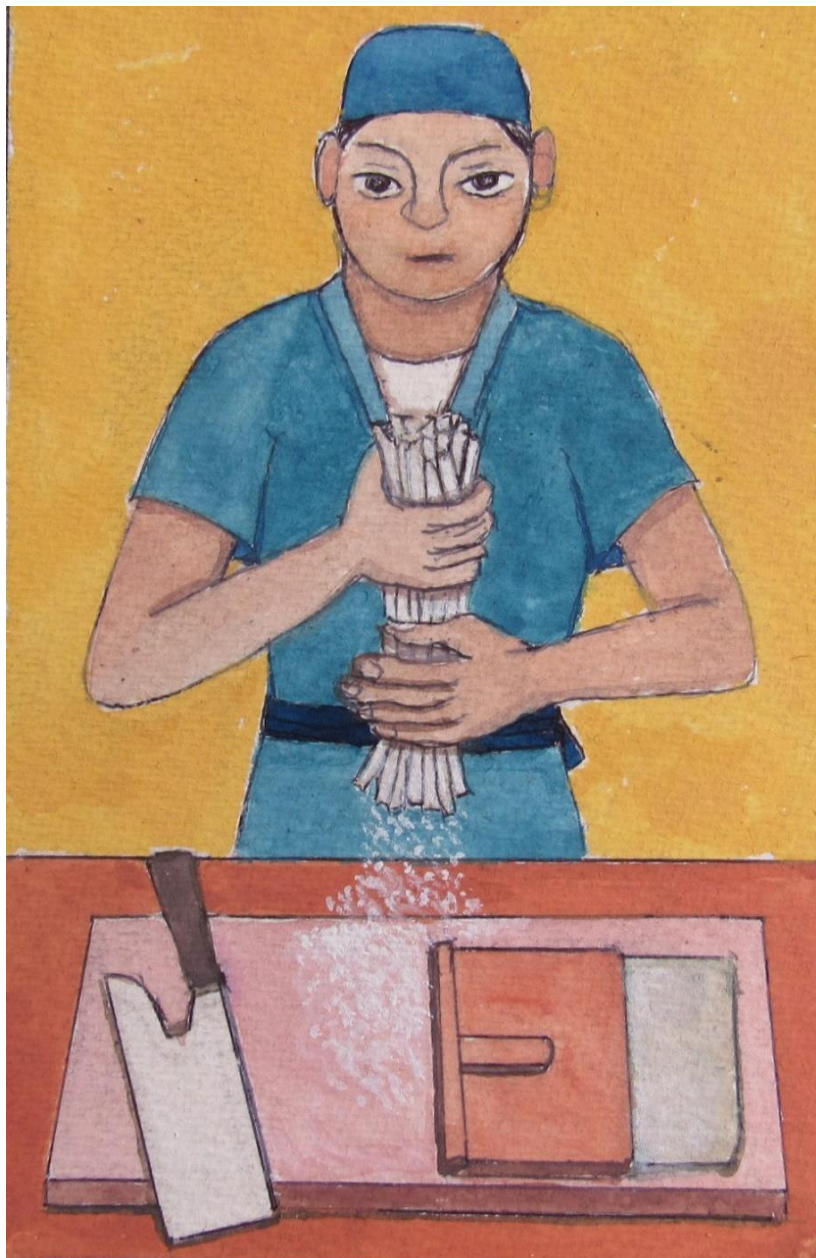


# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

手打ちそばの普及	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー	p. 15
魅力度ランキング	p. 4	江戸ソバリエ協会便り	p. 17
川越蕎麦育成の会	p. 7	事務局からの連絡事項	p. 19
江戸ソバリエ16期生	p. 10	投稿募集	p. 20
(特別投稿)千葉在来	p. 11	編集後記	p. 20

## 会員投稿コーナー

### 手打ちそばの普及とボランティア活動

高山 俊夫

千葉・松戸市周辺のそば好きの仲間4人と平成27年1月に【松戸手打ちそば同好会】を立ち上げ、今年で7年目 会員数も26名になり、そば打ちの研鑽だけではなく地域のボランティア活動など活発に活動しております。

千葉・東葛地域の高齢者施設や地域町会の「さくら祭り」や「ふれあい広場」等々で手打ちそばの実演、手打ちそばの販売、子供達の体験そば打ち指導など幅広く活動しています。

平成27年1月28日記念すべき第1回定例そば打ち会を開催 参加者は6名。それ以来「楽しいそば打ち会」をめざし行って来ました。暫くは少人数で月に一度の定例会を開催していましたが、地元新聞「ちいき新聞」から松戸手打ちそば同好会へ取材依頼があり、11月初旬に取材されました。会長の小川氏と私が取材対応し、12月23日発行の紙面に記載されました。地域新聞に記載された以降 そば打ちをしたいと入会申し込みの問い合わせが増えました。それだけそば打ちに関心がある人の多さに少し驚くと共に嬉しかったです。



