

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

ラダック紀行4	p. 2	事務局からの連絡事項	p. 16
社会見学会と蕎麦を愛でる会	p. 9	江戸ソバリエ倶楽部ホームページ開設のお知らせ	p. 17
根津ランチタイム	p. 11	議案の質問の回答	p. 18
蕎麦フォトアートギャラリー	p. 12	投稿募集	p. 19
江戸ソバリエ協会便り	p. 14	編集後記	p. 19

会員投稿コーナー

北インド・ラダック地方を訪れて（４）

千葉ソバリエ会：小林照男

1、ラダック地方の製粉

ラダック地方には草創期（一万年前？）からの様々な形の石臼が一般家庭の調理道具として日常使われています。第一回目の訪問時に寺院で婦人会の会長が蕎麦食用のソースに使う「胡桃」を搗っている「磨り臼」を見た時は衝撃でした、仲間の一人が（電気があるので）「フードプロセッサーを使えば・・・」と、囁いた事は忘れられませんが、その後にラダッキーの生き様を見るに従い、何か納得できるものがありました。スキュルプチャン村で見た「磨り臼」は、その後に私が何度もラダック地方を訪問するキッカケになった大きな要因になっています。蕎麦や大麦など収穫後の大量に製粉する場合は水車を利用した石臼で、その他は総て家庭で食事毎に石臼を使って調理していますし、シャーマン（伝統医）の薬（草）作り等は当然ですが、ラダックの名産品の一つになっているアプリコット・オイルの抽出作業でも「搗き臼」と「磨り臼」が使われています。

2、水車小屋

ラダックでは各村に製粉小屋があり大きな村には何か所も設置されていて、動力源は総て水車です。

基本的に急峻な斜面に石造りの水車小屋（製粉所）が設置されていますが、水路を設置している村もあります。大麦や蕎麦など収穫後の製粉は厳冬期に入ってから作業で、何処の家でも製粉作業は同じ時期になるために製粉順を決めて行っています。水車小屋は100～150家族毎に一村に設置されていますので（大量に製粉する場合は）殆どの方は石臼小屋に泊まり込みで行っています、厳冬期は氷点下20度位になる中での製粉作業です。

水車小屋（3か所）写真



スキュルプチャン村



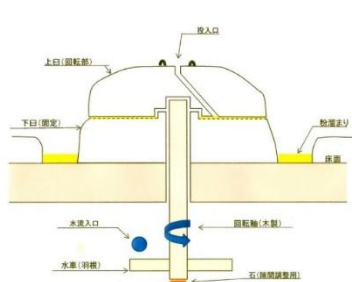
トルトック村



チェチェタン村

① 横形（縦軸）水車

ラダック地方の水車と石臼の関係は下図のとおりで、水流を横型水車の羽根に当てて縦軸で上臼を回転させる仕組みになっています。



スキュルプチャン村の水車は4枚羽根



トルトック村の水車は8枚W羽根

* 石臼の回転速度は水流量で調整しています。



水車小屋に入る前の上流部分で水量を調整します。調整弁ではなく、木片や石を置く事で流量を調整する原始的な方法です。

② 水車の起源

人類初の動力源である水車の起源地を「インド」とする書物もありますが、一般的には紀元前2世紀頃、現在のトルコ南東部周辺の起源地説の記録の方が正しいと思っています。

* 水車の起源地トルコの一部の地方では現在も横型水車が稼働しているとの事で、ラダックの水車はトルコと全く同じ形（横型）です。

** トルコの製粉技術（水車と石臼）はシルクロードを経てラダックに流入。その流入時期を首都レーの旧王宮敷地内にあるヒマラヤ歴史遺産研究所（所長：Dr. souam Waugchok）で調査を進めています。特に水車や石臼などの歴史的調査は所長自らが行っていて、数年後にはラダック人として初めて調査結果を纏め出版する意向を伺っています。

