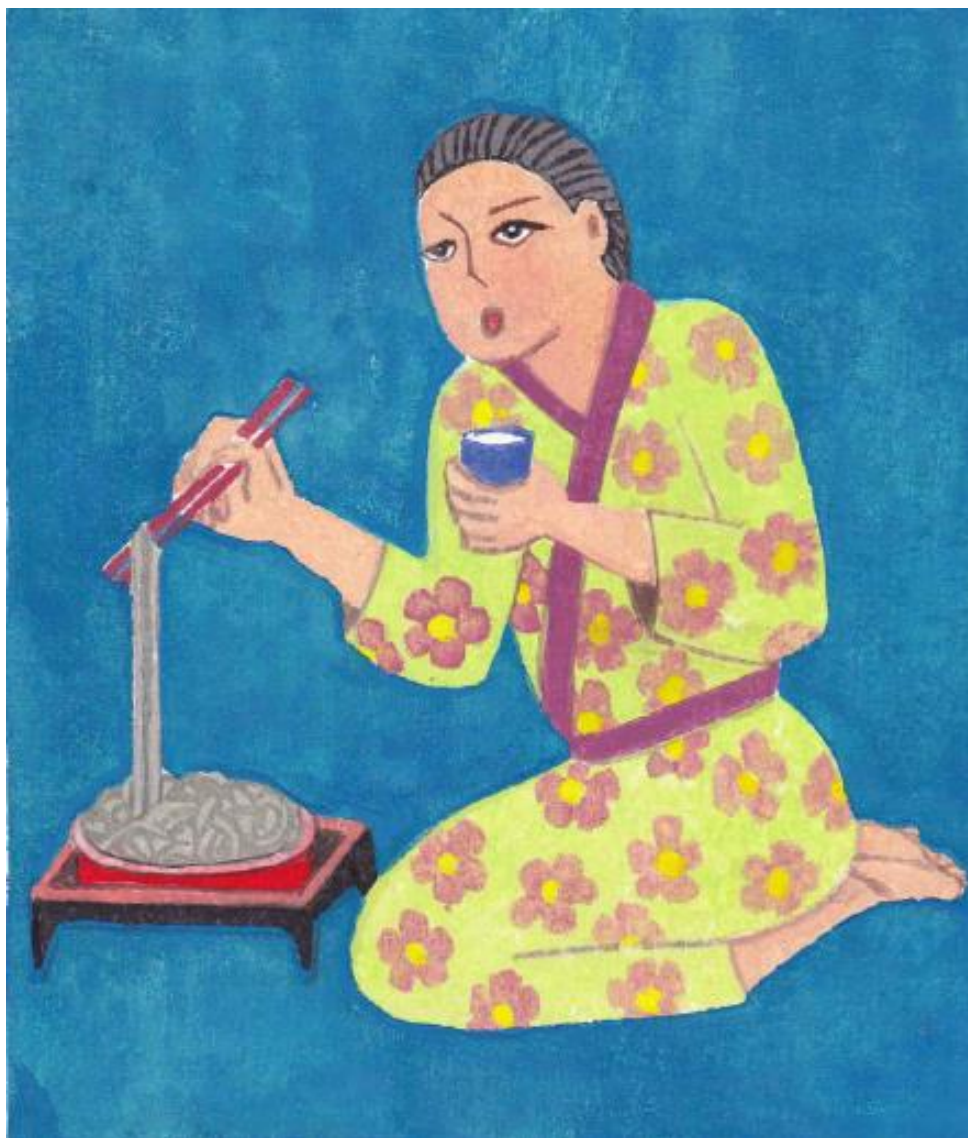


江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

北京プロジェクト	p. 2	愉快的ソバリエ落語会	p. 14
ラダック紀行3	p. 6	江戸ソバリエ協会便り	p. 16
新年会	p. 9	事務局からの連絡事項	p. 19
今できる最高のお蕎麦を	p. 10	投稿募集	p. 19
郷土ソバフェスタ	p. 12	編集後記	p. 20

会員投稿コーナー

第3回江戸ソバリエ北京プロジェクト報告

<北京フォーラム・貴州省の旅> 江戸ソバリエ 11期 佐藤 俊司

(北京フォーラム)：2019年11月、江戸ソバリエ・ウナンンの会の北京プロジェクトに初めて参加した。11月1日午後機上から富士山を望みながら、日本晴れの中 AIRCHINA で北京へ向かう。空港の入国審査では外国人の指紋採取が実施されており、監視社会の実態を強く実感した。到着ロビーで北京フォーラムの関係者が出迎え、車で宿泊先まで送っていただいた。北京郊外のホテルがフォーラム会場であり、中国の参加者も集まっており早速夕食会とのことで円卓を囲んで熱烈歓迎のもてなしを受けた。