回を重ねるごとに会員数も増えボランティア活動も数多く行う様になりました。会長の小川氏からボランティア活動を円滑に行うため、ボランティア協会「松戸市社会福祉協議会」に登録をすると提案があり登録しました。その後、東葛地区の高齢者施設からボランティア体験そば打ち会やそば打ちの実演を頼まれる様になり、その他の松戸地域の桜祭りや学校での祭事の時にそば打ちを依頼され実演や販売を行ない、地域の皆さんから喜ばれました。印象に残ったのは 子ども食堂【小金ほのぼの食堂】でのボランティアそば打ちは、こども達から おそば美味しいと言われると嬉しくなります。子供そば打ち体験も楽しい思い出になりました。

平成27年9月25日にTBSで放映された【健康カプセルゲンキの時間！】に、「そばが健康に良い」がテーマで、「松戸手打ちそば同好会」の定例会が取材されました。更に、江戸ソバリエ倶楽部事務局の前島敏正さんがフェイスブックにSNS投稿して下されました。新聞やテレビの取材後は問い合わせが増えました。

平成27年9月25日にTBSで放映された【健康カプセルゲンキの時間！】に、「そばが健康に良い」がテーマで、「松戸手打ちそば同好会」の定例会が取材されました。更に、江戸ソバリエ倶楽部事務局の前島敏正さんがフェイスブックにSNS投稿して下されました。新聞やテレビの取材後は問い合わせが増えました。

しかし2020年2月から新型コロナウイルス感染症の感染拡大で約1年10ヶ月程活動が出来なくなりました。

昨年8月に本庁高齢者いきいき安心センターさんから依頼された「体験そば打ち会」は、11月にはコロナ感染症も落ち着き、やっと11月30日にボランティア体験そば打ち会を開催出来ました。高齢者の引き籠もり人を外に出し 人と人の交流を図る企画です。初めての経験なのか参加者の方々の目が輝いています。その笑顔を見ると嬉しい思いです。本庁高齢者いきいき安心センター 佐藤様からお礼の年賀状を頂き、改めてやって良かったと思います。

「松戸手打ちそば同好会」は地域に寄り添いつつ、そば打ちの普及とボランティア活動を新型コロナウイルス感染症が収束するのを待ちながら今後共続けたいと役員、会員一同願っています。

2017/4 地元町会桜祭



2017/7 ほのぼの食堂



2017/8 子供そば打ち体験



2017/10 シーハーツボランティアそば



2018/11 ふれあい広場体験そば打ち会



2021/11 高齢者体験そば打ち会



2019/11 ふれあい広場体験そば打ち会



## 魅力度ランキング44位の県の歴史と蕎麦

江戸ソバリエ4期 石田 栄

都道府県魅力度ランキングで下位常連の群馬県です。

松の廊下でお馴染み「吉良上野介」を現代風に表現すれば「吉良群馬県副知事（実質的には群馬県知事）」という肩書になることや、「5代将軍・徳川綱吉」は将軍になる前は館林藩主であったこと等は群馬県民も知らない人が多い。

群馬の事など興味はないと思っている方が殆どでしょうが、群馬にも蕎麦が有ります。

蕎麦の話の前に群馬県の歴史など紹介しておきます。

群馬県の形は鶴に似ていることから「つる舞う形の群馬県」と呼んでいて、県民は誰でも知っている「上毛かるた」の札は「つ」。

周りを山で囲まれて、平野部は高崎市や前橋市あたりから鶴の首と頭のみ。

県内を4地域に別けて、中毛（前橋市など）・東毛（太田市など）・西毛（高崎市など）・北毛（沼田市など）となっている。各地域とも「毛」の字が付いているが、群馬県・栃木県一帯は「毛野国（けのくに）」と呼ばれていた。

「毛」とは諸説あるようだが米や麦など穀物のこと、穀物の肥沃な地であった。

「毛野国」が分かれて群馬県は上毛野国（かみつけのくに）、栃木県は下毛野国（しもつけのくに）となる。

大宝4年（704年）に国名は2文字と定められたときに「上野（かみつけ）」となったが、古代より群馬県は「毛」に愛着があったかどうかは判らないが、「上毛（じょうもう）」の呼び名が使われていた。

江戸時代には「上州（じょうしゅう）」となったが「上毛」が再び使われるようになり、現在日常的に使っている群馬県の呼び方は「ぐんま」「じょうもう」「じょうしゅう」「かみつけ」「こうずけ」である。

ちなみに群馬県と栃木県両方を指す場合は「両毛」と呼ぶが、近年では狭義に群馬県の南東部と栃木県の南西部の一带のみを表しているようだ。

「群馬」の呼び名は「ぐんま」であるが、元々は現在の高崎市に「車（くるま）」と言う地名があり、国名は2文字の定めから「車」が「群馬」に改められた。

したがって、奈良時代から明治ころまでは「群馬」と書いて「くるま」と呼んでいた。

廃藩置県後に栄えていた「群馬郡（くるまのおり）」の「群馬」を採用して、明治4年10月28日に群馬県が成立した、この日が現在「群馬県民の日」である。

ちなみに、2006年までは「群馬県群馬郡群馬町」があったが高崎市と合併して無くなった。新潟県と長野県から山を越えてきた冬の乾燥した空気、この山越えの乾燥した冷たく強い風を「榛名おろし」「赤城おろし」と言う。

