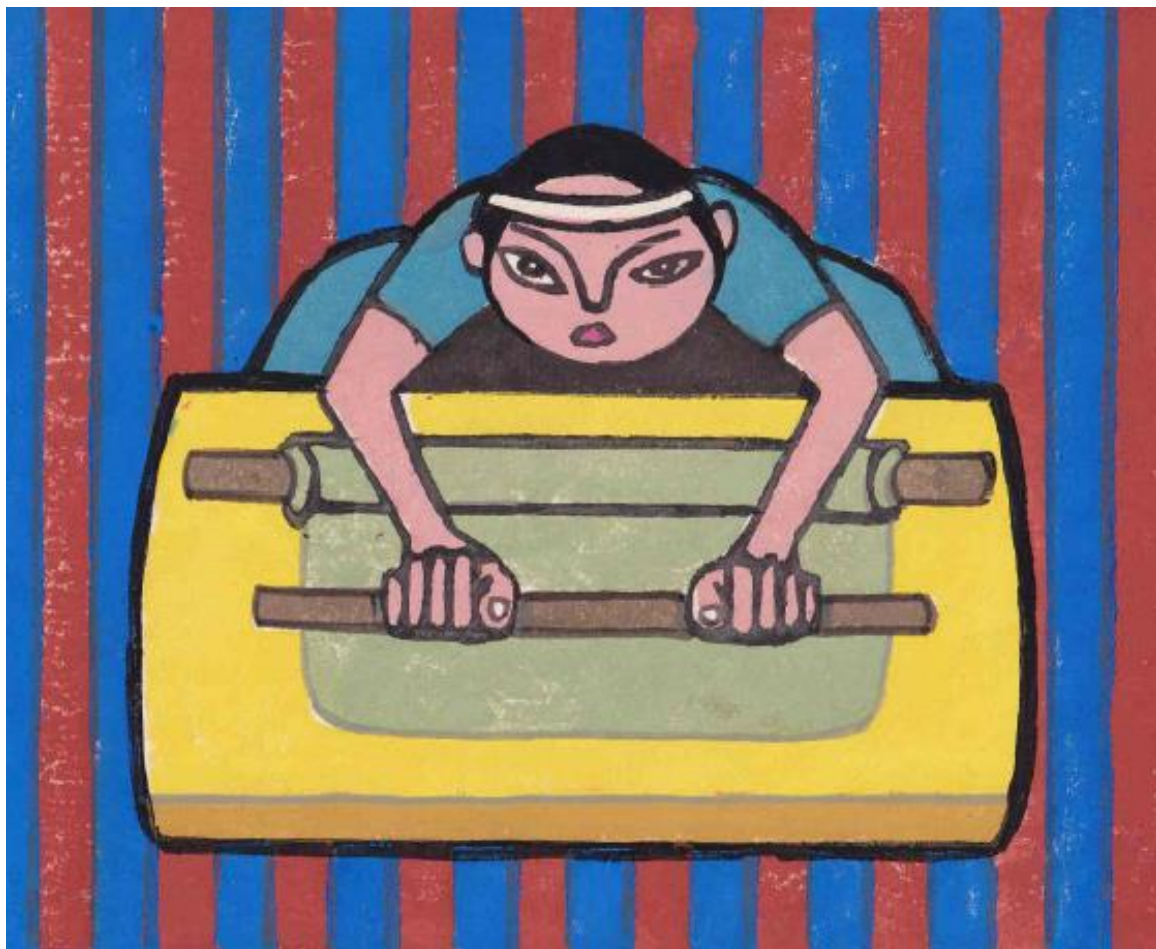


# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

九州蕎麦旅への誘い . . . . .	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー . . . . .	p. 18
天鷹ミードの誕生 . . . . .	p. 9	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 19
自己紹介及び . . . . .	p. 11	事務局からの連絡事項 . . . . .	p. 22
食品衛生責任者講習会 . . . . .	p. 14	投稿募集 . . . . .	p. 23
江戸ソバリエ倶楽部ホームページ	p. 15	編集後記 . . . . .	p. 24

## 会員投稿コーナー

### 九州蕎麦旅への誘い

第一期 金井 政弘

今年は、コロナ禍で、皆様の蕎麦の活動も色々制限され、大変な一年を過ごされたことと思います。新たな生活様式と前向きに捉え、工夫しながら、蕎麦活動を再開されておられる方々もいらっしゃると思います。

当方、本年4月に転勤し、九州福岡で仕事をしております。皆様と同じように活動が憚られ、さらにコロナ感染者が、多い地域で、不安な毎日を過ごしてまいりました。

世の中では、経済の復興でGOTOトラベルキャンペーンも始まりましたので、九州の蕎麦旅を今回、少しご紹介しようと思っています。

- 1 餛飩蕎麦発祥の地
- 2 大陸から伝来した対州そばの旅
- 3 福岡市内の蕎麦屋レポート（あ三五、ひら川、木曾路（本店）、いとみ）
- 4 南小国そば街道（熊本県）（吾亦紅）

今回はここまで、まだ、未開拓の地がありますが、そこは、今後、少しずつ訪問したいと思っております。

- 5 椎葉村の焼き畑蕎麦（宮崎県）
- 6 霧島そば（鹿児島県）
- 7 豊後高田そば（大分県）

#### 1 餛飩蕎麦発祥の地



博多駅から、西へ徒歩で15分ほどのところに承天寺という寺があります。

承天寺は、鎌倉時代に中国に渡航した聖一国師が、宋から帰国した際に開山、大陸文化を日本に持ち込んだとされることから、餛飩蕎麦発祥の地の碑が祭られている。

ここでいう大陸文化とは、羊羹、餛飩・蕎麦・饅頭であり、原料を粉にする石臼が同時期に日本にもたらされたという説が有力であって、対馬近海の沈没船から石臼が発見されているとのこと。

博多の夏の象徴でもある博多祇園山笠は、聖一国師が疫病を鎮めるために施餓鬼棚に乗って祈禱水を巻き博多の街を清めたのが始まりとされている。

残念ながら、今年の山笠は、来年の夏に延期されましたが、福岡では、コロナ感染者数も7月下旬をピークに減少傾向となったことも何かの由縁なのかも知れません。

その後、聖一国師は、京都に戻り東福寺を開山したと伝えられている。

### 【餛飩・蕎麦発祥の地の碑】

仁治二年（1241年）、中国の宋より帰国した聖一国師は、羹・饅・麵の製法とともに製粉技術も日本に持ち帰りました。羹は羊羹、饅は饅頭、麵は、餛飩・蕎麦等を指しますが、聖一国師により伝えられた製法・製粉技術のおかげで、日本の粉食文化が大きく発展したことは言うまでもありません。この碑は、博多の地における聖一国師の偉業を現世へと伝えるものです。



