○			ほうとう
テルマ・ザン	○						○							そばがき
タブー (ブラー)	○						○				○			蕎麦の実型
チョータギ		○			○						○			
カンビルセン		○			○			○				○		カンビルの野菜詰め
モモ		○			○									蒸し餃子
ギマー	○						○				○			腸詰め
モクモク		○			○				○					シュウマイ



4、ラダック地方の食事（地域によっては作らないものもあります）。



コラック



カンビル



カンビルセン（カンビルの野菜詰）



パバー



スキュー



タイムトック



ギマー（腸詰めそば＝ハレの食）



タブー(ハレの食)



モクモク



モモ



テルマ・ザン（そばがき）



スタップクール（ハレの食）



トクッパ=汁(麵)の意味でラダックで一番ポピュラーな食事。  
\*グトックと言ってトクッパに9種類の具を入れて年越し時に家族揃って食べる習慣がありますが、日本の年越し越蕎麦に似ています。

## モリざるの詠え

友だちに竹細工を趣味にした人がいます。栃木県大田原市の、竹細工師八木澤正さんの孫弟子にあたります。同じ団地に住んでもう20年以上のお付き合いで、永井政夫さんといいます。永井さんが竹細工に入り込んだきっかけは、もう一つの趣味の溪流釣りです。魚籠を手作りしたいということでした。もともと手仕事が好きなのです。釣りの小道具は言うに及ばずアユ釣りのタモでも何でも自分で作ってしまう。団地内のグループで旅行に行ったりして家族ぐるみのお付き合いをしています。打ち過ぎたそばを喜んで引き受けてくれるのも有り難い。

当初、茹で上げたそばを自作の陶器の皿に盛っていました。それはそれでなかなかいいものです。ある日、八溝の梁山泊に行っていた時でした。梁山泊のモリざるが結構気に入っていたから、食べ終わった後のざるを何気なく見ていて、突然降りてきたのです。「そうだ、永井さんに作ってもらおう」と。一枚サンプルをお借りして、家に戻ってさっそく永井さんに相談しました。「作ったことねえけど、やってみっか!」と、二つ返事でOK。

サイズも形もサンプルのままでいいんですが、一つだけお願いしました。それは、ざるの真ん中をややせり上げてほしいということです。通常のもりざるは、箆ですから真ん中が凹んで物が落ちつきやすくなっています。でもそれだと、盛ったそばが凹んでしまって貧弱に見えます。盛りが華やかに見えるように、ざるの底を山にしてもらうように頼んだわけです。そして、清潔さと見た目の良さから、竹の表皮をおもてにしてもらいました。

製作途中のものを何度か見せてくれました。こちら側には理想のイメージがありますから、実際にもものを見ると気になるところがいろいろ出てきます。加えて、そこまでできるならこうもしてほしいああもしてほしいという気持ちも生まれます。底のせり上がりが高すぎる、縁の高さが足りない、編み目が細か過ぎる・・・等々、偉そうに注文の付け放題でした。でも、その度に「そうか、そうか」と、黙々と手直しをしてくれました。なんと、結果的に20枚近い作品を作ってもらったことになります。

そして、当方の勝手な注文を見事にクリアして、出来上がったのがこちらです。



おもて（竹の表皮がおもてに）



うら（竹の肉がうらに）



ななめよこ（左がおもて）



よこ（太目の縁）

直径 223mm、縁高さ 12mm、底せり上がり 16mm、竹ひご幅 3mm  
 材料（本編み部分：篠竹 縁：篠竹）

編み目のキレイさもさることながら、気を込めて編んであるのでかなり頑丈です。竹のよさはその軽さです。茹で上げたそばを水洗い、水切りをしてこのざるに盛ります。左手に持ったざるは軽いので自在に動かせます。せり上がったざるの中央から周辺に向かって、ひと手繰りずつの量を満遍なく盛り付けます。縁がやや高くなっているため、盛りつけたそばが外に垂れることもありません。

このモリざるは受け皿が要りません。もちろんきちんと水切りはしますが、上げたそばはある程度は水を携えているものです。が、ざるの下にまったく水が落ちない。思うに、編み目に沿って、そばの水分が伝って行くので滴り落ちないのかと。