古くから浅間山と榛名山・赤城山が大噴火を繰り返して土壌が形成された。

水はけの良い土壌と冬の日照時間の長さ、乾燥した空気の為に昔から米の裏作として小麦の生産が盛んだった。

現在、小麦の作付面積は米の1/3程度なので、必ずしも裏作として小麦ではなさそうであるが、全国の生産順位は常に上位である。また、群馬県は日本一遅い稲刈りという噂もあるが、遅い稲刈りは気象災害の心配をしていない証かもしれない。

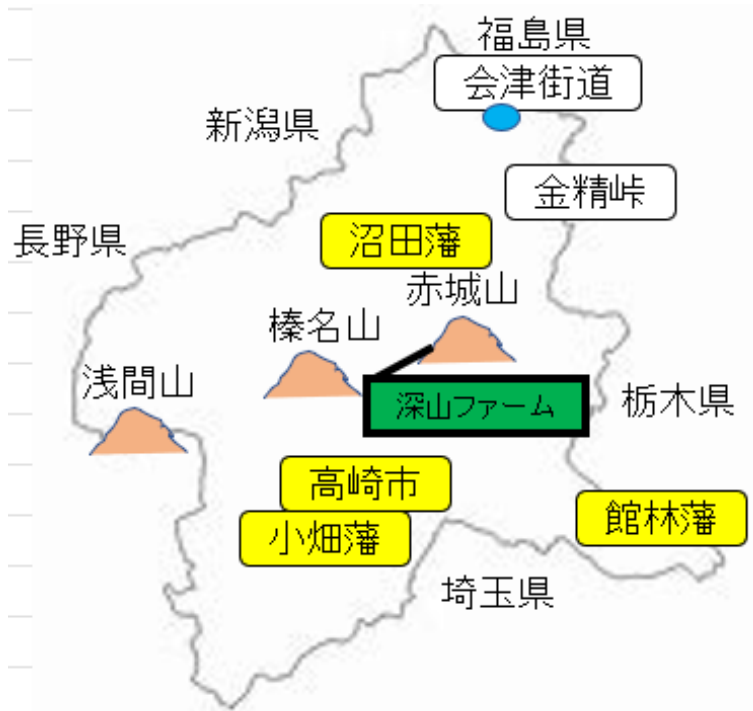
いよいよ蕎麦の話です。

蒟蒻やキャベツの生産量は全国1位であるがソバの生産は少ない。

全国生産量の1%程度（400t位）である。

気象災害が少なく恵まれた土壌で、米と小麦が確実に生産できる環境のため救荒作物のソバに頼る必要は無かった。

現在は米の代わりにソバを作る農家もあり、地元高崎でもソバと小麦の二毛作の地域もある。



仮に米もソバも栽培できる環境であれば、自給自足で生きる為の米やソバであるならば、栽培時期が被る場合は収量の多い方を生産すると思う。米を止めてまで収量の少ないソバを作るわけがない。

しかし、傾斜地以外でも昔からソバを栽培していた地域はあった、今のように休耕田活用や健康志向とか嗜好目的での生産ではないだろうから、気象災害が少なく恵まれた土壌の群馬といえどもソバに頼らなければならない地域もあったのかと想像する。

小麦を使った食べ物は盛んだが「蕎麦」の人気は今一である。

そんな蕎麦だが江戸時代に將軍家に蕎麦を献上していた話がある。全国で9藩のうち群馬県は3藩、その3藩の生産量などは判らないが、沼田藩は北毛・小畑藩は西毛・館林藩は東毛、そして沼田藩と小畑藩は山間部、館林藩は平野部であるのでソバ栽培が特定の偏った地域という訳でもなさそうで、昔からソバ栽培は県内色々な地域で行われていたのだろう。

日新舎遊蕎子の蕎麦全書によると、江戸時代沼田藩が將軍家に（新暦の）7月中に収穫して新蕎麦を献上していたとある。

当時ソバの播種は夏で、春播種・夏収穫に適していない為に、この本によると1反の収穫が2～3合とあるので重量では1～2kgだろう。

当時の播種量は判らないが、現在の一般的な播種量は1反で4～8kg程なので収穫量が播種量にも満たない。

収量も少ないし当然に味も良くないが、何処よりも早い新蕎麦なので珍重されたようである。今は北毛の奥利根地方の栃木県境にある金精峠は国道で繋がっており、日光に行くのにも容易であるが、江戸時代の金精峠一帯は鷹場として入山は許されなかった。

一方で奥利根地方から尾瀬沼の淵を通過して会津に抜ける会津街道は、会津と奥利根地方の交流を盛んにした。

直接会う事もあったであろうが、物の交換などは地元の郷土史研究者の話によると、直接会うのではなく尾瀬沼の淵に無人小屋があって、その小屋に地元のもの（例・木工品・農産物など）を持って行き、自分の物と交換して会津側の等価と思われる物を持帰るのだそうです（会津側も同じ行動）。

