

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

天目山栖雲寺	p. 2	江戸ソバリエ協会便り	p. 16
コロナ禍のそば	p. 4	事務局からの連絡事項	p. 19
スロベニアのそば	p. 6	投稿募集	p. 20
蕎麦雑学	p. 10	編集後記	p. 20
蕎麦フォトアートギャラリー . .	p. 14		

会員投稿コーナー

天目山栖雲寺 第7回蕎麦切り奉納

令和3年11月13日（土）、江戸ソバリエ神奈川の会は、特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会の協力の元、蕎麦切り発祥の地と言い伝えのある天目山栖雲寺（山梨県甲州市大和町木賊122）において、第7回蕎麦切り奉納を実施しました。蕎麦切り奉納は、平成27年から始まり今年で7回目になります。今年の参加者は6名と少なかつたものの江戸ソバリエ協会からほしひかる様と松本様にご参加いただき、無事に奉納を執り行うことができました。また、栖雲寺の本堂前に建立されている「蕎麦切発祥の地」説について文章を寄稿された説明板の設置も同時に行いました。



栖雲寺が蕎麦切り発祥の地といわれているのは、尾張藩士天野信景が残した雑識集『塩尻』の宝永年間（1704～1711）の条の記述によります。「蕎麦切は甲州よりはじまる、初め天目山へ参詣多かりしとき、所民参詣の諸人に食を売に米麦の少かりし故、そばをねりてはたこ（旅籠）とせし、基後うとむ（饅頭）を学んで今のそば切りとはなりしと信濃人のかたりし」栖雲寺の開山は業海本浄（ごっかいほんじょう）ですが、業海本浄は元朝第四～六代皇帝のころ、天目山（中国浙江省杭州）にいた臨済宗幻住派の中蜂明本（ちゅうほうみょうほん）に師事し1326年に帰国。1348年に杭州天目山辺りによく似ていた木賊山に天目山栖雲寺を開山しました。業海本浄の大陸土産として蕎麦切りを栖雲寺に伝えた可能性は十分にあります。栖雲寺には業海本浄と中蜂明本の木像があり毎年玄そばを奉納しています。

蕎麦切り奉納は午前10時に始まりました。参列者は白装束を身にまとい、奉納する蕎麦切りを三方にのせ、本堂前を練り歩き、本堂で住職による奉納のお経が始まりました。途中で三方を住職にお渡しし、ご本尊前に蕎麦切りが奉納されました。今年は住職の他に6名の和尚様が集まり大般若祈祷も行われました。本堂には多くの来山者も集まり諸願成就を一緒にお祈りしていただきました。

奉納の後、庫裏では江戸ソバリエ・神奈川の会代表の木下善衛氏がそば打ちを披露しました。打った蕎麦（新蕎麦）は神奈川の会のメンバーの畑で収穫された辛み大根おろしを添えて、住職と和尚様に召し上がっていただきました。打ち立ての蕎麦切は毎年大変好評でおかわりを嘆願されるほどです。例年では、来山された一般の方々にも蕎麦切りを振舞っていましたが今年は新型コロナの影響で中止としました。



また、今年には本堂前に建立されている「蕎麦切発祥の地」の石碑の横に説明文の設置も行いました。説明文の文章は江戸ソバリエ協会のほしひかる様が寄稿されました。以前、文章は印刷されて木製の板に張られていたのですが、台風等の影響で壊れてしまったため、新たに丈夫なアルミフレームの看板を看板屋さんに発注して作りました。「蕎麦切発祥の地」の石碑の位置も数か月前に本堂前に移動されたので、説明版も目立つ位置にたてることが出来ました。栖雲寺を訪れた方々に蕎麦切り発祥の地の伝説を理解していただく助けになれば幸いです。



来年（令和4年）の開催は11月12日（土）の予定です。栖雲寺では宝物風入れ展が開催されており武田家ゆかりの宝物等も見学できます。来年は住職のそば打ちも披露される予定です。江戸ソバリエの方々も是非是非お尋ねください。