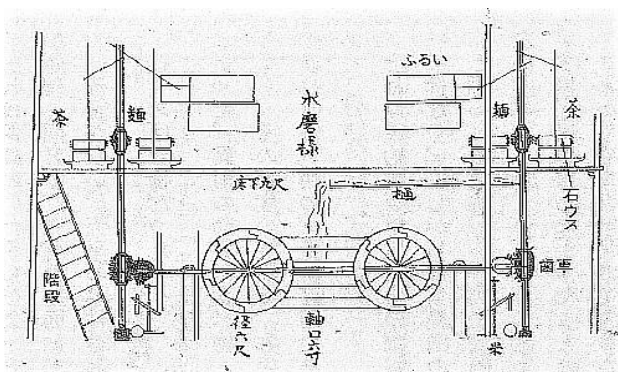
** ラダック地方には1970年からフランスなどの西欧人が入域して歴史調査を行っていましたが2000年以降は日本の大学（京都大学・他）が気候風土や高地住民の健康状態など様々な調査を行っています。

③ 日本の水車

* 鎌倉時代末期の「濫觴抄」に、天長6年（829年）良峯安世が天皇に進言して諸国に灌漑用水車を作らせた事が書かれていて「この時の水車が我が国水車の始まり」と記されています（つるつる物語より）から

平安時代（794～1184年）には水車があった事が判ります。但し、水車が盛んに使われるようになったのは江戸期になってからで、その事は皆さんの方がご存知と思います。

* 下図の水車（水磨様）は、構造図だけで水車（実物）があったことは確認されていません。



禅僧：園爾（聖一国師）が宋から帰国（1.241年）した際に、書き写して持ち帰った水車（水磨様）の構造図。
 *上記の構造図は現在、東福寺（京都）に保管（重文）されています。

*因みに西欧諸国は奴隷が動力源となっていたので水車の活用は紀元 100 年以降と推測されています。

*横形から縦形に

当初の水車は横形でした。横形水車が地域的な広まりと共に、地形に沿った縦形になって中央アジアから中国や日本に渡来した。現在、横型水車が使われているのはラダックの他、トルコ・チベットなどで山間部の急峻な地域に残っているようです。

3、ラダック地方の石臼。

①ラダック地方の水車小屋で使われている石臼。



下臼は床面に固定されていて、上臼が水車からの縦軸で回転します。
 ホッパーは金属製や藁製で、その容量から製粉する原材料は細目に投入する必要があります。



石臼の上(又は脇)に取付けた棒がデコボコした上臼の回転による振動でホッパー内の原材料を石臼内に自動的に投入(落下)するように工夫されています。

製粉された粉は床面に落ちるため、専用の用具で「掻き集め」ます。

*石臼の隙間調整



石臼の脇に設けられている石臼の隙間調整用のハンドル。

左写真のハンドル操作で縦軸を上下して石臼の隙間調整を行っています。



*このような石臼での製粉は現在でもチベットで使われていますが、古くは日本にも伝来していた事を調べた研究者がいます。

*石臼の刻み目

ラダック地方に限らず、この石臼は「平臼（たたき目）」で、日本で一般的に見る「刻み目」はありません。



上臼



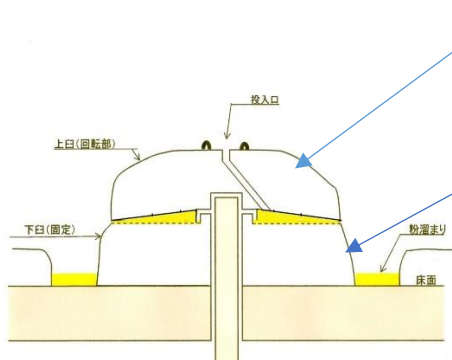
下臼



日本の石臼の「刻み目」

上記2枚の写真の石臼は撮影直前まで使っていたものです、特に下臼の外周部分が極端に擦り減っています。

②ラダック地方に於ける石臼の寿命



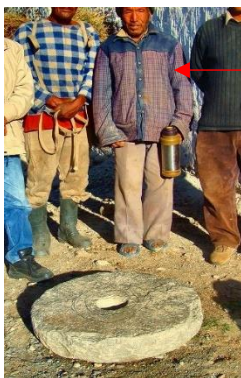
上臼は4~8年程で取り換えています
(取り換えは比較的簡単)