## 2 大陸から伝来した対州そばの旅



日本で一番大陸に近い島「対馬」、大陸から伝わり、そのまま受け継がれているものの一つに在来種のソバがあることで、興味を掻き立てられる。

対馬は、博多港から高速船で2時間15分、片道6,680円、フェリーは、約6時間、片道5,080円で行くことができる。

博多港から約138km、朝鮮半島からは、約49kmと大陸のほうが近い島である。

上島と下島に分断されているが、橋で行き来が可能となっている。上島と下島の間にある浅茅湾には、小島が点在していて、烏帽子岳山頂から見える島々は、絶景であります。

ります。

大陸からの縄文時代に伝来したと言われる対馬在来は、最もソバの原種に近いと言われ、島だけに他種と交配せずに守られてきた。（※）

※近年、他種が持ち込まれたこともあったそうだが、対州ソバ連絡協議会の人々の手により、選別し、在来種100%が守られているそうです。

対馬のソバの詳細については、江戸ソバリエ協会HP ほしひかるエッセイ集Ⅱ「対馬からソバの原種を想う」も参照ください。

主に対馬北西部のそば道場「あがたの里」と南部の美津島町そば道場「匠」が対馬在来の十割蕎麦を提供してくれているとのことですが、昨年は不作で、現在は、九州のそば粉をブレンドして提供しているとの残念な報告でした。

自転車旅をしているとあちこちにそば畑が点在していて、小ぶりながら、花が満開の状態だったので、今年の新そばは、期待できるのではないかと思います。

今回は、「あがたの里」へ、店頭で大きな水車が目印となっていて、その水車を利用した製粉機が店内に展示しているが、稼働していなかった。

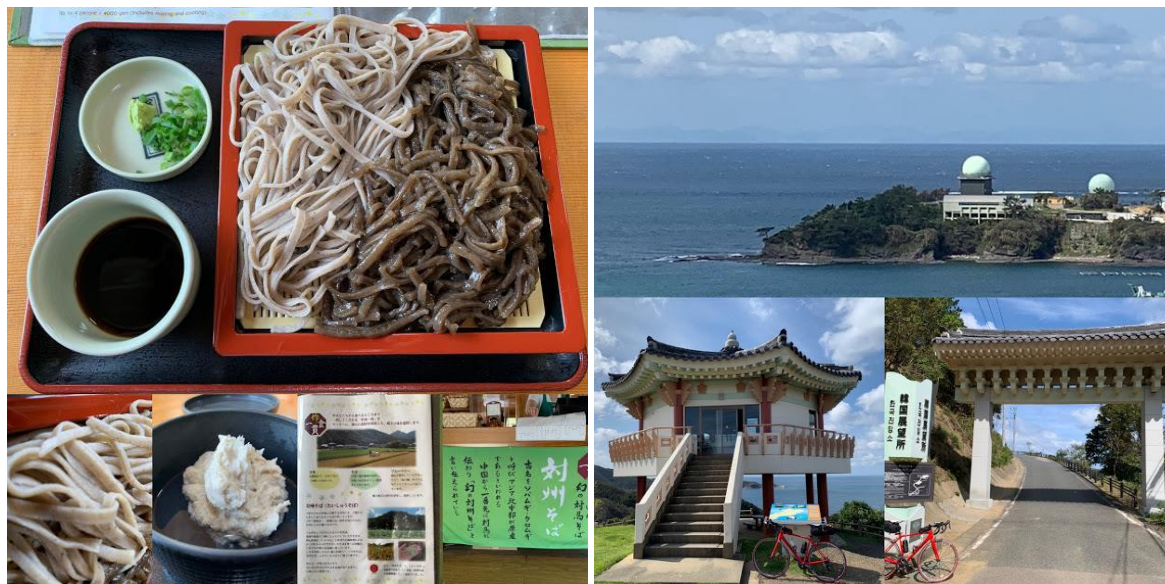
今回は、もり蕎麦と「せん」の二種盛りと蕎麦がきを味わった。十割ならではの鼻に抜ける濃い香りと甘い後味の残るそばはとても印象的でありました。

「せん」は芋を発酵させてペースト状にしたものを麺にした対馬独特のそば(麺)である。

至近に韓国展望所があり、朝鮮半島の稜線がはっきりと見える貴重な体験ができる場所でもある。

#### 【そば道場 あがたの里】

長崎県対馬市上県町佐須奈甲565 09208-4-2340



### 3 福岡市内の蕎麦屋レポート

福岡の街は、東京からの出張者が多いため、中洲や天神の屋台も有名だが、小料理や割烹など豊富で安価な食材を利用し、食の拘りを売りにしている飲食店が多い。

いずれも薬院・薬院大通・大濠公園と中心街から少し離れたところにありますが、それだけに一度は、訪問したい店ですね。

### ① 赤間茶屋「あ三五」

廃刊になってしまった日本蕎麦新聞に蕎麦料理を毎月投稿していた逸品料理の名人で、江戸ソバリエ倶楽部でも講演実績のある磯部久生さんのお店。

オープンキッチンのカウンターで頂くコース料理は、個性があつてどれも美味しくいただけます。忘れぬように当日出たメニューは、店主が筆書して、渡してくれますよ。

この日のメニューは、そばの実とそばがきを使った創作料理、そば寿司、そばは、紫蘇きり、御膳さらしな（十割）、十割、二八と頂きました。これ以上は入りません。お酒は、**張鶴（新潟）**が、出されます。店主との会話も弾み、時間を忘れ、話込んでしまいました。



#### 【赤間茶屋 あ三五】

福岡市中央区白金1-4-14 092-526-4582

### ② 蕎麦 ひら川

通勤途中に通りがかりに立ち寄ったお店ですが、店主の平川慎一郎さんが、蕎麦懐石に拘り、基本に忠実な料理が出されます。

長野のせきざわさんの畑まで刈入れに出かけたりされているそうで、全国の産地から厳選して、そば粉を仕入れているとのこと。





懐石コース料理が、揃っていますが、この日は単品で、出汁巻、そば味噌、関鯖の塩焼き、スモークチーズを頂きました。♫の蕎麦は、北海道産の石臼引き十割蕎麦、香りが濃く、のど越しが十割にしては、すつと通り抜ける、これもご主人の拘りのようです。