（天目山栖雲寺ホームページ：<http://www.tenmokusan.or.jp/>）

江戸ソバリエ・神奈川の会 事務局 恩田智博

参考文献 「蕎麦切発祥の地」説について（ほしひかる様寄稿）

コロナ禍のそば映像情報収集（TV放送番組より）

そばを通しての江戸ソバリエの仲間作り

蕎麦知識・蕎麦情報の向上

居ながらにして日本各地への蕎麦旅

江戸ソバリエ 10期 十楚の会 鈴木幹雄

蕎麦関連の映像をコレクトしております。一番古いのは1964年のNHKのそば特集番組「日本の伝統 そば」です。57年前以前の日本の蕎麦食文化が収録されています。時空を超えての蕎麦の世界を知ることができます。温故知新です。

学生時代にラジオからの音楽最新情報を「エアチェック」してテープレコーダーやカセットプレーヤーに録音して楽しんでおりました。その後、CDから好きな曲をセレクトしてカセットテープに録音したベスト盤をカーステレオで聴きながらドライブを楽しんでいました。そんな経験から、蕎麦好きになった頃からテレビで放映していた「そば特集番組」をVHSに録画しておきました。〈1993～2008〉

処分せずに遺っていたVHSをDVDに焼き直して保管していました。赤尾吉一さんに頼んでダビングして頂き、前島敏正さん等にお渡しして活用して貰いました。前島さんのTV出演が多かった時期です。前島さんのホームページの「蕎麦のデータベース」にも掲載されています。Blu-ray Discプレーヤーを入手し、編集機能を覚えて、CMやMCをカットした『そば』シーンだけに集中した「蕎麦DVD」制作に至りました。「デジタル10」の技術を利用して、9枚ダビングしております。

2017年3月から、「蕎麦ファン倶楽部DVD」と称して、最新の放映された蕎麦関連の「そばシーン」を集めたDVDをおそば好きのソバリエ仲間9名にお渡ししております。

今年の2021年9月には、記念すべき100号の「蕎麦ファン倶楽部DVD」ができました。2017年の1号から100号まで、毎日記録収録したそば番組が、[3088]本まで膨らみました。

蕎麦に関する番組が収録対象で、蕎麦全般、全国各地のお蕎麦屋さん紹介と食レポート、そば料理、そば前、醤油、味噌、出汁の引き方、鯉節、薬味、ソバ栽培、健康効果、効能、そば打ち、そば道具、そばに関する落語、ドラマのそばシーン、そばのCM、そばに関するニュース等々。

毎朝の新聞でテレビ番組表をチェックすることから朝が始まります。「そば」の単語が明記されているなら簡単なのですが、ここで予測の勘を働かせます。旅番組（ロケ地が蕎麦と関連がある地域）やワイドニュース番組、料理番組、食関連番組などに目当てを付けます。当たると嬉しいですね。また、偶然出会うとやっとなガッツポーズです。釣り堀でお魚を釣っているような気がします。

コロナ禍で不要不急の外出を規制された日々のなか、TV放送の番組で日本各地の郷土そばに触れ合えることができます。又、そばに関する知識の習得、ソバリエ講座で教わったことの復習にも役立っています。

毎日の収録した番組をチェックするのが大変です。早送り（3倍速）で番組全体を探し、そばシーンを見つけて、編集作業です。そばシーンだけにします。CM, MCカット。それから、限定9名メンバーにDVDにダビングを9枚制作します。私の分はBlu-ray Discに保存。毎日のルーティン作業にはなりますが、私のコレクションの副産物が限定9名のソバリエ仲間への情報共有し、そばを通しての仲間作りと理解してのボランティア作業です。江戸ソバリエ倶楽部の皆様全員にご披露したいのですが、著作権保護のダビング10の範囲に規制されています。

いつの日かこのコレクションをお披露目できる日を楽しみにしております。ソバリエサロンの場でこのコレクションの放映ができることを夢みます。

100号の内容を一覧表にしたものを添えました。ご参考まで。

TV蕎麦情報 2021年8-9月 vol.100 蕎麦 plus 雑学・蘊蓄

NO.	地域・ジャンル	店名・内容	備考
1	武蔵小杉	蕎麦割烹倉田	
2	中野	あぶまた味噌	
3	静岡	安田屋本店	
4	下関	しらさぎ本陣	瓦そば
5	一畑薬師	門前	出雲そば
6	松江	出雲そば	
7	箱根	すくも	
8	南砂町	いなりや	
9	ドキュメント	栗原友 まかない	セブンルール
10	越谷	いしいのそば	昼めし旅
11	松本	小昼堂	
12	吹田	鼓道	
13	新大久保	内藤とうがらし	
14	蔵王	きくち	