下臼は床面に固定している事もあり取り換えに
手数が掛かるため、出来るだけ長期間(数十年)
使えるように厚い石を使っています。

③ 新たな石臼造り

ラダックでの石臼造りは、水車小屋のある村で手先の器用な方が必要に迫られて作っています、農作業などの傍ら時間を見つけて堀削していますから、その村の「石臼職人」ですが商いではありません。

パドウム村での宿泊時、道路に造り掛けの石臼があり、石臼職人が農作業から戻るのを待って石臼造りの様々をお聞きしました。



石臼造り職人





第3回目の訪問でザンスカール地方からの帰路、石を掘り出してその場で加工している場面に遭遇したのはラッキーでした。
 険しい山道で周囲に村（家）は無く、相当な重量を一人で加工できる所まで移動しての作業です。
 尤も、ラダックでは徒歩で数日間も掛けて村を訪れたり、高僧のお出迎えなどをしていますから歩く事は苦にしています。

**水車小屋（石臼）での製粉は殆どが大麦（裸麦）と蕎麦です。

*大麦は事前に表皮を除去してから製粉しますが、殆どは「コラック（写真①参照）」として食べるため炒って（写真②参照）から製粉します。



写真①「コラック」
 紅茶を混ぜた炒った大麦粉に窪みを作りソースを付けて食べる



写真② 大麦は砂と一緒に炒り、砂は篩（鉄板に穴を開けた）で取り除きます。

蕎麦は玄蕎麦の状態で製粉（挽きぐるみ）します。

④ 石臼の種類（調理器具としての石臼）

ラダック地方の一般家庭には様々な形の石臼（搗臼・磨臼）が使われていて日々の調理道具として必需品で写真はその一部です。



木製（スパイス用）



薬草用

⑤ ラダック地方初期の石臼（紀元前～3世紀頃のクシャーナ朝時代に流入したと推測されている）。



サスポール村、バオマルポ洞窟寺院（7～8世紀）前にある自然石を利用した（紀元前2世紀頃と言われた）石臼

シェー村（ラダック王国以前の首都）旧王宮周辺にある自然石を利用した石臼

⑥ 日本に於ける石臼

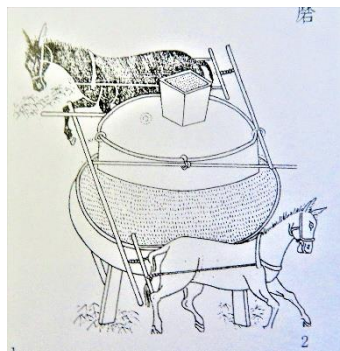
日本書紀に書かれている大宰府の観世音寺に610年に宋の僧侶（曇徴）が造ったと言われる直径1mの石臼が現存しています（その動力は水車ではなく、石臼の構造から牛馬による「畜力」と推測されています）。

「日本書紀」には「推古天皇の十八年(610)春三月、高句麗王、僧二人を献じ、名を曇徴、はじめて碾磑を造る、けだし碾磑を造るは、このときにはじまるなり」とあります。

但し、この石臼は観世音寺創建時に使った朱墨を作る鉈石用だったと推測されています。



観世音寺境内にある曇徴作の石臼



牛馬による「畜力」の参考図（中国「授時通考」の磨より）

4、「ラダック蕎麦フェスティバル」の開催

① 2018年ラダック地方が蕎麦食ブームになった事を受け、また今後一層の蕎麦食振興を目的にラダックの首都レー市内のメインバザールで「第一回ラダック蕎麦フェスタ」が開催されました。主催はNPO法人ジュレー・ラダック（代表：スカルマ氏）ですが、ラダック山間自治開発政府協議会（LAHDC）の最高幹部議員も出席し、ラダックで蕎麦食を提供している店も出店する盛大な蕎麦フェスタでした。私達、第4回目の訪問の主目的でしたので日本の蕎麦粉を持ち込んだ「もりそば」・「天ぷら」の提供は大好評で、私達のラダック地方の蕎麦探索の総仕上げになりました。