日本酒は、訪問の度に変わりますが、東北方面をはじめ、各地の拘りの名酒が揃っています。

この日は、而今（三重）、ちえびじん（大分）、貴（山口）のセットを頂きました。

### 【蕎麦 ひら川】

福岡市中央区薬院 2-5-33 サントア薬院 1F  
092-713-3651

### ③ 石挽き手打ちそば 地酒 木曽路

九州／対馬産のそば粉を基本として、地産地消の料理を提供する拘りの木曽路さん。

朝倉・うきは周辺の契約農家の野菜、対馬産の穴子の天ぷら、有明産の海苔などを使った料理が特徴です。

そば粉は、この日、唐津産の十割そばとうきは産の二八そばを頂きました。

ご主人の宮崎さんは、対馬など九州各地の産地をめぐり、厳選した玄蕎麦を仕入れ、石臼自家製粉で香りや歯ざわりを楽しめるように心がけているとのこと。

新鮮かつ丁寧な材料の良さが際立つお店でした。  
日本酒は、勝駒（福岡）、王祿（島根）、神亀（埼玉）など。

### 【石挽き手打ちそば 地酒 木曽路】

福岡市中央区荒戸 1-10-13  
092-712-8253



④ 蕎喰 いまとみ

あ三五さんの至近にある蕎麦屋ですが、こちらは、メニューが、蕎麦屋の基本、出汁巻、板わさ、鴨焼、天ぷらなどそれぞれが厳選された食材とご主人今富さんの料理へのこだわりが感じ取れる。あ三五さんとは、一線を画すこちらも是非食べ歩きたいお店です。

特にそば粉は、熊本県水上村産と宮崎県椎葉村の焼き畑そばを産地の契約農家から仕入れることができる他店では、味わうことのできないそばがある。

特に椎葉産の十割蕎麦は、粉の粘り気が強く、独特の歯触りとのご越し、甘みの強いそばです。予約が必要ですのでご注意ください！

ビールは、ハートランドで蕎麦料理の味を邪魔しない、日本酒は、新潟の〆張鶴、八海山を中心に地酒の旭菊（福岡）などを揃えている。

【蕎喰 いまとみ】

福岡市中央区高砂1-2-9 092-526-4504



4 南小国 そば街道 吾亦紅（われもこう）

南小国は、福岡市内から九重・阿蘇方面に向かう途中にある山里の村で、高速道路と国道を走り、2時間弱かかります。

九重・阿蘇の豊富な温泉観光の旅の途中で、このそば街道に立ち寄る人気のスポットである。



このそば街道ができたのは、今から25年ほど前のようで、手打ちそばブームと村おこしをきっかけに、ともに歴史はそんなに古くはないようです。

阿蘇外輪山から続く標高が、600~700m前後で、冷涼な土地柄が、良質なそば粉の産地のようだが、人気とともに調達が間に合っておらず、他産地のそば粉も使っているようだ。

小国郷と呼ばれるこの地域は、天然水が良質で豊富であり、手打ちそばには、有利な土地柄ともいえる。

吾亦紅のそばですが、定食系のそばがメニューに多く、そばがゆ、葛豆腐、御新香が

つき、葛きりがセットとなったメニューもある。

今回は吾亦紅セットと地鶏あんかけ極太そばとそばがきを注文した。

そばがゆは、そば粒の甘味といりごまの香りがマッチして良い風味をだしていた。

せいろそばは、新そばがはじめて、歯触りと香りが心地よいそばでした。

さて、気になる地鶏あんかけ極太ですが、あんかけの汁のせいか、極太のそばでものをよく通るそばで、地鶏の出汁がとても良く合うので、この店一番人気といわれるのも無理はない。

【そば街道 吾亦紅 (われもこう)】

熊本県阿蘇郡南小国町大字赤馬場3220

0967-42-1820



もともと九州の麺文化といえば、ラーメン、博多のうどんなどが有名ですが、最近は、料理に拘る職人の多い土地柄でもあり、そばどころにひけをとらない蕎麦屋も多くなってきています。

是非、皆さんも九州の蕎麦を味わっていただきたいものです。



## 天鷹ミードの誕生！

2020年7月10日取材

下野ソバリエ会 松本政憲

酒にそばにと健啖家の江戸ソバリエの皆さんは、さて、ミード酒というものをご存じでしょうか。はちみつの甘みを元に酵母菌による発酵で香り豊かなお酒ができる。これがミード酒。歴史を遡ると、まあ古い。人類は14000年も前にこの酒と出会っているのです。日本でいえば縄文草創期。ギリシャ・ローマ時代、クレオパトラのずっと前。例えば、ミツバチの巣がある木の洞に水が溜まったとします。自然界のいろいろな偶然で何とも香しい酒になる。またまた偶然に通るかかった狩人がこれを飲むとします。ミード酒は人類が酒に目覚めた最初のものかもしれません。あ、サル酒とおんなじじゃん。でもサル酒は嘘かほんとかわかりませんが、ミード酒のことは5000年以上前に書かれたインドのヒンドゥー聖典に記録があるらしい。

ご存じのように、日本酒は麹菌で米のでんぷんが糖に変わり、その糖分を酵母が食べてアルコールにするわけですが、ミード酒ははちみつの甘味を酵母菌がアルコールにするので、日本酒より1工程少ないのです。北欧のゲルマン人たちは、これにハーブやスパイスを入れて薬として用いたそうです。これでお分かりのように、単にワインやアルコールにはちみつを加えたものはミード酒とはいいません。ミード酒は日本酒と同じ醸造酒なのです。

さて、天鷹ミードです。



若手お二人が開発を担当しました。ミード酒のベースを担当した大西さんは、東京農大醸造科出身の29歳。天鷹酒造に新卒で入社し酒の仕込みを担当する醸造部に配属されて7年目。根っからの酒好きで酒造りを志したのは中学生の時だと。時々親父さんの飲み残しを失敬していたのですねえ。新しいことに挑戦する意欲は人一倍強い。ある時ミード酒開発を思い立ち、その場で社長に直訴。しかし、思

いと実践は違います。思い通りに行かず自分もいら、周りもそっと心配でした。でも、どうやら直感があったらしい。それは、日本酒造りの酵母菌を発酵に使うこと。試行3ヶ月。はちみつの香りをほのかに残したしっかりしたミード酒ベースが完成しました。