盛られたそばは、モリざるの上で美しく、さも旨そうに見えます。粗めの編み込みの上のそばは、箸が入りやすく手繰りやすい。その代わり、そばが細かく切れたりしていると編み目の間に入ってしまう。打ちをしっかりとシャキッとさせたそばに仕上げねばと反省します。

その永井さんの作品が、この秋の栃木県芸術祭で大賞をとりました。そんな凄腕の人に、そばざるを作らせてしまったなんてちょっぴり反省です。近いうちに、お祝いのそば会をわが家でやることにしました。そばと器とお酒の話して、またきつと盛り上がるに違いない。楽しみです。

第1期生 下野ソバリエ会 松本政憲

## 山あげ祭りと八溝そばを楽しむ会 2019

7月27日、今年も江戸ソバリエ倶楽部、企画運営部主催のイベントが開催されました。『熱い祭りと冷たい八溝そばを楽しむ』を基本コンセプトとした、楽しい体験型の企画で、2012年から始まり今年で8回目となりました。『山あげ祭り』で賑わう栃木県那須烏山の駅に降り立った皆さんには、地元の地酒や特産品も愉しんでいただきますが、大きな目玉は2つ。

一つは八溝そば普及の原点とも言えるそば店、八溝そば街道そば夢サロン『梁山泊』での貸し切りそば打ち体験です。店主の廣木克臣さんは2011年に車の整備工場から現在の地にそば店を開業。何とも異色中の異色の転身ですね。そして何より、『そば店』としながらも営業は昼だけ。さらにメニューはもり・かけのみ。天婦羅や鴨肉もありません。一度廣木さんに冗談で淋しいよと言ったら、天婦羅持ち込みOKだよと言って笑ってくれるお店なのです。そして打ち場には『研修場』の張り紙と石臼製粉機が。そう、ここでは蕎麦職人を目指す人、蕎麦打ち技術や製粉技術、つゆや茹で方、さらにそば生産者や消費者との意見交換の場として利用される事に重きを置いている『お店』なのです。このイベントでは是非廣木さんご自身から、そばや高橋邦弘名人との出会いから、現在に至る『八溝そばの楽しい身の上話し』を聞き出してくださいのも楽しみの一つなのです。

店名『梁山泊』と称して廣木さんに書を贈られたのは、八溝そばで那須烏山の町興しを、と願われた元那須烏山町長の福田弘平氏（故人）。

『梁山泊』とは、中国の通俗小説『水滸伝』に出てくる、山東省梁山の南麓にある、北宋末期に盗賊の宗江一味が立てこもった場所。以来豪傑や野心家たちの集まる場所と伝わって来ました。まさに様々なそば好きが集まり、江戸ソバリエの皆さんが意見を戦わせる場所として不足はありませんね。

さて参加者の皆さんは早速本格的なそば装束に着替え持ち場につきます。**(厨房写真①)**何か大店の厨房のようで一気にテンションが上がりますね。そば前組は、この日も地場の朝採れ野菜を活かした漬物、サラダ、かき揚げ天婦羅、出汁巻き玉子、そば打ち組は八溝の寒晒しそば、粗挽き、挽きぐるみなどに腕をふるいます。**(そば打ち写真②③)**うれしい事に八溝そば応援グッズとして製作した『蕎風会』のTシャツを、小川会長、高山さんは今年も着用し奮闘してくれています。**(高山さん写真④)**しばらく様子を見ていた前島事務局長は、やっぱりかき揚げは俺の仕事と言って女性の間に割り込みます。**(前島さん写真⑤)**

さてここで二つ目の目玉『山あげ祭り』見学の時間が来ました。皆さんで烏山の駅前に移動します。

『山あげ祭り』とは、永禄3年(1560年)時の烏山城主那須資胤(すけたね)が疫病防除、五穀豊穡、天下大平を願って始めた祭礼で、当時は奉納余興として相撲や神楽獅子などが行われていましたが、江戸で常磐津所作が流行ればこれを取り入れ、全国的にも類を見ない絢爛豪華な野外歌舞伎に発展しました。