第1回蕎麦フェスタ開会セレモニー

② 昨年(2019年)第2回目の蕎麦フェスティバルが開催され、レー市内の7~8店が様々な蕎麦料理を提供し、舞台ではラダックの伝統舞踊なども披露して華やかに開催されました。私は参加が叶わなかったのですが、NPO法人ジュレー・ラダックの要請で「江戸ソバリエ」横山明子さん(5回目の訪問)、興津芳信さん(2回目の訪問)・他1名が協力して、事前に何度も試作した「現地で入手可能な食材を使った蕎麦食」を提供した他、ワークショップも開催するなど大規模な蕎麦フェスタでした。



ワークショップの各種蕎麦食



現地の食材だけで提供した蕎麦



伝統舞踊の舞台

第3回目以降はラダック人だけで開催する事になりますがラダックの蕎麦食文化が益々高まる事を願わずに居られません。

昨年(2019年)は「第14回世界そばシンポジウム」がインド、メガラヤ州シロン市内で開催されたのでラダック地方の蕎麦文化史の一端を披露しましたが、世界各国の蕎麦(植物)学者に知って頂けた良い機会だったと

思っています。

ラダック地方は2020年10月31日、念願だったジャンムー・カシミール州から独立して政府直轄地に変更されましたが、ごく最近のラダック、アクサイチン地域の印・中国境紛争、インド本国の新型コロナ問題や洪水被害、落雷被害、バッタ襲来などの自然災害に見舞われて大変な状況になっています。

今年は、私なりのラダック史の仕上げとしてヒマラヤ歴史遺産研究所を訪問する予定でしたが取り止めました。

前記の自然災害はインド人の底力で早期に克服されると信じています。またラダック地方の抱える循環型持続可能な環境社会の復元、取り分け近代化への諸問題解決の取り組みに心を寄せて、未だ書き足りませんが、ラダック訪問ではいつも一緒だった平林知人様、高橋龍太郎様のご冥福を祈って・・・私のラダック訪問記を閉じます。

社会見学会と蕎麦を愛でる会

【鉄道博物館見学と弧丘でそばを手繰るツアー】

江戸ソバリエ・ルシック 12期 高山 俊夫

江戸ソバリエ干支の会では、令和2年2月15日に第6回社会見学と蕎麦を愛でる会を 京浜東北線の与野駅近くのそば処「弧丘」と大宮の「鉄道博物館」見学会を行いました。当日は晴天に恵まれ、富山から車で馳せ参じてくれた中野さんを含め江戸ソバリエ干支の会の会員8名と他の会3人含め11名の方々が参加され楽しい会合ツアーができました。

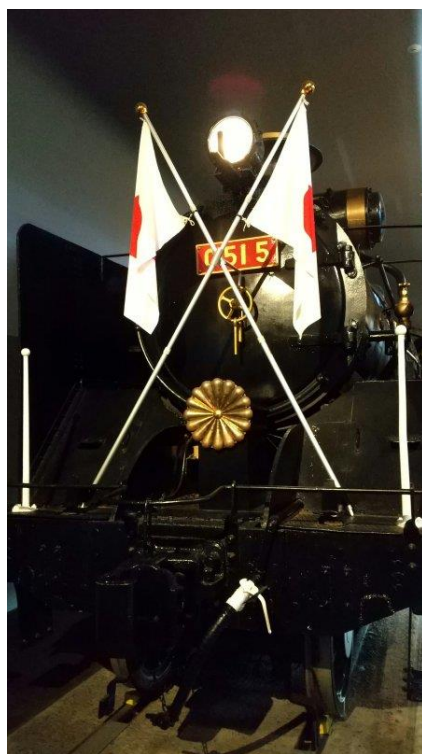
まずは、与野・弧丘で美味しいそば前とアテを楽しみました。当日はおそばのコース料理を頼みましたが参加の皆様満足して頂きました。コース料理の途中で冷たいせいろそばが配膳され、最後は温かいかけそばが配膳され2種類のおそばが出ました。勿論、皆様方そば前もしっかり堪能して頂いたようです。このお店は江戸ソバリエ倶楽部会長の小川有三様に教えて頂いたお店です。