11月2日、3日に北京フォーラムが開催され、両国の蕎麦に関連するテーマについての交流会が行われた。日本側からは、ほし団長による講演「日本の出汁と旨味」と、参加者との「蕎麦打ち体験講座」を行った。参加者は、蕎麦デモ打ちを熱心に聞き入りそば打ちはスムーズに行われ、楽しく和やかに行うことができた。そして、夕方にホテルの厨房に入れてもらい、蕎麦を茹でて温かな「天玉そば」にして味わってもらい充実した交流会であった。



《貴州省の旅》：11月3日北京フォーラム終了後、北京空港から国内便で3時間かかり貴州省貴陽市へ到着する。貴陽は名のごとく太陽が貴いという意味だけあって、雨が多い。貴州省は天に三日の晴れ間なし、地に三里の平地なしとも言われている。西南雲貴高原の東北部に位置し雲南省や四川省に隣接しており、面積は北海道の2倍あり人口は約4000万人。少数民族が全省人口の3分の1を占めている。

平均海拔は千mを越し、カルスト地形特有の岩の突き出た地形が多い。さて、貴陽市から高速道路で5時間以上もかかって威寧地区の会社社長の蕎麦畑と加工工場を見学させていただいた。栽培されていた蕎麦は、すべて自家受粉する自殖性植物の韃靼そば（苦そば）であった。加工工場では乾麺やそば茶（蕎麦粉を粒状にしたもの）などの加工品を生産しており、日本への輸出も積極的に考えているようであった。



さて、貴州省のそば料理は、苦蕎麦飯や蕎麦餅、蕎麦まんじゅう、蕎麦粥などをもてなしの料理として頂いたが、様々に工夫された料理で大変美味しく食べさせていただいた。



中国では、小麦のメンを「麺」と言い、米のメンは「粉」と言うらしい。貴陽市のホテルの前にく牛肉粉の店があった。メンの名は「清湯牛肉粉」、汁もメンも日本の味を思い出させるものであった。いずれにしても、貴州の料理は四川料理系に含まれており、激辛の料理の連続であった。



また、アジア最大の滝と言われている「黄果樹瀑布」を観光した時、食堂で昼食を注文した苗族の料理「トマトスープの淡水魚鍋」が酸っぱく辛い!! 口から火を噴くほどの料理で、サラダ風の野菜やご飯が欲しくなる!! また、そば茶が美味しく欲しくなる。中国の料理には必需品である。



貴州省のそば料理等については、「国境なき江戸ソバリエたち」に詳しく報告されているので参考にさせていただくことにして、〈白酒・パイチュウ〉について報告したいと思う。酒の度数は50度以上と強く、13世紀（元の時代）頃に醸造酒を蒸留して白酒の製造が始まったといわれている。歓迎会や宴席でグラスに少量注ぎ「カンペイ」と発して一気に飲み干し、杯を持ち上げながらお互いの親睦を図るもの。無色透明で大変芳香が強く、口に含むと不思議な香りが鼻から抜けてくる。料理を食しながらチビチビと飲むと意外に酒が進む？当然酔いも回って来るのだが、気分は幸せ感が満ちてくる。



貴州省では蕎麦や果実を原料にした白酒も製造され始めており何度か頂いたが香りの違いもあり、飲みやすく病みつきになりそうであった。白酒は、中国大陸の各地で生産されてきた深い歴史を持ち、特産穀物や気候・土地・微生物を生かし多様な味と香りを表現している。



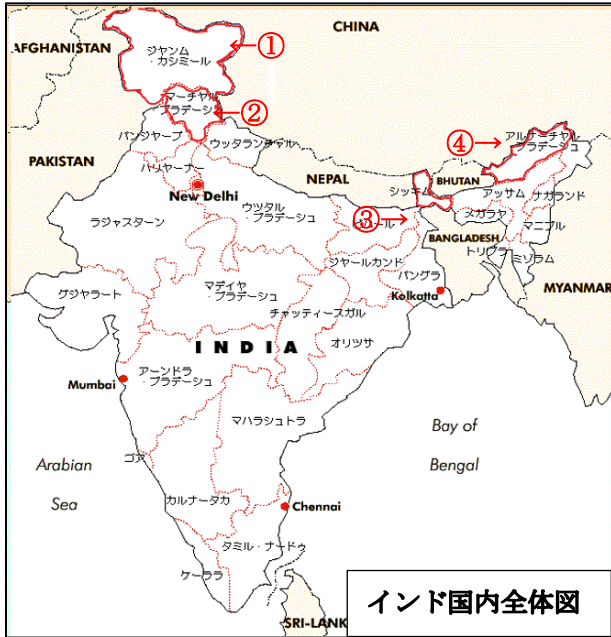
終わりに、私は、江戸ソバリエでの特別セミナーで、ソバの野生祖先種は雲南省で発見されたと説明を受けており、ソバ栽培の起原地やルーツについて大変興味を持っていた。貴州省は雲南省にも隣接しているということもあり、その地域を実体験してみたいと思い参加を決意した。何千年も昔の中国古代史のころ、少数民族の中にソバ栽培をおこない、そして他の地に移動しながらソバを伝播していった民族とはどのような人々かなど、ソバが日本まで辿り着く道のりは気が遠くなるほど長い、夢とロマンを膨らませ、想像しながら旅を続けているのは楽しいものであった。