『山』とは、網代状に竹を編んだ上に、那須烏山特産の和紙を張り、その上に舞台の背景となる山水を描いた『はるか山』のこと。その大きな『山』を若衆が勇壮に揚げることから『山あげ』と呼ばれています。平成28年に全国33の『山・鉦・屋台行事』の一つとしてユネスコ無形文化遺産に『烏山の山あげ行事』として登録されました。**(山あげ写真2枚⑥⑦)**

見学をしながらの清流那珂川の名物、鮎の塩焼きを頬張る予定でしたがこの日は売れ切れ状態。止む無く喉を潤しに島崎酒造さんの蔵元へ。火照った体に冷たい日本酒がたまりません。いつものように試飲コーナーを2~3回まわる猛者もおりますが、東力士のお土産も大量購入しましたのでお許しを。**(試飲写真⑨⑩)**

いよいよ『梁山泊』に戻り、小川会長の乾杯で宴会スタート。楽しい時間が流れます。いよいよお蕎麦の登場です。どのお蕎麦も美味しく皆さん大満足。皆さんのそば打ち技術も素晴らしいのですが、どのそば粉も打ちやすかったと、廣木さんの製粉技術が高く評価されていました。うれしい事ですね。**(そば写真⑪)**

来年はオリンピックの年。場合によっては那須烏山の自然をゆっくり味わうために、古民家にも泊まってそば談義出来たらいいね、などのご意見も出ていましたよ。**(全員の梁山泊前の集合写真⑫)**

本当に皆さん、遠路からのご参加ありがとうございました。そしてごちそう様でした。是非また来年お逢いしましょう。

下野ソバリエ会 小林治夫

## 写真





## 同期会の紹介

### 江戸ソバリエ15期「いちごの会」



2019年9月15日設立総会にて、江戸ソバリエ15期「いちごの会」が正式に発足となりました。15期61名中、49名の参加です。

紆余曲折ありながら、3回の準備会を経て設立に至りました。0から1を産み出す作業は、思った以上に大変でしたが、その分、結束力の強い会ができたのではないかとこの自負もあります。

「いちごの会」という名称のもと、15期の「15」から由来していますが、それ以外にも「一期一会」などの意味にも取れるよう、敢えてひらがなにし、分かりやすく、かつ、インパクトのある名称にとの思いを込めました。蕎麦なのに苺(いちご)? と訊かれる事もありますが、それも想定内、その瞬間に覚えて頂けたのではないのでしょうか。

メンバーは、蕎麦好きが高じて打つようになったり、食べ歩くようになった人はもちろん、蕎麦店経営者、そば粉料理の専門家、蕎麦を学問として発信している人、野菜のスペシャリスト、などなど多様で幅広い構成です。共通である蕎麦が好きという点は、その多様なつながりによってきれいな面へと広がり、切れにくい絆となっています。

これからの活動について、すでに設立準備会にてメンバーの蕎麦店、巣鴨「栃の木や」さん、恵比寿「EBISU FRY BAR」さんや、津軽蕎麦が食べられる神楽坂「芳とも案」さんに訪問していますが、中心は、食べる方の蕎麦会になります。実際に様々なお店に伺い、多様な蕎麦を経験する事で、蕎麦への造詣と愛を深めるのが狙いではありますが、プラスとして、メンバー間の交流を暖めていければと思います。さらにそれ以外では、山葵田や酒蔵、鴨農場への訪問など、蕎麦に欠かす事の出来ない食材への深掘りをする提案もなされているの

で、随時企画していきます。他方、蕎麦打ちをする人も多いので、打つ方の蕎麦会も実施し、メンバー間での切磋琢磨もできるような会にしていきます。また、他の期との交流をはかる為、13期、14期の方とも話しをしております。

活動の日程について、きりのいい15という数字に因み、15日、または、その前後の土日開催にすれば分かりやすくいいのではと考えており、設立総会は実際に15日に開催しております。