弧丘の写真



おそばを楽しんだ後は大宮・鉄道博物館へ。鉄道博物館の案内を事前に予約お願いしていました。ボランティア係員の案内で1時間30分見学しました。鉄道の歴史や新旧の車両展示を見ながら広い鉄道博物館見学を楽しみました。圧巻はSL-C57135が汽笛を鳴らし転車台を廻る光景で見応えがありよかったです。最後に遠路、富山から参加の中野様本当にお疲れ様でした。

鉄道博物館の写真



根津ランチタイム

岩井正道

気が付いたらもう230回を越えてきました！！

2年半前に始めた根津周辺のお店で昼食 週2回の食べ歩き。

初めは、そば、ラーメン、スパゲティ、うどん、カレー、餃子、ピцца、焼き肉、とんかつ、など等いろんな店に飛び込み楽しんでいましたが、この2年半で閉店した店もあり、最近の新型コロナの関係で商売厳しいところでもあります。

当初、沢山の店を皆様にお知らせしようと開拓に回っていましたが、2年も過ぎると自分好みも手伝い、だんだん蕎麦屋さんが多くなり店も絞られてきました。そばの味は勿論ですが、店主や仲居さんの対応で、居心地の良い店に行くようになってきました。

写真

1 手打ちそば「松風」



2 根津「よし房 凛」



3 手打ちそば「鷹匠」



4 江戸流二八そば「蓄心」



5 谷中ビストロ「サンセリテ」



店の良さは、店の外観・内装、味、店主・仲居さんの対応などいろいろありますが居心地の良さなど自分の好みが大きいかと思います。

店主や仲居さん等、人とのつながり、記念日など、その店での思い出、など。

やはり蕎麦屋さん多いのは、不思議とそばは人を繋げると言うからかな？！

「根津ランチタイム」に加え、夕方の「根津トワイライトタイム」の店巡りも面白いかな？！

今後ご紹介いたしますので、乞うご期待下さいませ。

蕎麦フォトアートギャラリー

表情豊かな羅漢さんが勢揃いです



川越喜多院の境内にある「五百羅漢」で見つけました。私には石臼でソバを挽く僧侶の像に見えます。

(2020/2/20 ジョン麵次郎)

宝井其角の墓



道光庵といえは江戸時代「そば寺」と呼ばれ繁盛した蕎麦屋である。

浄土宗の寺で「不許蕎麦」の石碑があることで有名だが蕉門の俳人宝井其角の墓があることはあまり知られていない。

江戸時代道光庵は火災にあい親寺の称往院に統合され、昭和三年世田谷区北烏山に移転した。山門をくぐると左側に其角の墓がある。写真右の句碑には「夕立や法華かけこむ阿弥陀堂」とある。

(2020/4/30 そば太郎)

おうち蕎麦



オンライン飲み会の日々

近所の蕎麦屋で蕎麦前と蕎麦をテイクアウトしていざスタート。

蕎麦はオンライン飲み会中は難しく、終わってから茹でていただきました。

(2020/5 miho)

Better living as human

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>

☆これからの江戸ソバリエ活動につきまして

そろそろ皆様方も活動への準備を始められることと思います。ただし治療薬のない現在は、COVID-19が解決したとはいえません。つきましては、十分な**体調管理と衛生管理**、とくに**感染症予防対策**にご配慮いただきたくお願い致します。そのうえで皆様のご活躍を祈念いたしております。また、当協会も一日も早く皆様方とお会いする機会を得たいと思っています。

.....