奥利根地方に伝わる蕎麦打ちに会津の蕎麦打ちで見られる方法があるのも交流の結果であろう。

太い麺棒を使った延しや、菜切り包丁を使った裁ち切り（裁ち蕎麦）なども奥利根地方では現在も見ることが出来る。

赤城山の山麓は広大な農産物の生産地だが、西側の山麓でソバの栽培をしている「赤城深山ファーム」があります。

アイデアと努力によって少ない労働力で高い品質はもちろんのこと収量も1反あたり100kgを超えるという、近年色々良い話題で群馬県の蕎麦の評価を上げています。

生産量では全国の1%程度の群馬県ですが、通な人からは「群馬の蕎麦は美味しい」と言われており隠れ家的な存在の県である。

「蕎麦といえば群馬県」と言われる日が近い将来やって来るのではないかと勝手に思いながら今日も下手な蕎麦打ちをしています。

## 『川越蕎麦育成の会』 de そばを楽しむ

2022年1月

江戸ソバリエ7期 古川邦宏

もう7～8年前になるが、当時の江戸ソバリエ倶楽部事務局長の前島さんから、川越で蕎麦栽培をするので参加しないかとお誘いがあった。蕎麦打ちをしている自分としては、自分でソバを栽培し刈取りをして、そのソバで「蕎麦を打つ」というのが夢であり、すぐに参加の返事をした。

ソバ畑は JR 川越線の南古谷駅から車で 10 分ほどの所で、前島さんのお兄さんの農地の土地の一部を使わせてもらって始めた。当時の参加者は前島さんが江戸ソバリエの他にいろいろなグループにも声をかけ、いろいろな人が 20 数人位集まって始まった。参加者の中には家庭菜園が得意な人もいたが蕎麦の栽培方法はよくわからず、他で蕎麦栽培をしている人から指導してもらって始まった。最初ほどの位収穫できたのかも記憶にない。それが第一回目で、その収穫できた蕎麦粉を分けてもらえるのは、参加率の高い順で一人 1kg を分けてもらうのがやっとなのであった。そのため蕎麦粉が欲しい人は出来るだけ多く参加した。

その後、毎年、同じように栽培活動をするのですが、参加者が蕎麦好きな人ばかりではないため、次の年は参加者の半分以上が替わっていった。初めの頃は作業も慣れていなく、よくわからない事が多く、すべてを手作業で終了するので時間もかかった。特に、脱穀は足踏み脱穀機と手動唐箕で作業時間を要し、太陽が西に傾くまでやった記憶がある。ソバ農家の苦労は大変だと思った。しかし、ここ数年の参加者は江戸ソバリエが多くなり、2021年は6割以上の方が江戸ソバリエになり、参加者もかなり固定されたのと、作業に慣れたこともあって作業が終了するまでの時間も短縮されてきた。また、ご夫婦での参加も三組いた。また、逆にこの会に参加してから江戸ソバリエになった人もいる。第一回目から参加しているのは数人になってしまった。

毎年のことを振り返ると、当然のことではあるが、やはり天候が一番大事である。大雨の時は作業日の変更もあった。また多少の雨の日はカッパを着て作業した。それでも泥に汚れたり、濡れたりしてしまうことがあった。また、種まきのあとや発芽のあとに雨の日が続いた年は成長も悪く収量も少なかった。

面白いなと思ったのはやはり、脱穀の時の足踏み脱穀機と手動唐箕である。だいぶ古いもので機械の名前が右から左に横に書かれている。こんな古いものでもよく使えるなど感心するとともに本当にうまくできているなど感心している。

2021年度の日程は7月17日の「草刈」から始まり、8月7日「整地」、8月21日「種まき」、9月11日「土寄せ」、10月2日「ステビア散布と花見」、10月30日「刈取り」、11月13日「脱穀」、12月11日「収穫祭」でした。収穫量は前年から比べると半分くらいになった。これは天候のせいだと思われる。しかし、蕎麦粉が欲しい人全員に2kgを渡すことができた。

2022年度もほぼ同様な日程で実施されると思います、すべて土曜日で、年間スケジュールを事前に計画して行われます。参加可能な日だけで結構ですのでみなさま是非参加してください。

実施当日の9時に JR 川越線の南古谷駅前に集合して、車数台で畑までいきます。ソバ栽培をしている場所としては比較的都心に近いと思います。

興味のある方は [kuni-f@jcom.home.ne.jp](mailto:kuni-f@jcom.home.ne.jp) 古川邦宏か [mikiegg7910@gmail.com](mailto:mikiegg7910@gmail.com) 鈴木幹雄まで連絡下さい。歓迎いたします。

現在、主宰者の前島さんは入院して、リハビリを頑張っています。コロナ禍でお見舞いにも行けず、奥さんが蕎麦畑の作業風景や、皆さんからの励ましの動画を撮って病院まで持って行って見てもらっています。早く元気になって、畑に戻ってきていただきたいと参加者全員が願っています。







## 「16期の会」発足までの足取り

～コロナ（COVID-19）に翻弄されています～

2019年度の江戸ソバリエ認定講座は、12月7日に無事終了し、認定式が行われました。

そのあと神田駅近くの居酒屋で祝賀会を開きました。役決めをした後発足会にて正式な役員選考と16期会名を決めようと、翌2020年3月初旬に、発足会を兼ねた総会を開催する運びまでその席で進みました。

しかし、＜新型コロナウイルス感染症＞というなんとも厄介なものが蔓延し始めました。その為、計画していた発足会及び総会は、途中経過のまま頓挫してしまいました。

それから、現在に至るまで、2020年4月7日からの新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言等、皆様ご存知のように思う様に事が進まない状態になってしまいました。