最初は、偶然同じ年にソバリエ認定されたというだけの関係でしたが、それは蕎麦が紡ぐ奇跡の縁であり、現在では大切な仲間となりました。

その場を提供してくださったソバリエ協会、ソバリエ倶楽部には、感謝するばかりです。

## 倶楽部企画イベント

## 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、ホテルニューオオタニ レストランガンシップです。

尚、第110回から114回は実施項目のみのレポートとなりますので、ご了承願います。

1、真そば流味革命	長谷川政夫様(深萱ふ〜ど)	2019/3/28
2、家庭で作るそばつゆ	池田正様(池田物産)	2019/4/25
3、寒晒し八溝在来ソバと実演	廣木克臣様(梁山泊)	2019/5/23
4、山形の蕎麦つれづれ	櫻井真理子さま(山形ソバリエ)	2019/6/27
5、オペラ式呼吸法	吉田貞美さま	2019/7/25



**第115回 ダイコー製粉の花一文とそば文化の創成****齋藤胡依さま**

江戸ソバリエ13期生でもあり、(株)ダイコー代表取締役の齋藤胡依さまによる『蕎麦への挑戦』の奮戦記を語って貰いました。中国内モンゴル高家梁産、モンゴル産、国産(北海道・上州)産ソバの栽培、製粉、販売までの一貫経営。さらに、日本そば文化学院(通称そば大学)への取り組み構想。生そばのお土産付きでした。

**寸感** 齋藤胡依さま夫妻のスケールの大きな夢を伺い、そば文化の飛躍を感じました。

2019/9/

**第116回 おそばのはなし****久津間製粉(株)久津間裕行四代目社長**

江戸ソバリエ第一回座学でソバ粉の講義もして頂いていた創業116年の久津間製粉のソバ粉のはなしを伺った。ソバ粉の製粉工程、ソバ業界、今年のソバ生産状況等など、久津間社長の豊富な知識に質問の嵐。とても盛り上がり活発なソバリエサロンになりました。

手拭い、そばがき用ソバ粉、ソバの種のお土産付きでした。

**寸感** 製粉会社として生産者の農家さんとの付き合いを大事にしている事に感激でした。

2019/10/24

(特派員 #SOBA 鈴木幹雄)



## 蕎麦フォトアートギャラリー

川越でソバの花が咲いています。

夏の終わりに播種したソバが見事に咲きました。

ソバ栽培を始めて、7年目 今年も皆の夢に応えて、白い花でソバ畑が染まりました。

(2019/10/5 ジョン麵次郎二世)

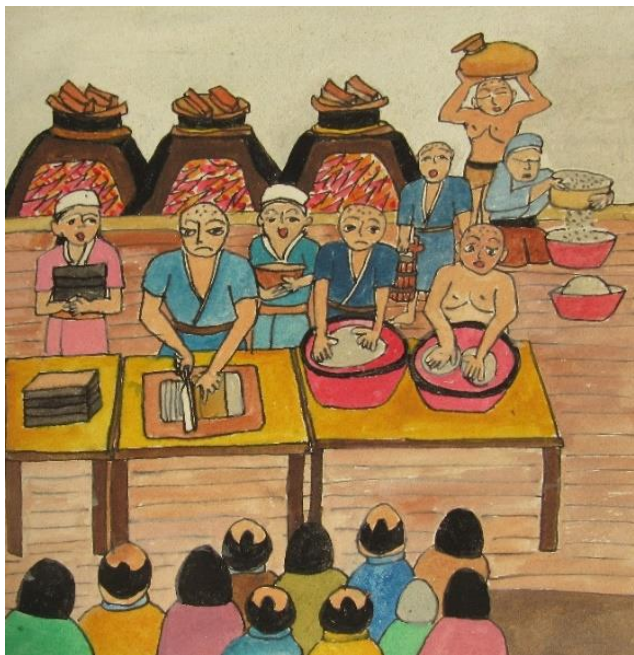


### そば寺

江戸時代、明和の頃 浅草の道光庵という寺に覚円という住職が赴任してきました。覚円はそば打ちの名手でお寺でもそばを打って皆に振舞いました。それが評判になって、蕎麦屋を商うようになり大繁盛して江戸中で有名になりました。

「道光庵」という蕎麦屋の由来です。右の絵はそば打ちの様子です。

(2019/10/30 S. Kawamata)



### からむし(青芋) 麵

蕎麦ではなくうどん。うどんにからむしの若葉の粉を練りこんだ乾麵。

越後湯沢の宿、高半(川端康成が雪国を執筆したという宿)の朝食バイキングにて

(2019/11/10) miho)