北インド・ラダック地方を訪れて（3）

江戸ソバリエ・ルシック 小林照男

1、インド国内の蕎麦の栽培地域

＊インド国内の蕎麦は主にヒマラヤ山脈エリヤの高地で栽培されています。



- ①→ラダック（2019年10月ジャンムーカシミール州を分割して本国政府直轄領になった）ヒマラヤ山脈の北側に位置しインド国内で最大の栽培地です。
- ②→ヒマーチャル・ブラディッシュ州 ヒマラヤ山脈の南側に位置し、最近では蕎麦栽培が少なくなっているようです。
- ③→シッキム地方（ネパールとブータンに挟まれた地域）ダツタンを含めラダック地方に次いで蕎麦栽培は盛んです。
- ④→アルナーチャル・ブラディッシュ州 ラダックとヒマーチャル・ブラディッシュ州を含めたインド国内の3大蕎麦栽培地ですが、現在は中国との国境係争もあって国境ラインを明確にされていない地図もあります。

2、ラダック地方の蕎麦栽培・他

①ダツタン蕎麦→普通蕎麦に。

ラダック地方は古くから（正確には年代不明）ダツタン蕎麦を栽培していました。現在も栽培を続けている村がありますが、普通蕎麦（甘蕎麦）が入った後はダツタン蕎麦を食べるのは少なくなり、多くは家畜の餌や（葉を）野菜の代わりとして栽培しています。

普通蕎麦は7～8世紀に中央アジア側（パキスタンなど）から入って来たチベット仏教徒が持ち込んだものと推測されています。チベット仏教徒は8世紀にラダック各地に寺院を建立したので、その時に普通蕎麦を持ち込んだことは容易に推測されます。



ラダックの蕎麦は「ラダック在来（種）」になります。玄蕎麦は細長く小粒で、やや硬めです。



②ラダックの蕎麦栽培

*ラダックは高地で、厳しい気象条件のため農作業が出来る期間は4月～9月迄の半年間です、9/末以降は厳冬期に入るため農作業は出来ません。4月に循環形肥料を施してから野菜・大麦（裸麦）などを栽培します。地域によって多少の違いはありますが、蕎麦は野菜などを収穫した後、6月中旬に播種～9月（初～中旬）迄に収穫します。

*収穫に際してムスリム（イスラム教徒）は大麦や蕎麦を「刈り取り」ます、チベット仏教徒は「刈り取らず根から抜き取り」ますが宗教上の「教え」の違いだと理解しています。なお、根の部分は家畜の飼料・他などにして収穫物を決して無駄にしません。



根を付けた状態で収穫（大麦）

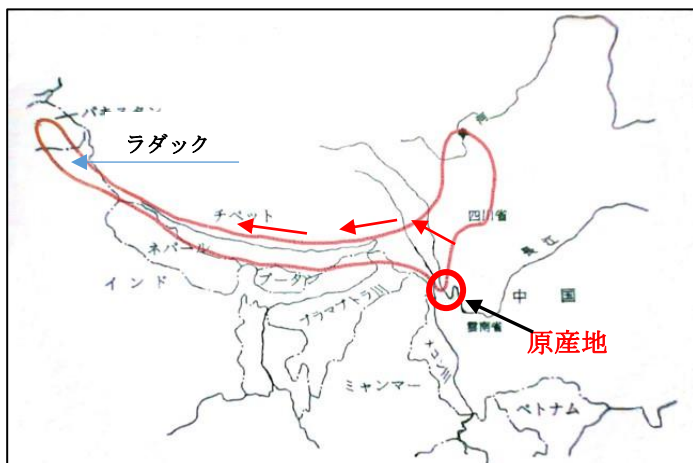


根を付けた状態で収穫（蕎麦）

*ラダック地方の野菜などの農産物にはミネラル分が多く含まれているとの事で、厳しい環境下での生活者への自然界の恵みって素晴らしいですね。

3、ダッタン蕎麦の野性祖先種

①ラダックのインダス川沿いにはダッタン蕎麦の野生原種が生育していました。



大西近江先生のダッタン蕎麦野生祖先種の伝播範囲図

第3回目の探索に行く前に大西近江先生（京都大学名誉教授）から「ダッタン蕎麦の伝播ルート調査で当時はラダックに入れなかったもので調べて見ては？必ずあるはずです」とのお話を頂き、ダッタン蕎麦野生祖先種を見た事がないため写真（コピー）持って探索した結果、3か所の麦畑や雑草地の中で発見することが出来ました。この発見は大西近江先生の伝播ルートの確かさを証明できたことと、ダッタン野生種の特徴（生育と種の違いなど）を知ることができたのは私達には大きな成果でした。