NO.	地域・ジャンル	店名・内容	備考
15	知識	落語の所作	そば
16	浅草	尾張屋	
17	福島	八幡	
18	逗子	石臼そば	バングラデシュ
19	料理	納豆どん兵衛	
20	雑学	そば打ち名人	
21	料理	わさびの擦り下ろし方	昼めし旅
22	築地	秋山商店	鯉節
23	小鹿野	元六	
24	調布	若松屋	
25	小諸	丁子屋	
26	健康	そばが良い	夏の疲れの解消法
27	知識	蕎麦	新日本風土記

スロベニアのそば SOBA

江戸ソバリエ 11期 赤尾吉一

スロベニアはイタリアの東にあるアドリア海の最奥部に位置し、イタリア オーストリア ハンガリー クロアチアに接して、西はアドリア海、北はヨーロッパ・アルプスに面するリゾート国です。人口は210万 面積は四国とほぼ同じです。

夏の2020パラリンピックの入場式ではアナウンサーによってスロベニアチームの事前合宿が福井市で行われたことを踏まえ「福井とスロベニアの共通点は『そば』です。スロベニア人の蕎麦消費量は日本人より多いんです。」と紹介されSNSで話題になりました。

横浜港のダイヤモンド・プリンス号でコロナ感染者の対応に追われていた2020年2月松本行雄隊長、江戸ソバリエ 佐藤悦子・菊地佳重子・赤尾吉一ほか計12名のメンバーはスロベニアに向かいました。

目的は令和天皇誕生日に首都リュブリャーナで開催される日本大使館主催の「令和元年度天皇誕生日祝賀レセプション」でそば打ちを披露し来場者にそばをふるまうことでした。

大使館のレセプションではスロベニア政府関係者、各国の在スロベニア大使館関係者、現地日本企業関係者など400人以上が招待され、我々は日本から持参した信州青木村産「タチアカネ」のそば400食を提供し好評を博しました。そのほかには、大使館シェフによる「天ぷら」地元日本人和食店の「寿司」「焼き鳥」そして日本酒ワインが提供されました。

レセプションの行われた2月20日 スロベニアではコロナの感染はほとんどありませんでしたが、

23日リュブリャーナから240K離れたイタリア・ヴェネツィアに観光のため向かったところコロナ感染が急拡大したため、24日から公共施設閉鎖、期待した2020ヴェネツィア・カーニバルも中止となってしまいました。我々の帰国後3月8日にヴェネツィアはロックダウンとなり街から人影が消えました。

《スロベニアのそば料理》

スロベニアでは日本のような麺の『そば』はありませんが、様々な形にそば粉を調理し一人当たりの消費量は日本人の1.5倍以上です。



代表はそばがきに似た「ジュガンツィ」です。作り方は独特で、熱湯の上にそば粉を浮かべ数か所の穴をあけて全体を蒸し、ラードなどで味付けします。そのままでも食べますが、レストランでは付け合わせとして出されます。



【仔牛のシチューとジュガンツィ】

Telečja obara z ajdovimi žganci
/ Kalbsragout mit Buchweizensterz
/ Veal stew with buckwheat polenta pieces
/ Ragù di vitello con polenta di grano saraceno

メニューではそば粉のポレンタ
となっている。



【ソーセージとジュガンツィ】



【ジュガンツィと肉】

その他カーシャ、そば粥、餃子（袋詰め料理）フライの衣、ニョッキ、デザート（シュトルクリなど）にも使用されます。



【仔牛とカーシャ】



【鶏肉とカーシャ】



【そば餃子】



【そば粥】



【そばニョッキ】



【胡桃とそばのシュトルクリ】

リュブリャーナのマーケットは朝から開いています。野菜 果物 チーズなどの食品 生花 雑貨に衣類など様々な品が並んでいて多くの人でにぎわっています。『そば』のパンを見つけました。円形 長円形で固く噛み応えのあるパンです。固くなったパンをスープに入れて煮込む料理もあります。





