

江戸ソバリエ倶楽部通信



【目次】

「規格外蕎麦」食べ比べ会 . . .	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー . .	p. 15
古代の石碑めぐりと蕎麦	p. 6	江戸ソバリエ協会便り	p. 16
住宅展示場のそば会	p. 9	事務局からの連絡事項	p. 19
夏のおすすめレシピ	p. 12	投稿募集	p. 20
ボランティアガイドの近況	p. 13	編集後記	p. 20

会員投稿コーナー

「規格外蕎麦」食べ比べ会

15期 奥平 真里子

◆「規格外ソバ」をご存知ですか？

この言葉を知ったのは、2019年に巣鴨・菊谷で行われた八溝蕎麦の試食会に参加した時のことです。

ソバリエ1期の小林治夫さんから、栃木・那須烏山地域で作られた「蕎麦味噌」サンプルをご紹介頂いたことがきっかけでした。この「蕎麦味噌」、見た目は金山寺味噌のような感じで、野菜スティックにととても合います。

ただ、お蕎麦屋さんで食べるアレとはどうも違う様子。

実はこれ、本当の意味での「蕎麦味噌」＝”蕎麦の実を発酵させてできた味噌”だったので、(*1)

さらに、この味噌に使われている蕎麦の実は、「規格(*2)から外れるため、やむなく廃棄される規格外ソバの有効活用」とのこと。とんでもなく手間のかかった「蕎麦味噌」だったので、

今、世界的にも食品ロス(*3)が課題になっています。国産ソバは貴重なので、那須烏山地域の方々のこの試みは素晴らしいと思いました。規格外といえば、近年は形の不揃いな野菜を売るスーパーなどもあります。果たして蕎麦の「規格外」とはどのように発生し、活用方法はどうか。

*1 ここでは便宜上「味噌」という言葉を使っていますが、蕎麦のみで作られ大豆が入っていないため、食品表示法上は「味噌」の呼称を使えません。

*2 2015年品質検定基準として定められた規格。640g/L以上を一等品、580g/L以上640g/L以下を二等品、それ以下は規格外。それまでの形質重視から容積重視となった。

*3 食べられるのに、生産・加工・流通過程などにおいて非効率などの理由により廃棄される食品。消費者に届く前の食品ロスは、消費者の目には見えません。

◆「規格外」が発生する背景

(ソバリエ通信45号、1期小林治夫さん投稿「規格外『八溝そば』活用と商品化に向けて」にも詳細がありますので、是非経緯をご覧ください。)

出荷用の規格に僅かに満たないものを含む「規格外」は、全生産量の約3割にも上るそうです。

粒が小さかったり、規格より軽かったりする蕎麦を細かい屑や枝葉などと選り分けるためには、規格品に比べて工程が多くなり手間が掛かります。規格品と同じ機械を使えないこともあり製粉会社は引き取

らないので、丸抜きや粉にするまでの工程は別途になり、保管する倉庫も必要です。さらに規格品とは別の消費者を開拓しなければなりません。生産・加工・流通上の様々な理由から、規

規格ソバを食べられる状態にすることは手間がかかるため、多くを廃棄にせざるを得ないのが現状です。

この難問に地域で取り組んでいるのが先の「蕎麦味噌」を作った山村稔氏をはじめ蕎麦生産者の方々と、蕎麦店「梁山泊」オーナー廣木克臣氏です。生産者の方々の有効活用をしたいという想いに応じて、製粉工場をお持ちの梁山泊さんが規格外ソバを実や粉にする工程に協力されているそうです。そしてサポーターとしてソバリエ1期の小林さん、「南那須の食と農を考える会」小川さん。宇都宮大学農学部も連携して規格外ソバ有効活用について研究をされているのだそうです。

地元の方々からお話を伺い、「ソバリエ仲間として何かできることはないかな？」と15期会長の長友さん、16期会長の坂本さんと話していたところ、小林さんの計らいで2021年11月、現地工程見学をさせて頂くことができました。この見学会から、「規格外」が発生する工程を図表にまとめました。（図表A）