一旦、下火になった時期に、仮役員と集まって頂ける仲間達が密会で利用させて頂いている16期仲間のお蕎麦屋さんの2階に集まり、会名・役員選考等の案を決めて、「総会に向けて先ずは、新年会を開こう」という事を決めましたが、安心した矢先に、今度は、新型コロナウイルス感染症オミクロン株のまん延防止等重点措置がとられ、この計画もお流れ。16期は未だ、発足会並び総会を正式に出来ていない現状です。

それでも、16期の仲間には、役員達が時々密会で使用させて頂いている勉強熱心なお蕎麦屋さんをはじめ、レストラン経営の方、有名な料理家の方、素晴らしい！と絶賛する凄なお蕎麦を打つ方、段を取得されている蕎麦打ち名人、私の様に食べ専等、多種多様の方々が集まり、とても面白い16期の仲間達が沢山います。

仮で、申し訳ないのですが、16期会名候補は、「そば一六（路？）」です。

今後も楽しい計画を立ててはいるのですが、ことごとく、新型コロナウイルス感染症に阻まれ…泣・笑

こんな16期ではありますが、他の期の先輩方と交流を持ちながら、楽しい会作りをしたいと思っています。

新型コロナウイルス感染症が収まり、16期の仲間達と逢える日を楽しみに待ちながら、未熟ではありますが、それまで会を盛りたてていきたいと思っています。

2022年2月 坂本佳子

## 特別投稿「千葉在来」普及までの裏話

元千葉県農総研畑作物育種研究室室長

長谷川理成

千葉市若葉区野呂の一軒の農家で細々と栽培されてきた「千葉在来」が現在 40ha 程に普及した過程には様々な偶然が有りました。そんなことを裏話にしてみました。

### 出会いのキッカケは落花生

千葉県の名産落花生の品質を維持するために、県から純粋な種子を生産する農家が委託されています。そんな落花生委託農家土屋氏から「立ち枯れた落花生をどうするか？」と相談を受け、千葉市野呂の落花生畑に出張したのが 2001 年 10 月の初めでした。落花生畑で病株の抜き取りをお願いして、ふと畑の隅をみるとソバの白い花が咲いていました。

「お茶飲んでいって」と土屋氏、出張の目的は終わってしまいましたので本来はお断りして速やかに帰庁するのが正しい公務員なのですが、農家の話を聞くのが楽しみなので“ちょっとだけ”お付き合いして、ソバのことを聞いてみました。

「あのソバは、常陸秋そばですか？」という問いかけに、「いや、あれは埼玉から来た我が家で明治からずーと作ってきたソバだよ」。当時ソバの品種は「常陸秋そば」「信濃一号」しか知らなかったのが、翌年予備試験という名のお遊びをするために一握りの種子を譲ってもらいました。

### 予備試験は台風により壊滅

正式の研究課題でなかったソバの予備試験は、落花生畑の隅で細々と行いました。昭和 30 年頃は千葉でも所々でソバが作られていましたが、平成の時代には県内ではほとんど作られてなく「千葉在来」と茂原で収集した在来品種の 2 種を試験してみました。

茂原で収集した在来種は子供の頃からみてきた夏型ソバでしたが、野呂から収集した「千葉在来」は「常陸秋そば」よりも晩生で農家が維持してきた品種としては形質の揃った、すぐにも利用できる状態でした。

期待は野呂から採取した在来品種でしたが、収穫直前に台風に襲われ収穫皆無となってしまいました。この時点で、「ソバは台風に弱いから千葉ではダメ」という結論にすれば平穩無事な公務員生活を送れたのですが、それ以上に「千葉在来」は魅力的でした。

### 無理難題「ソバの育種をしろよ」

どんな組織でもトップが変わるととんでもない指令が飛んできます。あるとき所長室に呼ばれ申し渡されたのが「ソバの育種をしろよ」との一言。もう少し詳しく説明すると、宿根ソバの育種でしたが、いずれにしろ「ソバの育種なんかやるんですか？」という否定的回答をしました。ですが、思い浮かべたのが「千葉在来」の優良な形質で、最後には「検討してみます」という結論に達しました。ここで困ったのが誰に課題を受け持ってもらおうかでした。すでに研究室長として無理難題を研究員にお願いしていたので余裕は誰にも有りません。結局、研究室長自ら担当する羽目に陥り、この年の秋、再び土屋氏を訪ね育種用の種子を分けてもらい、「千葉在来」の来歴等をお伺いしました。その概要を整理すると、

- ① 明治初期、埼玉県越谷から千葉市野呂に入植した土屋家では、「千葉在来」を毎年同じ時期（お盆明け）に栽培してきた。
- ② 近隣の農家に種子の分譲を行ってきた。実際には自家用程度と思われた。
- ③ 最後に、高齢なのでソバの栽培はやめるので種子は全部あげるよ。

ちょっとお茶+予備試験という名のお遊び+無理難題の指令+最後の一言で「千葉在来から逃げられなくなりました。

#### 「千葉在来」のルーツは？

そもそも「千葉在来」のルーツは何処か？埼玉県越谷は田園地帯で「クワイ」は栽培されているが「ソバ」は聞いたことが無い、不思議だなと思いつけていましたが、越谷・幸手が日光街道の宿場で秩父・北関東方面からの物資の集積地であり、江戸への舟運の川港であることを知ったのが、芭蕉の「奥の細道」を自転車で辿った際のことでした。