☆「食品衛生責任者」の資格取得はいかがですか。

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しろのこと、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

.....

☆感染症予防関係データ(あくまで参考数字です。)

*マスク効果 (香港大学の実験より)

- 1)陽性者マスクなし・陰性者マスクなしの場合、感染率 67%
- 2)陽性者マスクなし・陰性者マスク着用の場合、感染率 33%
- 3)陽性者マスク着用・陰性者マスクなしの場合、感染率 17%

*手洗い効果 (『感染症雑誌』森功次 他)

- 1)流水 15秒の場合、残存ウイルス 1%
- 2)ハンドソープ 10秒+流水 15秒の場合、残存ウイルス 0.01%
- 3)ハンドソープ 60秒+流水 15秒の場合、残存ウイルス 0.001%
- 4)ハンドソープ 60秒+流水 15秒 2回の場合、残存ウイルス 0.0001%

*年代別死亡率(厚労省 4/19時点)

60代 1.7% 70代 5.2% 80代 11.1%

☆江戸ソバリエ協会は『蕎麦春秋』を推薦しています。

江戸ソバリエ協会推薦誌「蕎麦春秋」VOL. 53 発売中!

*ほしひかる(協会)の暖簾めぐり㉑は「九頭龍蕎麦」

*IZUMI さま(江戸ソバリエ)のそば粉でもう一品㉒は「ソバ粉のハッシュドポテト」

*江戸ソバリエ第3次北京プロジェクト「第2回日中蕎麦学国際フォーラム」

*安田武司先生(江戸ソバリエ講師)「そば打ち名人への道」連載開始。

*江戸ソバリエ認定式にて最優秀賞・優秀賞受賞者のニュースなど。

申込先：soba-shuju@l-time.com

☆江戸ソバリエ協会は蕎麦屋さんを応援しています。

*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、江戸ソバリエ蕎麦打教室を応援しています。

*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/>

☆ Face book で【ほしひかる編『世界蕎麦文学全集』】を掲載しています。
これまで白居易の「村夜」、オー・ヘンリーの「献立の春」、こわせたまみ作「そばのはな さいたひ」を紹介しています。ちょっと覗いてみてください。

江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項

今年度（令和2年4月～令和3年3月）の年会費1,000円が未納の方は速やかに納付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いたします。尚、振込手数料は各自ご負担ください。

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いたします。

3 江戸ソバリエ倶楽部ホームページ開設のお知らせ

4 第15回江戸ソバリエ倶楽部総会の議案の承認と議案に対する質問と回答についてのご報告

（3, 4の詳細は次ページ掲載の、資料3、資料4をご覧ください。）

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

江戸ソバリエ倶楽部ホームページ開設のお知らせ



以前より、前島さんが江戸ソバリエ倶楽部のホームページを開設する準備をされていましたが、昨年8月の入院により中断してしまいました。そこで昨年暮れから14期 原隆さんに、新たにホームページ作成をお願いし、一ノ瀬静男 鈴木幹雄 赤尾吉一で内容の検討を行ってきました。4月からは小川会長にもご参加いただき Zoom での会議を重ね、7月1日より開設の運びとなりました。

ホームページのトップページ中央に「新着情報」があり、左にコンテンツの内容が一覧で表示されています。一覧（メニュー）の下 「会員ログイン」内には会員向けの情報と資料があり、ソバリエ通信が初号から42号まで閲覧可能です。

ただ2006年江戸ソバリエ倶楽部設立以降 2015年頃までの資料が不足しています。当時の総会配布資料・議事録・活動資料などお持ちの方は提供いただけませんか。

また 内容についてご意見 ご要望などありましたら、「お問合わせ」からご連絡ください。

このホームページが江戸ソバリエ倶楽部会員相互の親睦と研鑽、ならびに連携を深めるツールとしてお役立ていただければ幸いです。

【ホームページ】は <http://edosobalier-club.com> でご覧ください。 google の検索エンジンに登録中ですが、検索結果に反映されるにはしばらく時間が係る場合があります。