### 蕎麦の天ぷら

黒豆やぼたん鍋で有名な丹波篠山だが、蕎麦屋も多い。その一つ「一休庵」は城下町の狭い路地を入ったところにあるので、観光のついでに寄りやすい。天ぷらには蕎麦の天ぷらが。揚げ蕎麦ではなく長いままの蕎麦を揚げている塩で美味しく頂いた。

(2019/11/10) miho)



## 江戸ソバリエ協会だより

蕎麦の花 手打ち 蘊蓄 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

お蔭さまで全講座は無事終了、現在レポートの審査中です。

認定式では江戸ソバリエの先輩諸氏と16期のソバリエの方の出会いを楽しみにしています

♪

\*認定式：令和元年12月7日(土)午後、神田神社

### ☆令和元年の第9回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」作品大募集♪

江戸ソバリエなら、伝統の年越蕎麦を切らしてはならないとの思いから、年越蕎麦についての耳学・手学・舌学・脳学的作品を募集しています。

江戸ソバリエの皆様ふるってご応募ください。楽しみにお待ちしております。

\*作品締切：令和2年1月15日

\*作品応募先：江戸ソバリエ協会

### ☆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」開催。

<http://kyodosobasaitama.blog.jp/archives/2647819.html>

開催日：11月15日(金)～17日(日)

会場：新都心 けやき広場

主催：全国ご当地そばまつり実行委員会〔安田武司実行委員長〕

・《へぎ蕎麦》ブースは新潟十日町小嶋屋(江戸ソバリエの店)です。

蕎麦打ちは江戸ソバリエ20名！

・ほしひかる＋江戸ソバリエ『蕎麦王国埼玉』販売

・安田武司先生(江戸ソバリエ講師)デザインの「超軽量そば切り庖丁」試作品発表会

\*\*\*\*\*

### ☆江戸ソバリエ協会推薦誌『蕎麦春秋』VOL.51 発売中！

・「第16回江戸ソバリエ認定講座」開講！(45頁)

・ほしひかるの連載暖簾めぐり⑨は日本橋「やぶ久」

・江戸ソバリエ講師の店「小松庵総本家銀座」(28頁)

・江戸ソバリエの店「創作そば なある」(31頁)、「発芽そば ゆき」(46頁)

- ・IZUMI (江戸ソバリエ)の「そば粉でもう一品！」④そば粉の鶏唐揚げ梅味噌風味(34頁)
  - ・ほしひかる(協会)「日本の麺は円爾によってもたらされた」(35頁)
  - ・稲澤敏行様(協会)千葉そば大学で講演。(46頁)
- 誌の申込先：[soba-shuju@1-time.com](mailto:soba-shuju@1-time.com)

.....

☆協会サイト

- ・「国境なき江戸ソバリエたち」

天野栄三様、高島陽一様、本多恵子様らの蕎麦紀行掲載。

- ・「打ち立てニュース」

次太夫堀講演そばの会、江戸ソバリエ北京プロジェクト、広島そば打ち倶楽部の「子供そば打ち体験教室」報告掲載。

.....

☆danchu TOKYO 蕎麦めぐり。(WEB版)

「更科堀井 編」「一東庵 編」「ほそ川 編」「室町砂場 編」

(トーク:モデル NOMA+ほしひかる)

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

.....

☆大好評♪「[How to Make Soba](#)」&「[How to Enjoy Soba](#)」

- ・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)
- ・ハングル字版「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>

「打ち方」「食べ方」の2組セットでお使いください。

- ・日光江戸村「藪蕎麦」で使用することになりました。
  - ・某社からは情報紙への「[How to Enjoy Soba](#)」の転載依頼がありました。
  - ・ある蕎麦屋さんでは外国人客へお土産として渡しています。
- .....

☆ドラマ『深夜食堂』最終回にて、主人公役の小林薫さんの蕎麦打ちの撮影に江戸ソバリエの松本一夫様と千田本彦様が協力しました。

Netflixにて10月に全世界へ配信予定、クレジットで江戸ソバリエ協会の名前が出ます。

.....