ブルーベリーは地元の特産品です。オーガニック農法の滋味豊かなブルーベリーをミード酒に入れて、新しい商品開発にチャレンジすることになりました。でも、ミード酒ベースにただ加えることではうまく行かない。甘味と酸味のバランスに悩んでいた時に、救いの手を差し伸べたのが杉山さんです。宇都宮大学農学部出身。入社4年目の同じ醸造部所属でオーガニック農法担当。杉山さんの優しくも鋭い感覚と大西さんの思いが相俟って、絶妙なバランスのミード酒ブルーベリーバージョンが完成しました。

毎年、米国でミードカップという世界的イベントが開催されるそうです。全世界のミード酒のランキング大会で、2019年アワードに初めて出品した天鷹ミードは、スイート部門で3位に入賞しました。これはうれしかった。その会場で審査員に耳打ちをされたそうです。スイート部門でなかったら、もっと上で評価されたかもと。ミードカップは、スイート・セミスイート・ドライの三部門でそれぞれにランキングが決まります。コロナ禍で2020年は開催されませんでした。が、次回ミードカップではなんと、三部門完全制覇と二人とも口を揃えます。嬉しそうに二人を見守る尾崎社長は、天鷹の新しい可能性に挑戦する若い力に頼もし気です。

9年前、3.11大震災で瓦解した醸造蔵を前に呆然とした日を送ったことでしたが、一念発起。地域の協力農家や天鷹を愛する人たちの応援の下に、太陽光発電などをフル活用してエコ醸造棟を再建しました。建屋全体がまさに冷蔵庫のようになっていて、年間を通して酒造りが可能な環境というわけです。併せて、オーガニック酒米の開発に着手。おいしいお酒を安心して安全に楽しんでほしいという願いからの決断でした。国連の提唱するSDGsに準拠する行動でもありますね。

ミード酒開発は、クラウドファンディングで資金を募りました。賛同者に定期的に送られてくる開発状況や担当者からのメッセージは、新しい天鷹酒造の魅力発信にも繋がりました。伝統を守りつつ常にチャレンジして行くことがまた、次代につながる新しい魅力を生み出して行くに尾崎社長は目に力を込めました。

南部杜氏と下野杜氏資格取得を目指す大西さん。そして、1級酒造技能士にチャレンジの杉山さん。二人をはじめ、天鷹の若いパワーが弾けます！



天鷹ミード酒三種



醸造棟をバックに尾崎社長

ちょっと、会社のご紹介…天鷹酒造は創業1914年(大正3年)。神田佐久間町での問屋業が前身です。押っ付け、栃木県湯津上村で酒造りの会社も立ち上げました。天鷹酒造株式会社としての法人登記は、戦後

がやや落ち着いてきた昭和28年。この時、日本酒造協会関東信越支部第一回清酒品評会にて優等賞を受賞しています。高度成長期に入って、「生粋無添加清酒 天鷹心」「吟醸 ザ・サ



冬の朝 蒸し取り

ケ」「大吟醸 あらばしり」と立て続けに新商品を世に問い、杜氏も越後から南部に代えて、全国新酒鑑評会金賞受賞も果たしました。平成17年に尾崎社長の思いが実って有機認定事業者となり、その8年後、有機日本酒でEU・アメリカの有機認証を取得しました。有機専門の農地所有適格法人「天鷹オーガニックファーム株式会社」を平成30年に設立。有機酒米のみでなく、有機農法による農産物全般を事業のシーズとして更に大きく羽ばたこうとしています。URL：<https://tentaka.co.jp/>

## 自己紹介および、そば生産をめぐる状況について

江戸ソバリエ14期 車田 文弘

### 1. 自己紹介

神奈川県秦野市の大山の麓で農業をしていた家内の父が、30年ほど前まで正月や彼岸などに親族や近所の方に振る舞うためそばを栽培していました。クルリ棒での脱穀、唐箕で選別など昔ながらの道具を使用していましたが、収穫以降は、製粉所で製粉し、家庭用製麺機を使用していたため、すべてを手作業としたらどれほど美味しく変わるか興味を感じ、古道具屋で石臼を購入し、製粉した粉で手打ちそばに挑戦してみました。ところが、にわかに自己流で打ったそばは喜んでもらえるレベルにはならず本格的にそば打ち技術を習得したいとの思いはありましたが、義父がそば栽培をやめ、関わりをもつ機会がなくなりました。

私は神奈川県厚木市に約3反(900坪)の田畑を借り、週末に米、麦、野菜、果樹などを栽培する農作業を行ってきました。平成26年、続けてきた稲作ができなくなる事情が生じた際に、代替としてその年の年越しそばを作ることを目標にそば栽培を始め、放置していた石臼の目立てをし、30年前の反省からそば打ちの練習を開始しました。1年間、月1回練習を行ってみましたが、参考にした本のイラストとはほど遠い出来のままであったため独学を諦め、平成27年年明けにそば道場に入門しました。

道場では基本が全くできてないことを思い知り、美味しいそばを打つことを目標に研鑽を重ね5年半経ちましたが、納得できる状態にはなかなか近づきません。一方、そばを理解するために製粉、汁、歴史等について幅広く知ることができる機会を探したところ江戸ソバリエ認定講座の存在を知り、迷うことなく参加させていただきました。認定後も江戸ソバリエ倶楽部のお陰で様々な勉強を継続させていただくとともにそばの奥深さと面白さを再認識する貴重な機会をいただいております。皆様のそばへの想いと知識・技術、知る機会がなかった異次元の世界を垣間見ることができ大変感謝しております。

### 2. そば生産をめぐる状況について

ところでそばの生産現場が気になり、生産をめぐる状況について調べたことがあります。お役に立つかわかりませんが、一部について紹介させていただきます。

## (1) そば生産農家の生産、販売、および農業経営安定対策について

農水省が発表している情報によりますと次のような状況となっています。なお、全国平均の統計値であり、個別農家の実態とは乖離があります。

- ① 生産費(1反(\*1)あたり) 35,603円 (H28~30年の平均)
- ② 収量(1反あたり) 56k (H23~29年の7中5年平均)
- ③ 生産費(45k(\*2)あたり) 28,610円 (①/②×45)
- ④ 販売価格(45kあたり) 15,750円 (H26~30年の5中3年平均)
- ⑤ 農家の所得(45kあたり) 12,860円の赤字 (④-⑤)