【会員ログイン】は ユーザー名 (ID) edosoba パスワード club2006
(倶楽部設立は2006年です) でログインしてください

ホームページのトップページに、ホームページ開設記念プレゼントのコーナーがあります。ご希望の方はぜひご応募ください。お待ちしております。

江戸ソバリエ倶楽部 ホームページ担当

江戸ソバリエ倶楽部 会員の皆様

令和2年度の第15回総会は新型コロナウイルスの流行に鑑み中止とし、議案を会員あて郵送させていただきましたが、異議の申し出はありませんでした。従いまして、総会議案についてはご承認いただいたものといたします。ご協力ありがとうございました。

会長 小川有三

複数人から議案の会計報告・予算案について質問があり、以下のように回答しましたので報告いたします。

質問1、支出の部の総会費用「予算」何故0円？（15期は予算計上有）

⇒（回答）14期決算案にある「総会費用」、「親睦会費用」については、14期予算では予算0円とされており、それら予算金額は「行事開催案内作成・発送費」に含まれていましたが、決算では明確に「総会費用」、「親睦会費用」にあたる費用支出ということを判断しまして、それら項目に入れて計算を致しました。

質問2、親睦会費用「予算」計上0円、実算8万余円？（15期は予算に親睦会費用計上なし）

⇒（回答）上記の説明通りです。

14期での「親睦会費用」は、新年会費用となっています。新年会収支については、開催通知発送・イベント費用補助・等にて80,491円の費用計上をしています。15期では「新年会費用」として予算計上をしています。

質問3、「役員会」費用は予算に計上されていませんが、実算-2,000円というのはどうゆうことですか？

⇒（回答）役員会を開催した際、店舗を予約して行いましたが、当日キャンセルが発生したために、当日キャンセル費用として2000円を徴収しました。

その役員会は、収支ゼロで行いましたが、当該キャンセル費用受取の処理として、「役員会費用」に-2000円を計上いたしました。

質問4、「その他」欄も予算計上がありません（15期は計上有）。

⇒（回答）14期で「その他」予算を計上しなかった理由は、前任者より聴取引継ぎしておりません。しかしながら、ある程度の金額のバッファーを予算上持っている必要はあると思考し、15期は「その他」予算を計上させて頂きました。

回答 江戸ソバリエ倶楽部 会計担当・事務局担当

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 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

前号（42号）を発行する頃は、新型コロナの感染が拡大傾向にありましたが、その後大流行となり緊急事態宣言の発表に至りました。全国的な自粛要請が続きその効果が表れ感染拡大が阻止されたかに見えました。しかし緊急事態宣言が解除されてから段階的に自粛要請が解除され、その反動でいま再び感染が拡大しています。東京都では毎日100人を超える感染者が出ていて、全国では200人以上の感染者が出ています。この状況の中でも、政府、有識者らは、感染者の7割を若年層が占めている、高齢者の感染者が少ない、医療体制には十分余裕がある等々、もっともな理屈をつけて自粛解除を擁護している。

「喉元過ぐれば熱さを忘る」 感染者の急増でマスクがない、防護服がない、人工呼吸器がない、エクモがない、ベッドがないと右往左往していたあの大変な時を忘れず、備えをせねばならないのに、また同じ危機が訪れるのではないか心配です。

今年はコロナ禍で、江戸ソバリエ協会主催の江戸ソバリエ講座が中止になりました。毎年行われてきた行事もすべて中止になり今後の展望も見えません。

コロナウイルスを克服しなければ、私たちの日常を取り戻すことは出来ないし、まして経済活動の再開など中途半端に終わるのではと危惧しています。（川俣 静）

（川俣静）



江戸ソバリエ倶楽部通信 43号

発行日 2020年07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