「六月三日、羽黒山に登る。図司左吉と云者を尋て、別当代会覚阿闍梨に謁（えつ）す。

南谷の別院に舎（やど）して、憐愍（れんみん）の情こまやかにあるじせらる。

四日、本坊にをみて俳諧興行。有難（ありがた）や雪をかほらす南谷」

芭蕉に同行した河合曾良が詳しい旅日記を残しており、6月4日の羽黒山南谷別院での句会、出羽三山参りを終え鶴岡に向かう6月10日昼食に酒・蕎麦切りがふるまわれたとされます。蕎麦が寺社で御馳走として消費されていたことがわかる記述です。



芭蕉が逗留した当時の建物のジオラマ（いでは文化記念館にて展示）

「千葉在来」と特性の似た育成品種として農研機構育成の「とよむすめ」があります。表1、図は農研機構プレスリリースから引用しました。「とよむすめ」は栃木県の在来品種「葛生在来」から育成された品種ですが、「栃木在来」とともに成熟期が信濃1号より5～6日遅く、多収であるという「千葉在来」に共通する特性をもっています。

表1 とよむすめの栽培特性の比較

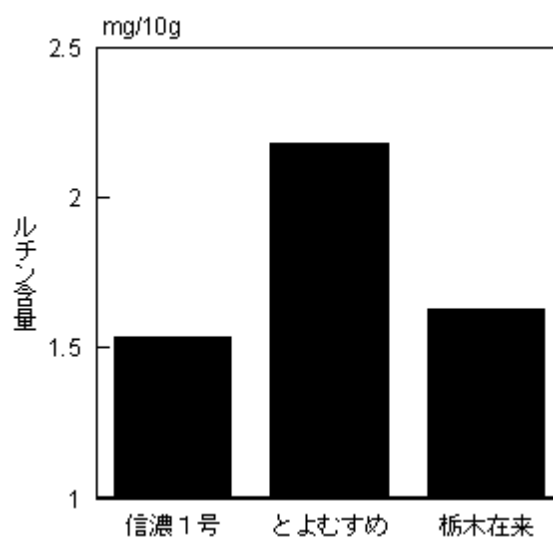
品種名	開花始	開花期	開花最盛期	成熟期	倒伏程度	
	(月日)	(月日)	(月日)	(月日)	開花期	成熟期
とよむすめ	9.11	9.14	9.23	10.25	無	微
信濃1号	9.9	9.12	9.21	10.19	無	少
栃木在来	9.11	9.14	9.23	10.24	無	微

品種名	草丈	主茎長	分枝数	節数	花房数
	(cm)	(cm)	(本)	(節)	(個)
とよむすめ	101.2	98.6	3.2	10.7	19.0
信濃1号	79.9	77.3	3.0	10.0	18.1
栃木在来	102.7	100.4	3.2	11.1	21.0

注：平成12～14年の平均（育成地）、播種は8月10日～16日

「千葉在来」のルーツは、「葛生在来」、「日光在来」といった栃木県日光周辺で生産され越谷へ搬送された蕎麦を、土屋家が入植の際種子として千葉市に持ち込み、約100年間維持されてきた可能性の大きいと考えられます。また、「とよむすめ」にはルチン含量が高いという特性があります。ルチンはケルセチンに糖が結合した物質ですが、ケルセチンは苦そばに多く含まれる苦み成分です。「千葉在来」の栽培当初に食べると苦いという評価を聞いたことがあります。ルチン含量を計測しておくべきだったと反省しております（今からでも遅くありません）。



### 「ソバの育種はしない」

どんな組織でもトップの意向で方針が変わります。2年間場内予備試験、1年間現地試験が終わった頃、いつまでも予備試験にしておけないので本課題とすべく計画書を提出したところで「ソバの育種はしない」という指令。薄々トップの意向の変化は感じていたので、「課題化はしない」ということは組織人として了承して、データとしては不十分だが、「千葉在来」を何とか利用・普及できないか手立てを考えていたところ、現在の千葉在来普及協議会のメンバーが精力的に活動していたので、これ幸いに保存していた種子、データを全て移管し普及活動に務めてもらいました。ところで、ソバの育種を継続したと仮定すると、「千葉在来」から農研機構育成の「とよむすめ」に似た新品種を育成することは比較的簡単だったと思います。しかし、いざ種苗登録の段階ではあまりにも似た特性であるため登録要件の”新規性”をクリアすること（パクリではないと証明すること）が困難だったと考えられます。「ソバの育種はしない」、「千葉在来を普及協議会に移管する」という判断は**結果的に最適な判断**だったと思われます。

### 「ソバは連作すると収量が落ちる」？

「千葉在来」を作付して2～3年経過した頃から、「ソバを連作すると収量が落ちる」という話が出て来ました。そもそも、試験場ではコムギ、落花生等の畑作物は輪作するのが当たり前で、連作した経験はありません。他者の試験データを見ても、このことについて適切な説明を持ち合わせていませんでした。そこで、経験的にロータリー耕耘を頻繁にして有機物が分解されたような畑では湿害が出やすいので、チガヤの様な雑草の生い茂った畑を選ぶと良いのではと適当な説明をしたのですが、今一この説明では納得が得られなかった様です。最近、藤井一至「土 地球最後のナゾ」という新刊書に出会ったのですが、ここに答えが書かれていました。引用しますと、