【Ajdov kruh はそばパン】



スロベニアでは「そば粉」「そばの実（抜き身）」はスーパーだけでなくコンビニエンスストアでも多くの種類が売られています。日本より手軽にそば粉を入手できるのも、そばの消費が多い理由と思われる。隣国クロアチアでも同様です。スロベニアで「そば」は「アイダ ajda」クロアチアでは「ヘルダ heljda」といいます。



【スロベニアのそば粉】



【そばの実】



【クロアチアのそば粉】

リュブリャーナ市内を散歩すると、時々「SOBA」の文字に出会えます。「SOBA」は空間・室の意味で、レントハウスの看板にも使われていますが『そば』の国で見かけると親しみを感じます。コロナ感染が収束し街歩きを楽しみたいものです。



蕎麦雑学（澤蔵司稻荷と蕎麦喰地蔵尊）

「昔々物語」には「寛文辰の年、けんどんそば切りと言ふもの出来て下々買い喰ふ、貴人は喰ふものなし、近来は歴々の衆も喰ふ結構なる座敷へ上るとて、大名けんどんとて拵らへ出す」とある。（寛文年間は1661～1672）この頃から江戸ではそば切りが急速に広まっていき江戸の高度成長が始まる。そしていくつかの蕎麦の物語が生まれた。

澤蔵司稲荷

所在地は東京都文京区小石川3-17-12、地下鉄「春日駅」から徒歩15分である。春日道りを小石川方面に西に向かって10分ほど行き伝通院の通りを進んでまた右に折れ下り坂を2～3分行くと着く。澤蔵司稲荷は元和6年（1620年）、浄土宗伝通院の鎮守として開創された。伝通院とは、1603年に徳川家康が歳暮を埋葬した寺で、その時寺の名称を寿経寺から生母の諱の伝通院に改めたものである。

ここに澤蔵司稲荷の謂れを解説した境内の立て札の全文を紹介します。

伝通院の学寮（梅檀林といって修行するところ）に澤蔵司という修行僧がいた。僅か3年で浄土宗の奥義を極めた。元和6年（1620）5月7日の夜、学寮長の極山和尚の枕元に立った。「そもそも余は千代田城の内の稲荷大明神である。かねて浄土宗の勉強をしたいと思っていたが、多年の希望をここに達した。今より元の神にかえるが永く当山（伝通院）を守護して、恩に報いよう」と告げて暁の雲にかくれたという。（江戸名所図会「江戸志」）そこで、伝通院の住職、廓山上人は澤蔵司稲荷を境内に祭り、慈眼院を別当寺とした。江戸時代から参詣する人が多く繁栄した。「東京名所図会」には「東裏の崖下に狐棲（狐のすむ）の洞穴あり」とある。今も霊窟と称する窪地があり、奥に洞穴があつて、稲荷が祭られている。伝通院の門前のそば屋に澤蔵司はよくそばを食べに行った。澤蔵司が来たときは、売り上げの中に必ず木の葉が入っていた。主人は、澤蔵司は稲荷大明神であったのかと驚き。毎朝「お初」のそばを供え、いなりそばと称したという。またすぐ前の善光寺坂に棕の老樹があるが、これには澤蔵司が宿っていると言われる。道路拡幅のとき、道をふたまたにしてよけて通るようにした。

澤蔵司 てんぷらそばが お気に入り （古川柳）

郷土愛をはぐくむ文化財 文京区教育委員会 昭和56年9月

江戸時代から今も近くのそば屋、萬盛庵の一番そばが毎日、本堂に供えられているという。元和6年（1620）に小石川にそば屋があつたかどうかは定かでない。



現在、澤蔵司稲荷では開創400年記念として特別な護摩札や御守りを奉納販売している。同時に霊窟鳥居と称する鳥居を奉納勧進しているが、その料金は特大の鳥居が50万円、大鳥居は30万円、願掛け小鳥居は2万円である。今も祈祷、願掛けは金次第のようだ。