☆ほしひかる(協会)『ふくしまプライドストーリー-BOOK』(株)リクルートライフスタイル刊)に福島蕎麦のコメント掲載。

\*\*\*\*\*

\*「発芽そば ゆき」(江戸ソバリエの店)土曜日限定にて開店♪

開店日・時間:毎週土曜日限定・11時~15時半

住所:文京区本郷1-33 白木そば店内

交通:JR水道橋駅・都営三田線水道橋駅・営団丸ノ内線後樂園駅

電話:070-4298-3356

<http://www.sobashunju.com/modules/bulletin/index.php?page=article&storyid=480>

\*\*\*\*\*

**☆江戸ソバリエの蕎麦打教室****\*小池晃様**の「手打ち蕎麦さろん 遊蕎庵」申込：[ipb@ac.auone.net.jp](mailto:ipb@ac.auone.net.jp)**\*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：[shizu-ichi@nifty.com](mailto:shizu-ichi@nifty.com)**\*大塚小倉庵様**（江戸ソバリエの店）

①蕎麦打ち教室

②TABICA 蕎麦打ち教室（提携）

申込：[ogura-ando28108@gol.com](mailto:ogura-ando28108@gol.com)**\*鴨井孝様**

手打ちそば教室「蕎麦善」（新座道場・幸手教室・新田教室・宇都宮教室）

メール：[sobazenkamoi@gmail.com](mailto:sobazenkamoi@gmail.com) 電話：0480-30-6540 携帯 090-4545 -0307**\*笠川哲様**

①「おだわらそばくらぶ」

②「TABICA 蕎麦打ち教室」（提携）

申込：[hikihikis.4311@nifty.com](mailto:hikihikis.4311@nifty.com)**\*鎌倉長谷栞庵様**（江戸ソバリエの店）の「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打ち教室」

「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打ち教室」では、蕎麦の打ち方と食べ方は、江戸ソバリエ協会制作の「How to Make Basso」「How to Enjoy Basso」を活用。

また、ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打ち教室は江戸ソバリエさんにかぎり 500 円割引。申込：0467-37-9484

[kamakurahaseshiorian@gmail.com](mailto:kamakurahaseshiorian@gmail.com)<http://shiori-an.com/>

\*\*\*\*\*

## 江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項

### 1 重要なお知らせ。(メーリングリストの変更)

江戸ソバリエ倶楽部会員の皆様、今まで使用していた「[member-edo-sobalier@freeml.com](mailto:member-edo-sobalier@freeml.com)」のメーリングリストが本年12月2日で使用できなくなります。

そこで新しく google groups の「edo-sobalier-mennber」に移行する予定です。11月中旬から順次会員の皆様に案内のメールをお送りしますので、引き続き加入ご希望の方は案内メールの下段「この招待を承諾」のボタンを押してください。自動的にメンバーに登録されます。12月頃より新しいメーリングリストの運用を始める予定です。

お手数をおかけしますがよろしくお願いいたします。

### 2 年会費納付のお願い

今年度の年会費を未納の方は速やかに納付いただきますようお願い申し上げます。未納の方には振込用紙を同封の上ご案内いたしましたので、よろしくお願いいたします。

尚、振込手数料は各自ご負担ください。

### 3 住所変更と退会届について

住所を変更されたり、退会を希望される方は下記事務局までご連絡ください。

住所変更のご連絡が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](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2020年2月29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 [shizuka1492@jcom.zaq.ne.jp](mailto: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

### 編集後記 41号

米の収穫に続き蕎麦の収穫も始まりました。しかし9月には台風15号、10月には大型の台風19号、21号とたて続けに関東を直撃しました。関東から東北、長野も甚大な風水害に見舞われ大きな被害が出ています。多くの人命が失われ、洪水や強風で多くの建物が被害に見舞われ、また農作物の被害は深刻です。蕎麦も例外ではありません。主産地の北海道の被害が少なかったのがせめてもの救いです。これからこうした大型の台風被害が恒常的に発生するとなると大変な脅威です。もっとも、日本の地理的条件からすれば、天変地異の大災害が、千年二千年の歴史の中では数えきれないほど発生しているわけです。私たちが常に大きな自然災害に遭遇する危険性があることを認識しておく必要があると痛感しています。

（川俣 静）

### 江戸ソバリエ倶楽部通信 41号

発行日 2019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