*現地で発見したダツタン蕎麦の野生種（茎や葉が赤色と緑色がありました）。また、野生種には「ほふく性」のものもありました。



②野生祖先種から栽培種に

ダツタン蕎麦に限りませんが、植物の実（種）は野生祖先種（脱粒性）の実が何らかの変異（人の手による事など）で栽培種（非脱粒性）になったものと考えられています。又、その変異は現栽培地ではなく、起源地で変異したものが分布して来たと言われています。

*ダツタン野生種と普通野生種の（種）の対比



ダツタン野生種は周囲に突起がある



普通蕎麦野生種の周囲は滑らか

*ラダック地方のダツタン蕎麦は「苦みが少なく（中国産と比べて）」隣国のネパール産のダツタン蕎麦も苦みの少ない蕎麦ですから大西近江先生の発見した原産地（中国雲南省三江地域）から同じ伝播ルート上のダツタン蕎麦であることが判ります。

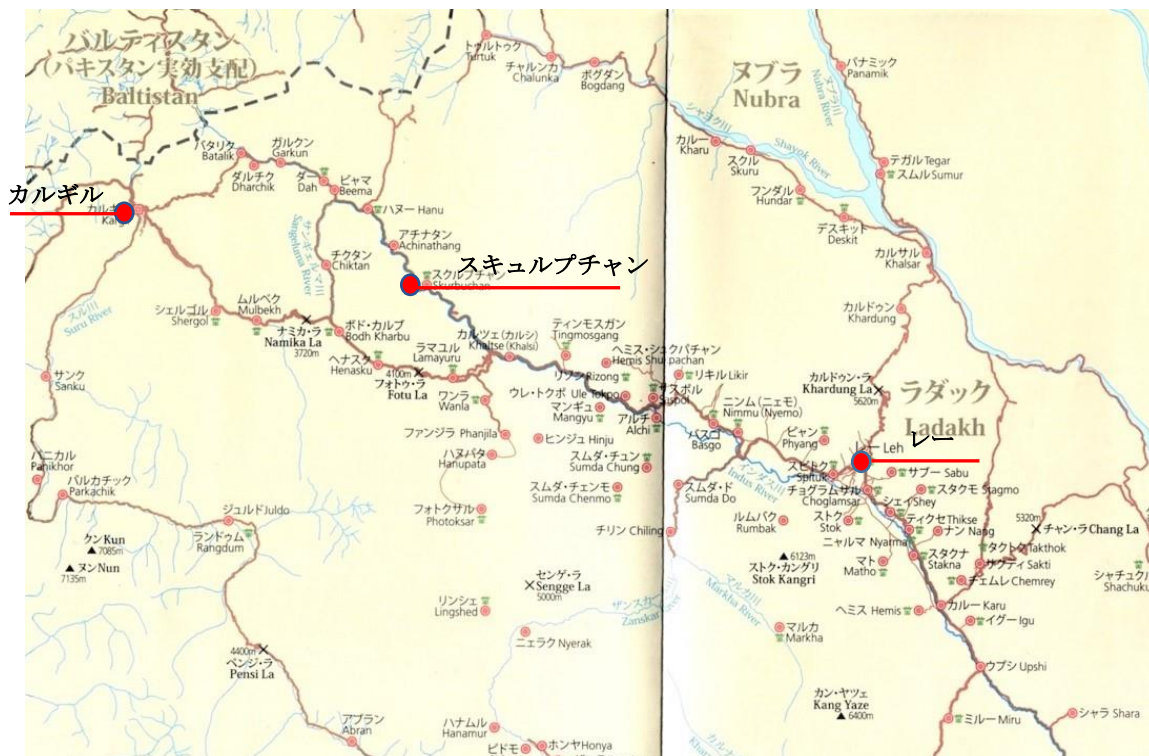
*ダツタン蕎麦はシャクチリ（宿根）蕎麦の近種で、70万年～150万年前にシャクチリ蕎麦から分化したのと考えられています（当時、京都大学：山根京子博士の調査・研究による）。

4、蕎麦（粉）の価格

昨年9月にスキュルプチャン村の栽培者に聞いたところ、「カルギルの業者が350ルピー/Kgで買いに来る」と言われました。私達が第一回目（2015）に訪れた際には50ルピー/Kgでしたが、2017年=120ルピー、2019年=800～1,200ルピーに高騰していました。