蕎麦喰地蔵尊

蕎麦喰地蔵尊が祭られている浄土宗の九品院は東京都練馬区練馬4-25-1にある。都営大江戸線、西武新宿線の豊島園駅下車徒歩3分である。

2016年に建て替えられて以前とは見違えるような立派な建物になった。地蔵尊が安置されている場所も2階になった。江戸の末期、天保年間(1830~1843)悪疫流行の時には門前市をなす程の盛況だったという。昔から神社仏閣の参詣や願掛けお参りも人々の行楽の楽しみでもあるのだが、地蔵尊も2階に追いやられると、ちと寂しい。



慶長元年(1596)小田原の誓願寺が徳川家康の命によって江戸に移転してから3年後の1599年に九品院は塔中として建立された。同じく誓願寺の塔頭の中に長安院(1657年 明暦の大火のあと誓願寺が浅草に移転した時に新たに建立された塔中)という寺があり、この地蔵尊は、その檀家から同じ塔中の西慶院に寄贈されたという。小田原の誓願寺は文禄3年(1594年)開祖で、地蔵尊は文禄年間(1594~1595)に誓願寺の境内に安置されたとある。1596年誓願寺が江戸に移転してこの地蔵尊はやはり境内に安置されたのだろう。そして1657年に塔中の長安院が建立された時に地蔵尊も長安院に移転したと思われる。長安院ではかつて「勝軍地蔵」と呼ばれていた。天保8年(1837)、天保の大飢饉が起こり疫病が大流行した時。この地蔵尊に深く帰依していたそば屋の一家が無事だったことからこの西慶院の地蔵が蕎麦喰地蔵尊として人々に崇められ信仰されるようになった。西慶院地蔵の話をする「浅草広小路の尾張屋という蕎麦屋に夜な夜な一人のお坊様が現れ、不憫に思った蕎麦屋の主人がそばを振舞った。ある晩、蕎麦屋の主人がこのお坊様ほどこのお寺の人か見届けて寄ろうと、帰ってゆくお坊様の後をつけて行った。ところが西慶院の前まで来ると煙のように消えてしまった。蕎麦屋の主人は半信半疑でやむなく帰ってきた。その夜、主人の枕元に地蔵様が現れた。『我は西慶院の地蔵である。お坊

様に身なりを変えていたが毎日そばを馳走になったこと礼を申す。御礼にそなたたち家族の安寧を祈願して遣わす』と言って消え失せた。主人は次の日から毎日西慶院の地蔵様にお参りして、そばを供えた。その後の悪疫大流行の時も家族全員無事だった。

この話、前述した澤蔵司稲荷の話とよく似ている。

その後明治の末年に西慶院は九品院に合併され、それに伴い、以降地蔵尊は九品院に祀られている。以上が地蔵尊の転遷の歴史である。勝軍地蔵は蕎麦喰地蔵尊と名を変え世に出た。



この絵図は嘉永6年(1,853年)の浅草の江戸切絵図である。下半分は浅草寺の敷地である。上部には左に田島山誓願寺、右に称往院と塔中の道光庵(東光院と幸龍寺の間にある)が描かれている。天保と嘉永とは十年しか離れていないのでこの地図は、ほとんど間違いはないだろう。田島山誓願寺は塔中の九品院、西慶院のある寺で、道光庵はそば寺として名高い江戸の蕎麦屋である。どちらも浄土宗の寺である。

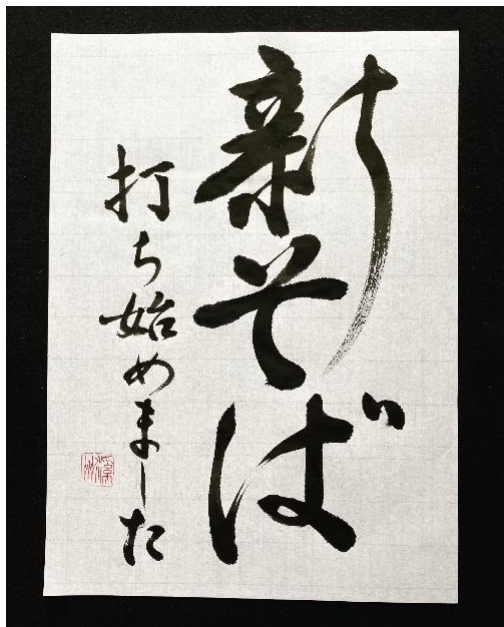
道光庵のそば屋としての時代は開業の明和年間(1764~1771)から廃業の天明6年(1786)までのおよそ20年間である。一方蕎麦喰地蔵尊の時代は天保8年(1837)からの10年位と思われ、それぞれ時代が違う。