「リン採掘の特殊能力を持つ作物が多くない中で、救世主になってきたのがソバだ。マカデミアと同じように、ソバは根から有機酸（シュウ酸）を放出することでアルミニウムや鉄を溶かし出し、リン酸を吸収することができる。有機酸には有害なアルミニウムイオンを解毒する作用もある。この特性によって、風味豊かなソバは北海道や東北、信州の黒ぼく土地帯の特産物となった。」

ソバの根に特殊能力があることが示されています。根を健全に保つことがポイントだと納得いたしました。

(補足) この原稿は、千葉ソバリエの小林照男さんに「千葉在来」の記事をお願いした  
 処、それなら千葉在来の発見者である長谷川理成氏に記事を書いて頂こうということで長谷  
 川氏に寄稿頂いたものです。長谷川理成氏は千葉県そば大学の講師として江戸ソバリエの皆  
 さんにもお馴染みの方です。また千葉在来は発見地名から「野呂在来」で登録されていま  
 すが、野呂ですと何処なのか判らないため千葉在来普及協議会で「千葉在来」に改めたもの  
 です。

## 蕎麦フォトアートギャラリー

### 真田蕎麦（さなだそば）

昨年 11 月に歌舞伎役者（人間国宝）の中村吉右衛門さんが亡くなりました。私の中では吉



右衛門さんはテレビ時  
 代劇の『鬼平犯科帳』の  
 火付盗賊改方の長官（お  
 かしら）・長谷川平蔵そ  
 のものでした。中村吉右  
 衛門さんは先代（中村白  
 鷗さん）と同じくそばが  
 大好きだったそうです。  
 150 作もあるテレビ版  
 『鬼平犯科帳』の中では  
 度々そばにまつわるシー  
 ンが登場しますが、小説  
 の『鬼平犯科帳』からア  
 レンジはされてはいま  
 すが、別の意味で楽し  
 むことができます。

(中央の白い容器に大根の絞り汁が入っている)

代表作として第4話「正月四日の客」（原作『にっぽん怪盗伝』で小説『鬼平犯科帳』には  
 ないオリジナル脚本）を紹介します。本所にあるそば屋の女主人は信州・松代の出身で正月  
 4日には真田蕎麦（ネズミ大根のおろし汁で食べるそば）を出します。客に扮した盗賊が  
 『ねずみ大根は上田から松代あたりの山間で穫れる』と話しながら美味しそうにそばを啜る  
 場面があり、思わず食べたくなります。

ところでこの大根のしぼり汁で食べる『真田蕎麦』ですが、名前や食べ方も少し違いますが、  
 最近進化して女性客も増えている立ち喰いそば店でも味わうことができました。東急電  
 鉄系の『しぶそば』で提供されている『大根のおろし汁つけそば』（注：季節/店舗限定  
 品）がそれです。添えられた大根のしぼり汁と汁で「ぶっかけ風」に食べますがとても涼や  
 かで美味しく手軽に味わえます。機会がありましたら是非食べてみてください。

(ソバリエ1期 石垣佳之)

バズってます！ **トマトチリチーズ蕎麦** eat in 北池袋長寿庵



企業秘密のレシピを教えて貰いました。完熟トマトと豚肉、玉葱 それに2種類のハード&セミハードのチーズ+チリペッパー。BASEには、本返しと本枯節の出汁。3代目店主の江戸そばの老舗の誇りと伊料理との融合 **新時代への挑戦です**

(2022/2/19 ジョン麵次郎二世)

蕎麦セットは何を注文しますか？



立ち食い蕎麦店も多い日本橋のこの店はカレーで有名。サラサラとした本格的なインドカレーです。

(2022/3/3 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>

☆江戸ソバリエ協会は日本の伝統である《年越蕎麦》の慣習が続くようにと、毎年「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」を募集しています。

令和3年はご応募いただきました4名様の優秀レポートを協会ホームページにて発表いたしました。

\*前浜佳代子さま(江戸ソバリエ・ルシック)

「私にとっての年越蕎麦」

\*伊佐邦子さま(江戸ソバリエ)

「我が家の年越蕎麦」

\*益井徳弘様(江戸ソバリエ)

「年越蕎麦『左きき』奮闘記」

\*小林照男様(江戸ソバリエ・ルシック)

「団地の方の年越蕎麦打ち」

(順不同)

\*\*\*\*\*

☆当協会は「江戸ソバリエはシンクタンク」の考えで、江戸ソバリエの皆様の知恵・技術・知識を協会ホームページに記録公開させていただいています。

皆様方のこれまでの活動・思いを江戸ソバリエレポート(舌学・手学・脳学・農学)まとめてみませんか。

ご寄稿いただきました優れたレポートはホームページの「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」の頁に掲載いたしております。