平均してそば生産は赤字です。そこで、一定の条件を満たすそば生産農家には農業経営安定対策として直接支払交付金(\*3)が45kあたり平均13,170円交付されています。(消費税改正対応分が加算されているため⑤の赤字額より高い)ただし、交付金は3年固定のため販売価格が下落すると交付金が支給されても赤字となります。

(\*1) 1反=10a=1,000㎡=300坪(農地管理の単位 10反=1町=1ha)

(\*2) 45k そば1俵の重量、そば生産・流通管理の単位。(米の1俵は60k。)

(\*3) 直接支払交付金 販売価格が生産費を恒常的に下回っている一部の作物を対象に差額を交付する制度で平成23年からEU、アメリカの制度を参考に実施。

## 【参考】

## ○米、小麦の収量(単収)との比較

1反あたりの平均収量は玄そば56k、米は500k超、小麦は400k前後です。(農家の1反あたり平均労働時間は、そば、小麦数時間、米20時間台です。)

## ○1反あたりそば粉の生産量(玄そばからの製粉歩留りを60%で算出)

33.6k(玄そばの1反平均収量56kと製粉歩留りから算出)

## ○1kのそば粉に必要な玄そば

約1.67k(製粉歩留りから算出)

玄そば1.67kの生産者の販売価格 約585円(上記④の販売価格から算出)

## (2) 主な生産地

## ① 国内の主な生産地を生産量で見ると次の通りです。(平成30年)

北海道39.9%、長野7.4%、茨城7.0%、福島6.5%、栃木6.4%、山形5.6%、秋田4.4%、福井4.2%

・平成30年の北海道は、7月大雨、9月台風等のため不作でした。北海道産のシェアは平成29年53.2%、平成30年39.9%、令和元年47.1%であり、国内産の5割前後となっています。

・そばは風水害等による収量(単収)の変動が大きいことに加え、湿害に弱いため畑地の割合が高い北海道は単収が高く、水田への作付割合が高い東北等は低い傾向にあるようです。(単収は年、地域で差が生じています。)

## ② 平成30年の輸入量は、玄そば54,070t、むき実39,302t(殻付きとした場合の重量換算量約56,145tとすると輸入量の約半分がむき実)であり、国産が28,800tのため自給率は23.6%でした。(主な輸入国 中国67.6% アメリカ17.8% ロシア10.4%) (統計情報は横浜税関資料より引用)



現在は道場の行事としてそば栽培を続けています。(神奈川県厚木市 2020.9.22)



30年前、義父等と「くるり棒」でそばの脱穀をした時の光景です。



古道具屋から購入した石臼での製粉作業です。(この画像は2020.9.16です。)



約10年間職人に竹細工を習った経験を活かしそばザルの試作を始めましたが、竹の伐採、油抜きからゆっくり進めています。形になりましたら紹介させていただきたいと思います。(画像は以前製作した花籠です。)



健気に働く馬の姿に魅せられ北海道和種馬(ドサンコ)を30年前から北海道の知人に預かってもらっています。ロープ1本で荷を積む駄載等、馬を扱う技術を残していきたいと考えています。

## 食品衛生責任者講習会受講

11期 (蕎士会) 前浜静男・前浜佳代子

江戸ソバリエ協会理事長 ほしひかるさんが、かねてより食品衛生責任者の資格取得の有効性を提唱されていたことが気になっていた。

今年こそ講習会を受講しようとした矢先、新型コロナウイルス発生で、2月に申込をしようとしたものの、全ての講習会が中止となっていた。しかも、開催されたとしても予約者優先とのことだった。半ば諦めていた頃、8月24日に空きがあるとのことが分かり、即、夫婦で申込みをした。

当日は、会場での検温、手指の消毒は勿論のこと、定員を減少しているのか、ソーシャルディスタンスを確保するため、受講者同志が離れていて、まるで入学試験会場のような感じだった。

内容は、一般社団法人広島市食品衛生協会の食品衛生ハンドブックを使って進められた。

食中毒と予防、食品の取り扱い、衛生管理等、日常生活の中でも必要なことや、改めて再認識させられると共に新たな情報等々充実していて、講師の進め方も分かりやすく、あっという間の1日だった。

参加者は、飲食店関係者ばかりだったが、私達は、手打ちそば教室の開催やイベントでの蕎麦の提供をするため、そして、何より江戸ソバリエとしても有意義な講習会だった。

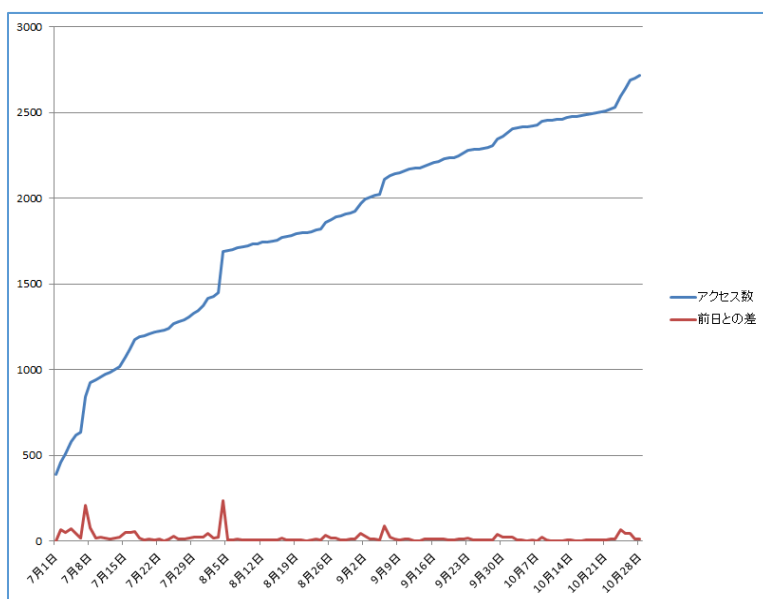


## 江戸ソバリエ倶楽部ホームページ(HP)のあれこれ

江戸ソバリエ 14期 原 隆

### 1. HP へのアクセス

皆様～HPはご覧になっていただいているのでしょうか。2020年10月28日の時点でトップページへのアクセス数は「2713」となっています。以下のグラフは、HPを公開してからのアクセス数の合計の推移(青線)と、アクセス数の前日との差の推移(赤線)を示しています。HPを公開した7/1のアクセス数は「173」でしたから、かなり大雑把に言えば、江戸ソバリエ認定者および江戸ソバリエ倶楽部の会員の方々からのアクセスに違いありません。なにしろ当HP公開情報は、7/1に江戸ソバリエ協会発行の「ソバリエにゆうす」にしか掲載していませんでした。その後も、毎月1日発行の「ソバリエにゆうす」や、江戸ソバリエ倶楽部のメーリングリストで当HPが紹介される度にアクセス数が増えるという傾向を示しています。