三河の松平家は代々浄土宗の信徒であり、徳川家康自身も浄土宗の信者である。浄土宗の総本山は京都の知恩院である。壮大な山門の石段は高く、山門を抜けて本堂への登坂も急である。この寺は城を模して造られたとされ、大坂にいた家康は万一敵に襲撃された時は知恩院に逃れる算段であったという。家康は江戸に増上寺を始め数多くの浄土宗の寺院を建立している。江戸時代は常に天変地異の災害に見舞われ、混乱した人々への人心安定策が必要であった。澤蔵司稲荷や蕎麦喰地蔵尊の信仰もその一環として生まれたのだろう。道光庵の有名な蕎麦禁止令は天明六年(1786)十月のことである。東北の大凶作から始まった天明大飢饉の真只中で、江戸大坂では百姓一揆や米屋への打ち壊しが起こり始めており混乱のさなかであった。江戸の食文化はそばであり、信仰の中心は江戸幕府が庇護する浄土宗である。そばと浄土宗は幕府にとって江戸を守る重要な政策ツールなのであった。

(江戸ソバリエ1期 川俣 静)

蕎麦フォトアートギャラリー

< Instagram の参加型書道企画に参加しました >



出題者の順番が回ってきたのでこのお題にしてみました。

【お題】「新そば打ち始めました」：【副題】蕎麦屋のメニューなど自由
お気に入りの老舗のお蕎麦屋さんから依頼がきたと想像して「新そば打ち始めました」を
書いてみました。また、自作の白文字のポロシャツを着た後ろ姿は私です。

@keisyu_nori.soba (2021/11/7)

< おうちおそば >



コロナ禍で不要不急の外出自粛の中、自家製のおそばを作りながら、旅行気分を楽しんでいます。

ジョン麵次郎二世 (2021/11/4)

<蕎麦の絵 2 枚>



10月に蕎麦春秋に載せる挿絵にと2枚の絵をたのまれて書きました。
S、Kawamata (2021/10/25)

<沼田のお蕎麦屋さんに行ってきました。>



入り口で、その日の天ぷら食材がお出迎え。作業場を改装したような佇まいが、親戚の家に帰省したようなホッとさせる雰囲気。山水そばセットに味もボリュームも大満足でした。

miho (2021/11/10)

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>

☆第4回「新・江戸蕎麦ごちそう帳」のお知らせ

- ・《江戸野菜と豚の沢煮あんかけ蕎麦》
江戸野菜:伝統小松菜と馬込三寸人参と亀戸大根使用
- ・期間:11/22 から約1週間の予定
江戸野菜は希少食材ですので、なくなり次第終了になります。
- ・実施店:更科堀井本店(麻布十番)、更科堀井立川店、神田まつや、小松庵銀座店
- ・四季に一度の開催です。次回は春の予定です。

☆更科蕎麦と江戸野菜を味わう第19回「更科堀井 冬の会」開催。

- ・12月6日(月).7日(火) 18時より
- ・会費 6000円
- ・会場総本家更科堀井(麻布十番)
- ・料理林幸子先生、主催江戸ソバリエ協会、江戸東京野菜コンシェルジュ
- ・申込:江戸ソバリエ協会 toiawase@edosobalier-kyokai.jp
- ・四季に一度の開催です。次回は春の予定です。

☆総本家更科堀井様からのお知らせ

更科堀井が開催するイベント・スタッフ募集

- ・江戸ソバリエに限ります。
- ・いろいろと楽しんでいただきたいと思います。
- ・スタッフ登録して頂き、イベント時に改めてお声をかけます。
例) 12月30日(木)31日(金)高島屋日本橋店での年越蕎麦販売など。
- ・イベントの折のスタッフ料はお支払いいたします。
- ・申込:江戸ソバリエ協会 toiawase@edosobalier-kyokai.jp