【図表A】 規格外発生の流れ



発生は生産の集荷センターで乾燥機（電動唐箕）の段階。その年のソバ生育状況によって異なるが、生産量のうちおおよそ3割程度が規格外となる。下段が規格外を活用する場合の工程。こんなに手間がかかる！

◆かわいそうな美味しい蕎麦？

「規格外」という言葉から、なんとなく劣等品を思い浮かべていませんか？

図表Aの通り、規格外の活用はとても手間のかかる作業で、だからこそ現状では有効活用が難しい。逆転の発想で考えると、国産でそれだけ手間のかかった蕎麦を食する機会はプレミアムなのかもしれません。しかも八溝在来で同じ畑から採れたもの。日本には「小そば」を謳う地域もあるくらいですから、人間が作った「規格」に満たないけれど小粒の蕎麦もきっと美味しいはず。一体、そのおいしさの程度とは規格品と比較するとどんなものなのでしょう。

規格外の活用について、数名のソバリエの方に伺ってみたところ、以下の意見が出ました。

1. 美味しい蕎麦粉としてソバリエの蕎麦打ち会などに使用するのはいかがでしょうか？
2. 麺ではない食べ物に活用したらどうか？グルテンフリーの菓子やパンは？
3. 全く違う用途への活用をしたらどうか？（ちなみに現在は、規格外のそば殻は「牛のベッド」になっているのだそうです！）

◆食べ比べ会

2022年3月、上記1.の案「蕎麦打ち会に使う可能性」を前提に、那須烏山市の梁山泊さんにお邪魔して食べ比べ会を行うことになりました。

それ以前に有志の食べ比べ会で那須烏山の規格外粉を選択肢に入れてもらったことはありましたが、『同じ畑からできた規格内と規格外』を同条件下で打ち、食味するのは我々にとっては初めて。

ソバリエ倶楽部副会長の鈴木さん、11期の糟谷さんもお参加下さり、打ち手は16期の廣木和美さん。

なるべく先入観を持たないよう、打ち手の廣木和美さんにはどちらが規格外の粉かはお伝えせずA・Bとして二八と十割、合計4度(!)同じ条件で打って頂きました。打っている間、マスクをして近くにいる私たちにもはっきりわかる香りの豊かさ。廣木和美さんも打ちながら「どちらも香りが凄い、これはいい粉ですね!」と感想を述べておられたのが印象的でした。

食味テスト: 外観、香り、味の区分でそれぞれ設けられた項目に対して強弱を評価し、それとは別に個人の好みを記入する形式としました。結果は、二八では「規格内を好む」と答えた人が僅差で上回り、十割ではなんと「規格外を好む」と答えた人が多数、というとても興味深い結果となりました。十割では滋味深さや野趣に富む味わいが期待され、より力強い規格外が好まれたのかもしれません。

実は、那須烏山ではこれまで数度食べ比べが行われており、試食テストでは規格品と遜色なく美味しいという意見が大半とのこと。小粒のため全体に対して表皮が多くなる分、甘味や滋味が増すとも考えられ、いわゆる“昔懐かしい味”になるそう。食味後、梁山泊オーナーの廣木さんから規格外の特徴や、今後の食べ比べの際に注意すべき点を詳細にレクチャーして頂き、次回の教訓になりそうです。

当日は、規格外ソバの活用に参画されている宇都宮大学農学部の田村助教や下野新聞の手塚支局長にも思いがけずご参加頂きました。

田村先生からのミニ講義では、「規格外ソバは規格内と比較して質量あたりの表面積が大きい。茹でた実(*4)は体内で分解されやすくスポーツ食品向けの特徴を持つ」など研究結果を伺い、学びのある1日になりました。

*4 この研究は「実の状態」で行われたもので、麺や団子の状態については今後の研究を検討されているそうです。

田村先生による八溝の規格外ソバの研究論文は海外ジャーナル『Future Foods』にも掲載されています。

【食べ比べ会の様子】

どちらが規格外かは秘密の状態。でもどちらも香りが秀逸!