カルギル～スキュルプチャン村は車で一日掛かるため運搬費も相当ですが、この異常な高価格になったのには私達が2015年に訪れた時から新聞・TVで報道されてラダック全土が蕎麦ブームになった事が要因では？などと心配しています。

2018年に訪れた際にNPO代表や自治政府の農業関係議員に、価格高騰の対応策を問い掛けましたが「今後は栽培面積を増やす(需要と供給のバランスを取れる)」と余り心配していない様子が此方が心配になりました。



ラダック部分図

江戸ソバリエ倶楽部新年会

(紙面の都合で記事は写真のみとさせて頂きました)



「今できる最高のお蕎麦を！」

江戸ソバリエ15期 (いちごの会所属) 村越巖晴 啓子

私達は現在、東京都青梅市にあるスペースまゆだまという子供食堂にてお蕎麦を提供しております。



社会福祉法人カントリービラ青梅の地域支援の一環で始まった事業で、金曜日が学習支援のこどもの日、火曜日はだれでも食堂として地域の方々に根付き始めております。

2018年秋より始めたお蕎麦の提供は、2019年は月に一度のお蕎麦の提供で、子供から大人までたくさんの方々に喜んでいただきました。

スペース『まゆだま』は、フードバンク事業も行っており、少しずつ食品も集まり、子供たちの食事も豊かになってきました。2020年は少しお蕎麦の日が少なくなりますが、日本食の文化の継承、地域の方々のコミュニティーのきっかけとして、楽しく、子供たちへ「今できる最高のお蕎麦を」を合図に夫婦で蕎麦を提供していこうと思っています。

また、一人暮らしのお年寄りの方々が「今日はお蕎麦の日だってよ！まゆだま行こう。」と集まってくれることも私達のやりがいにつながっています。



私たちのもう一つの活動にSOBA CAFÉがあります。

東栄会（青梅市勝沼商店街）の取り組みで始まったKT HALL GALLERY Burari caféは（特非）子供文化のNPO子ども劇場西多摩が運営しており、子供から大人まで気軽に来店できるコミュニティーカフェです。

私達はSOBAcafeと称し、月に2～4回ほどランチ提供しており、お蕎麦屋さんに入ったことがない若い世代からお蕎麦の大好きな大人までたくさんの方々に喜んでいただいています。

また、東京江戸野菜の大竹先生に紹介していただいた千島わさび園さんには私たちの取り組みを理解していただき、奥多摩わさびを SOBAcafe でお蕎麦と一緒に提供しており、地元の方々にこそ食べていただきたい素晴らしい食材だと思っております。



昨年5月より、WAM（独立行政法人福祉医療機構）の助成を受け、始まった子供FREE CAFEにも協力しており、活動はCAFEの無料提供（ランチ or ケーキ&ドリンク）、子育て支援、居場所づくりが主な目的となっており、ここへ来た子供たちと蕎麦の距離がぐんと近くなりました。

転勤してきて2年が過ぎ、青梅市に住む多くの方々と蕎麦でつながることが出来、このご縁を大切にしてこれからも精進して活動していこうと思っております。



東日本連携・創世フォーラム「郷土そばフェスタ」

江戸ソバリエ10期生 北川育子

さいたま新都心けやき広場において「11月15日～17日」の3日間、第一回東日本連携・創世フォーラム「郷土そばフェスタ」が開催されました。

出店されたのは、北海道、長野、新潟十日町、福井、高遠が、地元からは、彩蕎庵さん等々が、参加されました。

私達は、ソバリエ仲間でもある新潟十日町へぎそばの小嶋屋さんコーナーをソバリエ仲間25人（3日間で延べ49人）で、応援、お手伝いをさせて頂きました。

郷土そばフェスタの準備は、前日の仕込みから始まりました。前日の14日早朝から東京某所にソバリエ仲間が集まり、布海苔を煮るところから始まり、慣れない布海苔をつなぎに22kgの蕎麦粉を必死で打ちました。それに加え、そば稲荷600個余りを作り、打ったお蕎麦とそば稲荷を早速小嶋屋さんの冷蔵庫に運び翌日の本番に向け保存しました。一方、けやき広場の会場では、出店ブースの設営を埼玉在住のソバリエ仲間に手伝って頂き準備は着々と進みました。

いよいよ本番当日の朝、現場ではオペレーション等をプロの小林社長さまのご指示の下、皆でテキパキ動いて出店ブースを整え、受付・会計、花番、釜前、洗い、盛付け、調理、打ち場等々役割を決め、各々の持ち場に付き開店となりました。

お蕎麦とそば稲荷は用意できていましたので、開店と同時にお客様に提供することが出来ました。

第1回 東日本連携・創世フォーラム「郷土そばフェスタ」

11月15日(金)～17日(日)