☆☆☆舌学・手学・脳学的レポート大募集♪

☆皆様方のこれまでの活動・思いをまとめてみませんか。

- ・作品締切:随時
上記、ふるってのご応募をお待ち申し上げます。
ご応募先: 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は協会ホームページの「江戸ソバリエはシンクタンクレポート編」、「国境なき江戸ソバリエたち」、「ほし・講師エッセイ編」の頁に掲載いたしました。ぜひご覧ください。

《舌学シリーズ》

☆山岸正明様(江戸ソバリエ協会ニューヨーク連絡所所長)

「ニューヨーク蕎麦事情 ～ 遂に更科堀井が営業開始 ～ 」

久しぶりの「国境なき江戸ソバリエたち」のレポートです。

*岩井正道様(江戸ソバリエ)「根津ランチタイムを続けて」

ご近所蕎麦屋めぐりを続けておられる岩井様の舌学レポートです。

《手学シリーズ》

*小池ともこさま(江戸ソバリエ)「そば粉入り栗ご飯」

心と健康を守るミネラルたっぷりのレシピです。

*小林照男様(江戸ソバリエ・ルシク)「千葉県九十九里地方の郷土蕎麦『翹蕎麦』」

文献に記述のある郷土蕎麦「翹蕎麦」の復活を目指し制作されました。

*島崎朝美様(江戸ソバリエ)「冷がけ蕎麦 11 選と、番外編」

暑くなる時期に向け島崎家の《冷がけ蕎麦》を披露されています。

*恩田智博様(江戸ソバリエ)「建長寺発祥の建長寺汁(けんちん汁)」

伝承の《けんちん汁》の作り方のご紹介です。

*大前麗さま(江戸ソバリエ)「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(江戸ソバリエ・ルシク)「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。

*八木君敏様(江戸ソバリエ)「楽しく学ぶ『そばうちカルタ』」

ユニークな『そばうちカルタ』の手拭です。

《農学シリーズ》

*高橋正様(江戸ソバリエ)「チーム農援隊と蕎麦への関わり」

理念をもち、またこれからの課題を明確にしているチームの報告です。

《脳学シリーズ》

*小島末夫様(江戸ソバリエ)「中国人科学者らによるソバ族新種の発見について」

「長花柱野生蕎麦」についての情報です。

*小島末夫様(江戸ソバリエ)「“ソバ大国”ロシアの現況」

中国経済の専門家小島様のロシア・レポートです。

日本の自給率の低さに警鐘を鳴らしています。

*小林尚人様(江戸ソバリエ・ルシク)