生産者さんも華麗な手捌きを見守ります。



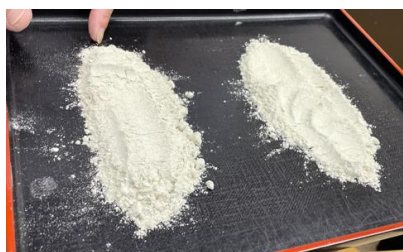
素敵なTシャツは15期高橋倫人さんデザイン。



色で大体わかってしまうのですが、できるだけ公平・率直に食味シートに記入します。



- 梁山泊オーナー廣木氏からは、規格外の特や次回食べ比べをする際の注意点などのレクチャー。規格外を選別していく段階で大きさの割合がどのようになっていくかを詳細に記録、研究されていました。



番外編) 規格外ソバの活動で小林さんと共にお世話になっている「南那須の食と農を考える会」小川正順さんから、貴重なニホンミツバチ巣蜜の差し入れ！滅多にお目にかかれない自然のデザートに皆、大興奮。

◆規格外の有効活用、一緒に学んで活動してみませんか？

上記勉強会や食べ比べは、コロナ禍で人数制限のため広くソバリエの皆さんにお声かけをすることができませんでしたが、当日食べ比べに参加できなかった中で、ご興味を持っていただいた方にも規格外粉を使っていただきました。次回投稿の際には、その様々なご意見や、楽しいレシピをご紹介できればと思います。

『規格外品の食べ比べなどを通じて有効活用を一緒に考えたい！』とご興味をお持ちの方がいらっしゃいましたら、是非ご連絡ください。(15期 奥平 skylinkssystem@gmail.com) この規格外蕎麦粉は商用不可ですが、ソバリエの方に限り10kg単位、1kg700円で購入可能だそうです(2022年現在情報、送料別)。

ソバリエは、蕎麦という共通項だけで繋がった、多彩なバックグラウンドを持つ方々の集まり。思わぬイノベーティブなアイデアが出てくるかもしれません。楽しく、おいしく、学びながら、貴重な国産食品の課題解決のお手伝いができるとしたら、ソバリエ冥利に尽きるのではないのでしょうか。普段学べない工程や、生産者さんをはじめ地域の方々との意見交換で、食べ物に対する視座が一段高くなった(?) 気までするこの活動、是非多くの皆様に知って頂きたいと思っています。

古代の石碑めぐりと蕎麦

江戸ソバリエ4期 石田 栄

古代の石碑を見ながら近くのお蕎麦屋さんに行ってきました。

群馬県の古代の石碑、それは上野三碑（こうずけさんび）の事です。

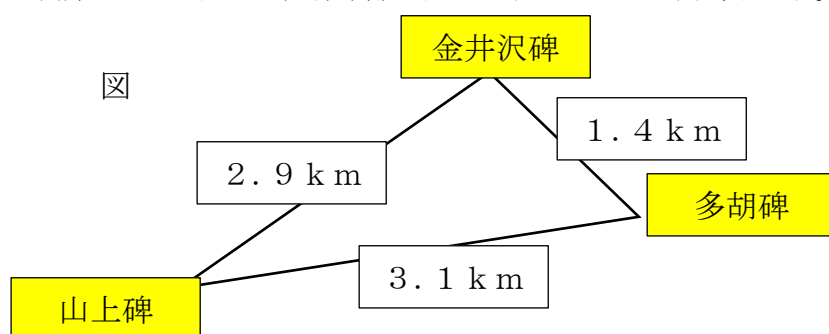
「群馬の古碑の事なんかどうでも良いから早く蕎麦屋の話をしろ」と言われそうですが暫くお付き合いを。