《舌学レポート》

\*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 ～ 」

\*大渡陽子さま(江戸ソバリエ) 「スイスから蕎麦食品便り」

\*岩井正道様(江戸ソバリエ) 「根津ランチタイムを続けて」

《手学レポート》

\*中村良一様(江戸ソバリエ) 「伊吹そば『太平寺流そば打ち』の再現」

\*小池ともこさま(江戸ソバリエ) 「そば粉入り栗ご飯」

\*小林照男様(江戸ソバリエ・ルシック)

「千葉県九十九里地方の郷土蕎麦『縹蕎麦』」

- \* 島崎朝美様(江戸ソバリエ) 「冷がけ蕎麦 11 選と、番外編」
- \* 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)」
- \* 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」
- \* 福島和子さま(江戸ソバリエ・ルシック) 「蕎麦料理に願いを込めて」
- \* 八木君敏様(江戸ソバリエ) 「楽しく学ぶ『そばうちカルタ』」

#### 《農学レポート》

- \* 高橋正様(江戸ソバリエ) 「チーム農援隊と蕎麦への関わり」

#### 《特別レポート》

- \* 興津芳信様(江戸ソバリエ) 「蕎麦の実の起き上がり小坊師とストラップ」
- \* 恩田智博様(江戸ソバリエ) 「天目山栖雲寺 第7回蕎麦切り奉納」  
江戸ソバリエ神奈川の会と江戸ソバリエ協会が「蕎麦切発祥の地」の説明文を建立しました。

#### 《脳学レポート》

- \* 《趣味のとろそば》古江戸蕎麦切:登録
- \* 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」
- \* 小島末夫様(江戸ソバリエ) 「“ソバ大国”ロシアの現況」
- \* 小林尚人様(江戸ソバリエ・ルシック)
  - ・「信濃では月と仏とおらがそばーこの句は一茶の句ではないー」
  - ・「小林一茶の『七番日記』に見る蕎麦切り」
  - ・「一茶の蕎麦の句」
- \* ほしひかる(江戸ソバリエ協会) 「『蕎麦全書』を解く」
- \* ほしひかる 「名探偵と蕎麦 ～ 探偵小説から見た東京蕎麦屋小史」
- \* 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」
- \* ほしひかる 「『蕎麦民話』江戸ソバリエ朗読館」
- \* ほしひかる 「鹿児島島の蕎麦切踊りの歴史符号」

#### 《恩師レポート》

- \* 笠川哲様(江戸ソバリエ講師) 「恩師 高瀬先生の思い出」
  - \* 小林照男様(江戸ソバリエ・ルシック)  
「恩師 大西先生！『ラダックで見つけました』」
  - \* 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」
- \*\*\*\*\*

☆第5回「新・江戸蕎麦ごちそう帳」および第20回「更科蕎麦と江戸野菜を味わう会」(更科堀井)は春に予定しています。開催日はあらためてお知らせいたします。

\*\*\*\*\*

☆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。

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。

\*\*\*\*\*

まだまだコロナ禍の収束は見えません。

皆様のご健勝をお祈りいたしております。

Better Living as Human♪

= 江戸ソバリエ協会理事長 =

## 江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項

### 1) 令和4年江戸ソバリエ倶楽部総会について

例年5月に開催している総会ですが、コロナ感染がまだ広まっていることから残念ですが昨年に続き中止とさせていただきます。

議案につきましては書面審査とし、4月に発送を予定しています。

### 2) 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、新しいメーリングリストを作成し、運用を始めました。

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。

### 3) 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では皆様の投稿を募集しています。

蕎麦をテーマにした記事、蕎麦仲間の紹介記事、蕎麦フォト・アートギャラリー、コロナ禍の私見でもなんでも歓迎ですので事務局までお送りください。

江戸ソバリエ倶楽部ホームページ <https://edosobalier-club/>

### 4) 年会費納付のお願い

新年度(令和4年4月～令和5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3年3月31日までに納付いただきますようお願い申し上げます。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。

各々「払込取扱票」を同封いたしました。なお 払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

### 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](mailto: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](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

去年は東京オリンピックが開催中の8月に、新型コロナの感染が第5波のピークを迎えました。しかしオリンピックが終わると、デルタ株の流行はあっという間に下火になって、10月からは各種のイベントが復活しました。通信46号を発行した頃は東京の感染者が100人を切って、コロナもこれで収束かと思えるような状況でした。しかし世界中ではオミクロン株が大流行していました。つかぬ間の3か月が過ぎて、第6波の感染が何倍にもなって襲ってきて今の惨状です。欧米ではオミクロン株の流行が緩やかに下降しており、日本はどうも欧米の流行から3か月遅れのサイクルになっているような気がします。私事ですが、昨年11月25日から12月2日にかけて東京都美術館で美術展があり、3日間上野まで通いました。東京のコロナ感染者も毎日非常に少なくて感染の心配はありませんでした。美術館も盛況でした。第5波と第6波の正につかぬ間の時間でした。一方不幸な出来事ですが、2月24日ロシアがウクライナに侵攻し戦争が始まりました。両国とも蕎麦大国です。13世紀にモンゴル帝国に征服されてキエフもモスクワもキプチャクハン国に長い間統治され、蕎麦食文化が定着しました。今年の秋にはウクライナに例年のように蕎麦の花が咲くのでしょうか。（川俣 静）

江戸ソバリエ倶楽部通信47号

発行日 2022年4月1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