・午前10時から午後4時まで

・さいたま新都心「けやきひろば」
<https://www.saitama-arena.co.jp/>
 さいたま新都心駅から徒歩3分
 JR浦和線北与野駅から徒歩7分

特産品とお蕎麦を味わおう!
特産品・お蕎麦コーナー

- ・新潟県産
- ・各地の名産品・名物
- ・日本酒・ビール
- ・その他

そば好きさん必見!
郷土そばコーナー

- ・かに天ぷらそば(北海道)
- ・北海道にしみそば(北海道)
- ・へぎそば(新潟)
- ・信州高遠そば(長野)
- ・越前おろしそば(福井)
- ・京都にしみそば(京都)
- ・江戸穴子そば(茨城)
- ・雑汁そば
- ・各地の地産(そば粉)使用の「もりそば」など

(注)すべて手打ちそばのため、お待たせしたり、売り切れとなる場合があります。

主催 東日本連携・創世フォーラム「郷土そばフェスタ」実行委員会
 (お問い合わせ・最新情報) <http://kyodoshobafesta.blog.jp>

後援 埼玉県、さいたま市、全編組、江戸ソバリエ協会、蕎麦春秋、サレテ、埼玉新聞社、朝日新聞さいたま支局、共同通信さいたま支局、産経新聞さいたま支局、東京新聞さいたま支局、毎日新聞さいたま支局、読売新聞さいたま支局





特に今回のイベントでは、手打ち蕎麦を提供するということで、布海苔をつなぎに三日間打ち続けました。打ち場担当の方々は大変だったと思います。

もう一つ、へぎそばは、片木(へぎ)に手振りで盛られているのが本来のへぎそばです。何とか手振りをしたいと頑張ったのですが、次々に来て下さるお客様の対応に手振りが追い付かず普通のもりそばでご提供しました。手振りのお蕎麦の提供は、今後の課題だと思います。それでも大勢のお客様が来てくださり、お客様へのソバリエ仲間の対応は素晴らしいものでした。

ご来店頂いたお客様の中には、小さな新聞の切り抜きをお持ちになり、「小嶋屋さんのへぎそばが頂きたい」とか、「美味しい・美味しい」と言って召し上がって頂きました。他にもへぎそばを目当てに遠くからお越し頂いたお客様も「お蕎麦、美味しかったです」、とのお言葉に私達も元気をいただきました。

さすがソバリエ、『one team』となって大きな力を発揮できたと思います。その上、立地の良い場所を頂き、天候にも恵まれ当初の目標に達する事が出来ました。

頑張った成果として、小林社長から感謝のお言葉を頂き、疲れながらも充実したイベントで終ることが出来ました。

この郷土そばフェスタが、回を重ねて頂き郷土のお蕎麦屋さんとの交流が出来れば、もっと幅が広がりお手伝いした方々にも、より楽しいフェスタになることでしょう。



肉そば

【参加頂いたソバリエ仲間】五十音順・敬称略

赤尾吉一 天沼正三 石垣佳之 石川勉 一ノ瀬静男
 太田弘子 大野政明 岡本美沙枝 小川有三 河邊美季
 菊地佳重子 北川育子 小林均 佐藤典弘 佐藤松江
 鈴木幹雄 高橋正 高橋龍太郎 田口清美 土屋照雄
 都澤昌克 畑貞則 原隆 間中泰彦 村越啓子

愉快的ソバリエ落語会

私がこの会に入会させていただいて、はや6年にもなろうとしています。この間に多彩な魅力を持つ多くのソバリエ仲間との交流の輪が広がりました。蕎麦に関することだけに限らず、そこから派生して、食生活や自然、地域文化、歴史など、会員の方のバックボーンの豊かさに基づく様々な切り口でお付き合いをさせていただく機会を得、このご縁に感謝するばかりです。

前島敏正さん(江戸ソバリエ1期)に声をかけていただいて「俳句の会」にもずっと参加させてもらっています。蕎麦好きな皆さんと一緒に蕎麦屋で俳句を楽しむという二重の楽しみを持つこの会は、吉田悦花先生の優しくも的確なご指導のもと、和気あいあいとした雰囲気にもいつも癒されると同時に、参加者の感性の鋭さに驚かされます。蕎麦を愛し、季節感を味わう人たちだけに文学的なセンスも磨かれていくのだらうと思われま



そんな俳句の会の参加者の中に何と多くの落語ファンがいらっしやることにある時気付かされました。時折、落語談義に花が咲いたり、ご一緒に落語を聴きに行ったりすることもあり、幼い頃から落語が好きで親しんできた私自身も、落語への想いがふつふつと再燃してきたのです。