7/1のHP公開から約4か月が過ぎようとしています。当HPに施したSEO(検索エンジン最適化)対策の効果が表れてもよいところです。

### 2. HP のメニュー一覧

HPの作成は日頃の作業で慣れているとは言え、HPに掲載すべきコンテンツ(内容)の資料集めをどうしたものかと思案しましたが、事務局の赤尾さんをはじめ、一ノ瀬さん、鈴木さんのご協力を得て何とか資料を揃えることができました。その結果、様々な議論を経て以下のメニューに落ち着きました。

トップページ	蕎麦に関する写真や倶楽部の活動内容の写真がスライドします(スライド写真は不定期に変わります)。また、「新着情報」の一覧表示の他に、注目すべき情報をテロップで流しています。 「江戸ソバリエ」のロゴ貼り付けに関しては、江戸ソバリエ協会理事長のほし様の許可を得ました。
江戸ソバリエ倶楽部	江戸ソバリエ倶楽部、江戸ソバリエ、同期会、同好会について組織図付きで説明しています。
沿革	2003年から2005年の倶楽部設立準備期間を経て、2006年に第1回江戸ソバリエ倶楽部設立総会が開催されました。それ以降2019年までの様々な倶楽部の活動一覧を閲覧できます。
会則	倶楽部の会則をいつでも閲覧可能です。 (江戸ソバリエ宣言：蕎麦の花、手打ち、蒔蓄、食べ歩き、粋な仲間と楽しくやろう)

活動内容 (Events)	総会、新年会・忘年会、ソバリエサロン、蕎麦を楽しむ、川越蕎麦育成の会、会報発行などイベント毎の活動概要を閲覧できます。
活動内容 (Years)	2006年から2019年まで年毎の活動概要を閲覧できます。 2006年から2012年までの活動概要については現在準備中です。 <b>(※2006年から2012年までの活動状況の資料が不足しています。お持ちの方がいらっしゃれば、HPサイドメニューの「お問い合わせ」からご一報ください。資料のご提供をよろしくお願いいたします。)</b>
入会募集	会員数484人(令和2年3月31日時点)もの大所帯。会員資格は「江戸ソバリエ認定者」であること。江戸ソバリエ認定者ではあるが、江戸ソバリエ倶楽部に入会されていない方が会員登録したい時、このページの「入会申込書」(Word)に必要な事項を記入後、メールに添付して事務局の赤尾までお送りください。
リンク	江戸ソバリエ倶楽部として適切な団体、サークル、店舗のHPにリンクしています。(リンク先募集中です。)
お問い合わせ	江戸ソバリエ倶楽部、江戸ソバリエ、江戸ソバリエ協会、蕎麦に関すること、倶楽部のHPに関すること等々なんでもお問い合わせください。事務局がお答えいたします。
サイトマップ	当HPで閲覧できるページが一覧表示されています。
会員ログイン	ユーザー名とパスワードを入力して会員専用ページへログインできます。会員専用ページには、会員に有用な各種情報を掲載している他、会員同士の交流の場として「掲示板」を設けています。

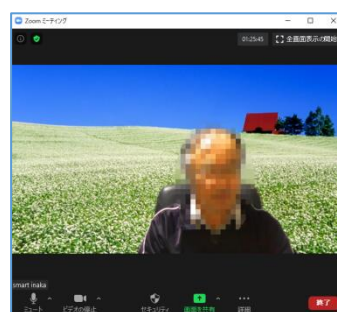
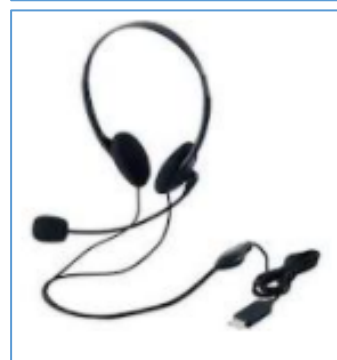
### 3. HPの裏側 (HPができるまで)

倶楽部のホームページ作成の構想は2019年の早くからあったようですが、具体的に動き出したのは2020年3月の役員会の後になります。4月から一ノ瀬さん、鈴木さん、赤尾さんとそれに私を加えた4人のHP作成チームを立ち上げました(途中から資料等に間違いが無いかをチェックして頂くために小川会長も加わりチームは5人になりました)。チームは立ち上げましたが、当時は新型コロナが猛威を振り、感染リスクを避けながら複数人が集まって会議をどこで行えばよいか悩んでいました。

その頃、メディアで話題になっていたのがインターネット上でミーティングを開催できるWeb会議システムのZOOM(ズーム)でした。3人以上の参加者のオンライン会議を40分間無料で行えるのです(※参加者が2人の場合は24時間無料)。「ZOOM、これでいきましょう!」。コロナ禍、我々HP作成チームにとって何とタイミングのよいことでしょう。40分を超える会議の場合は、いったん全員会議室を退出し、再度同じ会議室に入室すればさらに40分会議ができます。

会議の参加者が準備するものは、PCを使う場合はインターネットに接続可能なPC環境の他、Webカメラ・マイク・スピーカーです。マイクとスピーカーが一体になったヘッドセットが便利です。PC本体にはZOOMをインストールしておきます(Webカメラ付きのノートパソコンなら新たにWebカメラは不要ですね)。

スマホを使う場合は、カメラ・マイク・スピーカーは内蔵されているので、ZOOMをインストールするだけです。





こうしてHP作成チームによる第1回のZOOM会議が2020年4月16日に行われました。皆初めてなので、カメラ映像(相手の顔)が見えない、音声(相手の声)が聞こえない等々幾多のトラブル(笑)を経ながら、しかしそう長い時間(10分程度・・)かかることなくトラブルを解消し、会議が行えるようになりました。その後、7月1日のHP公開までに12回のZOOM会議が行われることになります。(※途中、流行りのZOOM飲み会が開催されたことは言うまでもありません。)

#### 4. HPのこれから

HPは江戸ソバリエ倶楽部会員の交流の場です。HPにどのような機能があれば会員の皆様が親睦を深められるのか検討していきたいと思います。会員の皆様にアンケートをお願いすることも思案中です。