- ・「信濃では月と仏とおらがそば一この句は一茶の句ではない」
- ・「小林一茶の『七番日記』に見る蕎麦切り」
- ・「一茶の蕎麦の句」

信州生まれで東京で暮らす小林様が、江戸で暮らして信州に帰った一茶の心を追究されています。

*ほしひかる(江戸ソバリエ協会)「名探偵と蕎麦 ～ 探偵小説から見た東京蕎麦屋小史」

『新・みんなの蕎麦文化入門～お江戸育ちの日本蕎麦』(アグネ承風社)、『暖簾めぐり』④⑤(最終回特別編)「そば文化を未来へつなごう」の姉妹編です。

*ほしひかる

- ・「蕎麦切 広重 街道館(前編)～西に東に旅の空」
- ・「蕎麦切 広重 江戸百館(後編)～偉業成して、コレラに死す」

*ほしひかる「蕎麦切 芭蕉庵 ～ 夢は枯野をかけ巡る」

ソバリエから見た芭蕉の句

*ほしひかる「『蕎麦民話』江戸ソバリエ朗読館」

ソバリエだから見えてくる全国の蕎麦民話。

*ほしひかる「鹿児島島の蕎麦切踊りの歴史符号」

ソバリエだから見えてくる郷土蕎麦の文化。

《恩師シリーズ》

*笠川哲様(江戸ソバリエ講師)の、恩師高瀬先生の思い出。

*小林照男様(江戸ソバリエ・ルシク)「恩師 大西先生!『ラダックで見つけました!』」

ラダック地方で「ダッタンソバ野生祖先種」発見した経緯を大西先生との話を交えまとめてあります。

*ほしひかる(江戸ソバリエ協会)「恩師伊藤汎先生と寺方蕎麦」

新刊上梓に際して恩師へのご恩返しを申し上げます。

なお、ほしひかる著『新・みんなの蕎麦文化入門～お江戸育ちの日本蕎麦～』はアグネ承風社ならびに総本家小松庵様(江戸ソバリエ講師)の各店舗で販売しています。

agne-shofu@apost.plala.or.jp

☆☆☆ 江戸ソバリエ協会からのご案内

☆江戸ソバリエならびに江戸ソバリエ・ルシクの名刺を携帯しましょう。

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。

Better Living as Human ♪
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) 新メーリングリスト運用開始について

江戸ソバリエ倶楽部では、今までメーリングリスト（倶楽部会員向け案内メール）に（Google グループ）を使ってきましたが、新しいメーリングリスト（clubkaiin@edosoalier-club.com）を作成し、運用を始めました。皆様にいち早く役に立つ情報をお届けしますのでご期待ください。メーリングリストに加入をご希望の方は、事務局のアドレス宛にメールでお申し込みください。

(2) 令和4年新年会は残念ですが中止とします。

(3) 江戸ソバリエ倶楽部ホームページについて

ホームページは内容を充実させました。ぜひご覧ください。
会員ログイン内に「交流広場」のコーナーを作りました。同期会 その他の会の情報交換
情報発信にお役立てください。新しいリンクも増えました。お楽しみください

江戸ソバリエ協会ほし理事長のブログ『ほしひかる 蕎麦談義』
江戸ソバリエ倶楽部会員 宮本学さんのブログ『こなもんや三度笠』
江戸ソバリエ倶楽部会員 藁科美伸さんのブログ『蕎麦学』と動画『蕎麦学江戸蕎麦めぐり』
江戸ソバリエ倶楽部ホームページ <https://edosobalier-club.com/>

(4) 年会費納付のお願い

今年度(令和3年4月～令和4年3月)の年会費1000円が未納の方、及び前年会費、
前々年度会費未納の方は納付いただきますようお願いいたします。会費未納の方には、
払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、払込手数料は各自ご負担ください。

振込用紙の同封されていない方は会費納付済みです。

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

(5) 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

会員投稿原稿募集

次号作品原稿募集（締め切りは2022年2月20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

東京オリンピックの後、新型コロナの感染者が急速に減り始めた。11月には毎日の感染者は300人を切る日が続いている。急減の理由は専門家も分からないようだ。欧米ではコロナ感染が再拡大しているが、感染を防止する有効な手段はなかなか見つからない。

日本の感染者の急減の要因はマスクの着用、入国制限、ワクチン接種率向上の相乗効果という。月並みだが、この三つとも守っている国も少ない。感染拡大の第6波は必ずやってくると言われている。世界中の感染が収まらない限りは収束もない。

新型コロナの感染で日本の経済も大きく落ち込み、観光、運輸、外食産業も大変な打撃を受けている。コロナ禍で外食はしなくても自宅や社内食堂等で食べるので食の消費量はそう変わらない。米は100%自給で年間生産量が780万トン、小麦は輸入560万トンと国内生産量90万トンで合計650万トン、そばは輸入7万トンと国内生産量4万トンで合計11万トンである。

日本の人口126百万人で割ると一人当たりの年間消費量は、米が62kg、小麦が52kg、そばが870gである。大人一人当たりの米の年間消費量は米一俵（60kg）と言われているのでほぼ正しい数字である。小麦はパンや菓子その他用途が広く消費量は米と大差ない。そばはというと、一人当たりの年間消費量は870g、月に一度蕎麦一杯食べる量である。因みに私の一カ月のそばの消費量は1.5kg、年換算18kgになる。先日も常陸農協に新常陸秋そばを注文した。値段はキロ1350円で去年と同じだ。今年も台風の襲来は無く豊作だろう。しかしこのコロナ禍の2年は、蕎麦屋の経営も厳しい。江戸東京からそば屋が減っていくのではないかと心配である。（川俣 静）

江戸ソバリエ倶楽部通信46号

発行日 2021年12月3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