やがて、宮本学さん(江戸ソバリエ1期)や北林巖さん(同9期)たちが企画してくださり「ソバリエ仲間が中心となって素人落語会をやってみよう」ということになりました。4年前に開かれた第1回の際は「はたしてどうなるか」と不安と緊張に包まれましたが、ソバリエ仲間の方がたくさん集まってくださって和やかに進めることができました。蕎麦を通じての人のつながりの温かさに改めて喜びを得ました。

それから年に1~2回程度開催を続けています。毎回どきどきしながら高座にあがることは変わりませんが、皆さんの応援に励まされてはいつの間にかまた次の機会を楽しみにしているのです。閉演後に会場近くの蕎麦屋で打ち上げを行うこともあります。その日の反省や次回への抱負をぶつけ合いながら好きな蕎麦をいただくひとときは、ある意味とても贅沢な時間といってもよいでしょう。

先日、2月22日(土)にも、御茶ノ水駅近くの「ギャラリー884」でにぎやかに開催しました。ご厚意で快く会場を提供して下さったことにもこの場を借りてお礼申し上げます。例のウィルス感染の広がりが心配される中にも関わらず、多くの方が駆けつけてくださり、会場は満席になりました。本当にありがたいことです。

出演者も何となく回を重ねて舞台度胸が少しは高まってきたように思います。今回もそれぞれに熱演していただきました。私自身もかねてからやってみたく思っていたネタに挑戦し、何とか無事語り終えることができました。もちろん反省も多いので、もし今度機会があったら改善したいと思います。私にとっては、この齢になって新しいことにチャレンジすることは一

つの刺激になっています。それもきっと、ソバリエの勉強や交流を通じて、知識欲や前向きな気持ちを持つことの重要性を実感したからだと思います。

ちなみに、私が落語の稽古をするのはもっぱら、入浴中と休日の早朝の居間です。湯船で口慣らしの稽古をしたり、まだ誰も起きてこない静かな居間で仕草のセルフチェックをしたりします。集中しないと出来が悪くなるという点では蕎麦を打つ時と似ているかもしれません。それともう一つ大事なことはプロの噺をしっかりと聞くことです。上手な人の姿からは何か感じるものがあります。蕎麦も同様に、上手い打ち方を見習い、旨い蕎麦を食べてヒントを得ることはあるのではないのでしょうか。私なんかはどちらも全く要領を得ませんが、少しずつでもレベルを高めていきたいと考えています。

ソバリエ仲間のご縁から始まった「素人落語会」。またそのうち開催することもあるかと思えます。これまで落語にあまり興味のなかった方も、蕎麦好き同士の誼で、是非一度足をお運びください。また新たな交流の輪が広がることを期待しています。

唐木重典（芸名：鼠家途夢、江戸ソバリエ10期生 十楚の会）



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9回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」入賞者決定♪

江戸ソバリエ協会は、伝統の年越蕎麦の慣習を切らしてはならないとの思いから、年越蕎麦コンテストを実施しています。

今回の作品はそれにふさわしい方ばかりでした。入賞者の皆さまの一層のご活躍を祈念致しております。

*小林照男様 国際交流賞「中国帰国者への年越蕎麦振舞い」

*小林照男様 あったか家族賞「令和元年の年越蕎麦」

*宮本学・高橋文雄・山崎祥平・森川恵理子

江戸ソバリエ学術賞「日の丸蕎麦と五輪さらだ」

来年はさらに多くの方のご応募をお待ちしています。

☆江戸ソバリエ協会は「食品衛生責任者」の資格取得をおすすめしています。

江戸ソバリエ認定講座でもおすすめしていますが、この度のようなウイルス感染拡大時はむろんのこと、日ごろの衛生管理は大変重要な時代です。ぜひ、会あるいはチームごとでご検討ください。

*東京の場合の問い合わせ先：一般社団法人 東京都食品衛生協会

☆江戸ソバリエ協会は全国に連絡所を設けています。

近くにお越しの折にはぜひご連絡してみてください。

*北陸連絡所（代表：中野克彦）kc-hdj81v@po7.canet.ne.jp

*関西連絡所（代表：砂野信）sunano@mac.com

*中国連絡所（代表：前浜静男）s-maehama@akinet.jp

*四国連絡所（代表：荻原甲慎）[西條そば甲\(きのえ\)0897-55-7836](tel:0897-55-7836)

*ニューヨーク連絡所（代表：山岸正明）yamaproduct@aol.com

☆江戸ソバリエ協会は、外国人への蕎麦講座を応援しています。

そのために皆様方のレポートを協会サイト「国境なき江戸ソバリエたち」の頁に掲載しています。これからも引続いてご寄稿ください。

.....