現在トップページの「新着情報」に掲載したプレゼント企画には、たくさんの応募をいただいています。第1回目は「蕎麦の実起き上がりこぼし」と「蕎麦の実ストラップ」をプレゼント完了(2020.8.31締め切り)、第2回目は「北池袋長寿庵特製DASHI前掛け」のプレゼント応募受付中です(2020.11.30締め切り)。今後もこのようなプレゼント企画を不定期ですが行えればと思います。(※プレゼント応募フォームのコメント欄に近況を書いてくださる会員の方が多くいますので、会員の方の近況報告ページを新設しても良いのではないのでしょうか。)

また、今はまだ積極的には使われていませんが「会員情報」のページに「掲示板」機能があります。会員は誰でも「掲示板」のタイトルを新規作成し、タイトルに関する話題を投稿することができます。

掲示板 - JoyfulNote				
<a href="#">ホーム</a> <a href="#">スレッド</a> <a href="#">アルバム</a> <a href="#">留意事項</a> <a href="#">検索</a> <a href="#">過去ログ</a> <a href="#">管理</a>				
<a href="#">新規投稿</a>				
No	タイトル	投稿者	返信数	最終投稿
21	<a href="#">そば屋玄庵譲ります</a>	鈴木幹雄	3	2020/10/03(Sat) 18:21 赤尾吉一
11	<a href="#">そばもんコミック譲ります</a>	鈴木幹雄	3	2020/09/14(Mon) 17:37 鈴木幹雄
18	<a href="#">掲示板の仕様について</a>	原隆	0	2020/08/16(Sun) 22:04 原隆
13	<a href="#">蕎麦打ち教室でのコロナ感染対策</a>	一ノ瀬静男	0	2020/07/18(Sat) 23:32 一ノ瀬静男

現在、「そば屋玄庵譲ります」「そばもんコミック譲ります」「掲示板の仕様について」「蕎麦打ち教室でのコロナ感染対策」のタイトルで投稿が行われています。皆様～、「○○あげます・○○ください」、「××売ります・××買います」、「□□についてどう思う?」、「△△月に蕎麦を食べに行きますので参加者募集」等々何でも自由にお使いください。

2020年10月29日、大森「カフェ TSUMUGI」で「第1回蕎麦会席を楽しむ会」が開催されました(江戸ソバリエ協会認定)。コロナ禍で居酒屋等外食が自粛されるなか、「GO TO トラベルキャンペーン」や「GO TO イートキャンペーン」も始まり、蕎麦屋でも自粛解除の動きを受けての企画です。会の内容はHPに掲載予定ですので、皆様～ぜひご覧ください。(※「第2回蕎麦会席を楽しむ会」は2020.11.25開催予定)

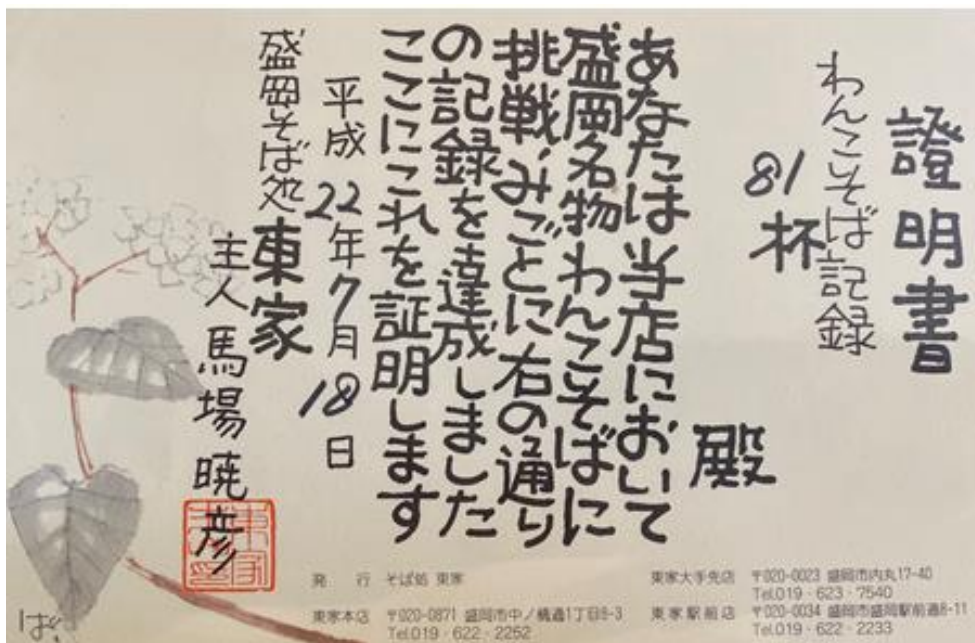
## 蕎麦フォトアートギャラリー

### コロナ禍の日曜日のそば



毎週日曜日の定番の夕食。  
蕎麦には、辛み大根と刻みのり。  
天ぷらは、エビと茄子とサツマイモ。付け  
合わせは自前の梅干つけ汁は、自前のだ  
し汁に市販のつゆを合わせたもの。  
このメニューが3か月続いている。  
そば太郎 (2020/9/2)

### わんこそばに挑戦しました



「ジャンジャン」「どんどん」の給仕さんの掛け声に乗せられてお椀を  
重ねました。100杯を食べたら木札の証明書を目指したが81杯でお椀に蓋。

ジョン麵次郎二世 (2010/7/18)



### 越前おろしそば

越前そばといっても、大根おろしの絞り汁を使う場合とおろしをそのまま使う場合があるそうです。

日本橋のこの店のつゆは、大根おろしを絞った汁にかえしを入れてつくっているそうです。鯉節とネギは定番の薬味だそうです。

miho (2020/10)

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>

\*\*\*\*\*

#### ☆☆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。また当協会は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。

#### ☆募集中！ 皆様方のソバリエ活動の作品

コロナ禍だからこそ、これまでの研究・活動をまとめてみようかとお考えの方もいらっしゃるかと思います。

そこで江戸ソバリエ協会では、舌学・手学・脳学的作品を募集しています。ふるってのご応募、またはご相談をお待ち申し上げます。

テーマ：自由（舌学・手学・脳学的作品）

お問い合わせ・ご応募先：[toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp)

作品掲載：江戸ソバリエ協会ホームページ

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

皆様からご応募いただきました優れたレポートを江戸ソバリエ協会のホームページに掲載いたしました。

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

\*大前麗さま「お弁当作り奮闘中！味の決め手は蕎麦汁のかえし」

母親の愛にあふれた作品です♪

\*福島和子さま「蕎麦料理に願いを込めて」

医療関係のお仕事に従事されている福島さまの人知れぬご尽力に頭が下がります。

\*小林尚人様「一茶の蕎麦の句」を掲載いたしました。

信州生まれの小林尚人様が、同郷の俳人小林一茶の蕎麦の句についてまとめられた作品です。

.....