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

外国人への蕎麦講座を応援するために作成しました。

*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)

<https://www.edosobalier-kyokai.jp/tk/thinktank.html>

ダウンロードして、「打ち方」「食べ方」の2組セットでお使いください。

[ご使用例]

・鎌倉栗庵・大塚長寿庵・日光江戸村「藪蕎麦」などで外国人客へお土産として渡しています。

・某社の情報紙への「[How to Enjoy Soba](#)」の転載依頼がありました。

「打ち方」「食べ方」の2組セットでお使いください。

☆江戸ソバリエ協会は、子供さんや医療福祉分野への蕎麦講座を応援しています。

皆様方からの報告を協会サイト「打ち立てニュース」の頁に掲載しています。

これからも引続いてご寄稿ください。

☆江戸ソバリエ協会は、蕎麦屋巡りをおすすめしています。

*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/>

*Yahoo! 『ライフマガジン』「シンガーの高遠彩子さんと対談」

<https://lifemagazine.yahoo.co.jp/articles/14413>

*Yahoo! 『ライフマガジン』「更科、藪、砂場の三大蕎麦を愉しむ」

<https://lifemagazine.yahoo.co.jp/articles/7021>

☆江戸ソバリエ協会は『蕎麦春秋』を推薦しています。

VOL. 52 発売中!

*ほしひかる(協会)の暖簾めぐり㉔は「かんだやぶそばと藪睦会」

*第7回武蔵の国そば打ち名人戦(江戸ソバリエ協会後援)

*東日本連携・創生フォーラム第1回郷土そばフェスタ(江戸ソバリエ協会後援)

-小嶋屋(江戸ソバリエの店)出店

*江戸ソバリエの店「発芽そば ゆき」

*IZUMIさん(江戸ソバリエ)のそば粉でもう一品㉕はソバ粉かりんとう

*江戸ソバリエ第三次北京プロジェクト、中国で交流

*江戸ソバリエ神奈川の会、栖雲寺で蕎麦奉納

*江戸ソバリエ「ゆさそば」五周年ライブ

申込先：soba-shuju@l-time.com

*大川在来「そば処しんや」記事は、前号 VOL. 51 掲載のほし取材「日本の麺は円爾によってもたらされた」の続編

誌の申込先：soba-shuju@l-time.com

.....

☆東京圏の蕎麦は頑張っています。

*深大寺在来が、JA 東京中央会の江戸東京野菜の特別枠に昨年登録されました。

*千葉在来が、日本蕎麦協会賞を受賞しました。表彰式は3月24日。大浦明様、小林照男様はじめ千葉在来普及協議会の皆さまおめでとうございます。

.....

☆江戸ソバリエ協会は郷土蕎麦も応援しています。

*冊子「とちぎ江戸料理」(栃木市観光振興課:令和2年2月刊)にほしひかる(協会)が出流蕎麦への応援コメントを寄稿。

*『ふくしまプライドストーリー』(福島県:令和2年1月刊)にほしひかる(協会)が福島の蕎麦への応援コメントを寄稿。

*「信州そば切りの会設立10周年」(『信濃毎日新聞』平成31年4月19日号)にほしひかる(協会)が応援メッセージを掲載。

☆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

*江戸ソバリエの皆様らよる初心者向け蕎麦打ち教室「ワテラス神田そば研」

申込：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

*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

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

*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教室」

「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打教室」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

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

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

新年度（令和2年4月～令和3年3月）の年会費 1,000 円の納付をお願いいたします。
年会費は前納制となっておりますので、令和2年3月31日までに納付いただきますようお願いいたします。また過年度の会費未納の方も併せて納付をお願いいたします。
夫々振込用紙を同封いたしました。尚振込手数料は各自ご負担ください。

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

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 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 携帯 090-7848-3274

〒240-0111 神奈川県三浦郡葉山町一色 1492

編集後記

昨年は国内蕎麦の収穫量が 41,200 トンと前年比 43% 増と大幅な増収でした。特に北海道は 19,400 トン（前年は 11,500 トン）と急増しました。日経新聞には北海道では玄そばの卸値が 4 割下がったと書いてありました。しかし今年になって注文した北海道産そば粉も茨木産そば粉も値段は昨年と全く変わりませんでした。国産そば粉の値段は産地格差もほとんどなくなって高値推移です。そば粉の国内産の自給率が 30% という構造上の問題が原因なののでしょうか。ところで日本国内は武漢からの退去者を乗せたチャーター機の到着とクルーズ船ダイヤモンドプリンセス号の入港以来、新型コロナウイルスの拡散が止まりません。2 月 27 日には小中高校の休校要請が発表されました。また 3 月 1 日にはクルーズ船の乗員乗客全員の退去が完了しました。これが一つの区切りとなって収束して欲しいものですが、感染者の数は増加の一途で先が見えません。

(川俣静)

江戸ソバリエ倶楽部通信 42 号

発行日 2020年03月20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