☆江戸ソバリエ協会は蕎麦屋さんと生産者さんを応援します。

江戸ソバリエ協会では少しでも蕎麦界を応援できればとの思いから蕎麦屋さん&生産者さんを応援する催事を江戸東京野菜コンシェルジュとの共同で企画中です。

・内容は林幸子先生(江戸ソバリエ講師)が江戸野菜(冬野菜:品川カブ)を使った一品を考案し、それを下記の参加店において食べていただくというものです。

・参加店：麻布十番「総本家更科堀井」・神田「まつや」・銀座「小松庵」

・期間：12/1(火)～12/7(月)

※ 江戸野菜は収穫量が少なく、また気候に左右されますので、早いうちの予測がたちません。よって詳細はあらためてご案内致します。

.....

☆「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

\*\*\*\*\*

☆☆江戸ソバリエ協会は『蕎麦春秋』を推薦しています。

☆「蕎麦春秋」VOL.55 発売中！

\*安田武司先生(江戸ソバリエ講師)「そば打ち名人への道程」連載③。

\*IZUMI さま(江戸ソバリエ)のそば粉でもう一品④は「ソバ粉と里芋の明太焼」

\*ほしひかる(協会)の暖簾めぐり④は「吟八亭 やざ和」

\*soba news の頁に、江戸ソバリエの店「HANAKO」「発芽そば ゆき」「小松庵総本家銀座店」のニュース、高田在子著『まんぷく旅籠朝日屋 ぱりとろ秋の包み揚げ』紹介。

☆『東京近郊 極上蕎麦 2020』新発売！

手打ち蕎麦、立ち食い蕎麦名店を網羅

申込先：[soba-shuju@l-time.com](mailto:soba-shuju@l-time.com)

\*\*\*\*\*

☆☆☆ 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に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](mailto:shizu-ichi@nifty.com) (コロナ感染防止のため当面の間活動休止)

\*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 蕎麦打教室」(提携)

申込：[hikihikis.4311@nifty.com](mailto:hikihikis.4311@nifty.com)

\*鎌倉長谷栗庵様 (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](mailto:kamakurahaseshiorian@gmail.com)

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

「鎌倉長谷栗庵・十割そば打ち体験は次のチャンネルで全てが見られます。

<https://www.youtube.com/channel/UCT0ig0leKyo1Pab5XRULeng/videos>

.....

\*宮澤佳穂先生講師の NHK 文化センター青山教室

申込：03-3475-1151

\*重田耕治先生主宰の北東製粉手打ち教室

申込：03-3971-7131

\*石井啓之先生(江戸ソバリエ講師)主宰の江戸流蕎麦切道場

申込：03-3849-4192

\*\*\*\*\*

☆☆ 江戸ソバリエ協会から

☆協会のホームページは下記からリンクされています。

\*江戸ソバリエ倶楽部

<https://edosobalier-club.com/#3>

\*江戸ソバリエ石臼の会

<http://edosobalier-ishiusu.seesaa.net/>

\*蕎麦春秋.com

<http://www.sobashunju.com/>

\*Food Voice ほしひかるの蕎麦談義

<https://fv1.jp/author/hoshi/>

☆江戸ソバリエならびに江戸ソバリエ・ルシックの名刺を携帯しましょう。なお、作成実費は100枚1700円です。お振込先は完成時にご連絡します。

\*\*\*\*\*

江戸ソバリエ協会理事長 記

## 江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項

### 1 「令和3年 江戸ソバリエ倶楽部 新年会」中止のお知らせ

江戸ソバリエ倶楽部会員の皆様

春から夏・秋とコロナ禍で当倶楽部も活動を自粛せざるを得ない状況が続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

当倶楽部では例年年初に新年会を開催しておりますが、現在のコロナ感染状況に鑑み令和3年の新年会は残念ながら中止とさせていただきます。

来年5月にはコロナが収束して総会で皆様とお会いできることを祈念しております。

それまで皆様、衛生管理、体調管理に留意されますようお願いいたします。

江戸ソバリエ倶楽部 会長 小川 有三

### 2 年会費納付のお願い

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致します。未納の方には振込用紙を同封致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

### 3 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。

### 4 江戸ソバリエ倶楽部ホームページについて

江戸ソバリエ倶楽部ホームページ開設記念 会員プレゼント第二弾として北池袋長寿庵様から提供された 特製「DASHI」前掛けを会員の皆様に抽選でプレゼントします。

詳細は倶楽部ホームページをご覧ください。<https://edosobalier-club.com/#19>

応募締め切り 11月30日

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2021年2月28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

コロナ感染が下げ止まっているということで、各種のイベントが観客を制限して緩和されてきたが、11月に入ると第3波の感染拡大を予感させるような状況になってきている。アメリカ、ヨーロッパなど海外では再び急速な感染拡大が始まっている。日本でも年末に向かって同じような状況に陥ることが予想される。

コロナ禍で江戸ソバリエ倶楽部も活動自粛が続いており最近では話題がない。

今年は台風の上陸がなかったので、米やそばの収穫は順調だ。私事だが10月19日に新米が届き、11月11日には新ソバが届いた。コメの値段も少し下がったが、そば粉（金砂郷産常陸秋そば）の値段もドンと下がった。キロ当たり昨年比170円の値下がりだ。昨年までは何年もずっと値段は高止まりしていた。そば屋の商売も低調で、そば粉の需要も大幅に減っているのが原因だろう。コロナの感染拡大の第3波がやってくれば、再び経済は縮小せざるを得ない。「with コロナ」などと言っている政治家の無策には愛想が尽きる。何かあれば「専門家の意見を聞いてから」の決まり文句だ。お抱えの専門家も政府のイエスマンしかいないのだから結局は後手後手の対策しか打てない。コロナ撲滅が最優先課題だと思うのだが。そば屋でゆっくりそばを食べられる時が果たしてやってくるのだろうか。

(川俣静)

### 江戸ソバリエ倶楽部通信 44号

発行日 2020年11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