上野三碑をご存じですか。

古代（7～11世紀）の石碑は全国で18例しか現存しません、そのうちの3例が群馬県にあり上野三碑と呼んでいます。

国指定特別史跡ですが2017年に世界記憶遺産に登録されました。

三碑は接近した場所にあり地図上の直線距離は図に示す通りで全て高崎市です。



建立年の古い順に並べると。

山上碑（やまのうえひ）：681年（天武10年）

多胡碑（たごひ）：711年（和銅4年）

金井沢碑（かないざわひ）：726年（神亀3年）

三碑の建てられた目的と刻まれている内容は全文漢字で私には読めませんが高崎市のウェブサイト解説によると、概略は次の通りです。

○山上碑は寺の僧侶となった息子が母の供養のために建てた。

全文漢字ですが日本語の語順で読むことができるようで、この時代に既に日本の漢字使用方法が完成していた事を示すそうです。



山上碑の覆屋



山上碑

○多胡碑は多胡郡の建郡を記念して建てた。

朝廷からの命令が記されていて内容は、「上野国の片岡郡・緑野郡・甘良郡の三郡の中から三百戸を別けて新しい郡を作りなさい、郡の名前は多胡郡とする」。

当時多胡郡は上野国14番目の郡で、初代郡長官やこれを決定した朝廷の首脳3名の名前も刻まれている。

各郡の現在の状況は、片岡郡は高崎市の一部になっており片岡郡は無い。

多胡郡と緑野郡は合併して多野郡となり両郡は無くなった、多野郡は合併時の行政区域とは異なるが現存する。

甘良郡は甘楽郡と表記が変わり当時の行政区域とは異なるが現存する。



多胡碑の覆屋



多胡碑

○金井沢碑は先祖の供養の為と一族の繁栄を祈って建てた。

建てたのは三家氏（みやけし）を名乗る豪族だが山上碑を建てた豪族の子孫であると考えられる。

碑文には女性が結婚後も実家の氏の名で呼ばれていることや県内最古となる「群馬」の字が刻まれている。



金井沢碑の覆屋



金井沢碑

三碑とも高崎～下仁田で運行している上信電鉄沿線にあり石碑を巡る方法を紹介します。

A. マイカー利用

各石碑とも駐車場とトイレが整備されているが、狭い車道もあるので注意。

B. 最寄りの駅から徒歩

上信電鉄の最寄りの駅は山上碑が西山名駅・多胡碑が吉井駅・金井沢碑が根小屋駅ですがいずれの石碑も徒歩で片道20分ほどかかります。

最寄りの駅から路線バスはありません、吉井駅はタクシーがありますが他の駅はありません。

C. 「上野三碑めぐりバス」利用

上信電鉄の吉井駅より運行されている定員9名のジャンボタクシー使用で無料です。貸し切りではありません、各碑では待機せず直ぐに発車しますので見学後は次の便を利用する。各碑の駐車場までバスが行きますが蕎麦屋さんへは徒歩になります。

吉井駅の始発が9:00で最終発は14:15、45分間隔で毎日運行しています。

多胡碑以外は駐車場（バス乗降場所）から少し離れた場所にあり、特に山上碑は130段ほどの階段を登った山の上にあります。

番外. もっと楽に三碑を見たいという方。

高崎駅のコンコースに三碑のレプリカが展示されています。

私が高校生の頃は拓本も取れましたが今は碑の保護のために専用の覆屋内にあり

外からガラス窓越しに見るかたちです、高崎駅ではレプリカが直接展示されていますので触ることは出来ませんが良く観察できます。

(稀に特別なイベントなどで展示されていない場合があります)

三碑全部は見られないから一つだけにしたいという方。

日本三古碑のひとつである「多胡碑」がお勧め、記念館が隣接し三碑の中では唯一平地にあり駐車場（バス乗降場所）は直ぐ隣なので1分も歩きません。

さて、見学のお伴に蕎麦です。

店構えと蕎麦の内容は一切加味せず各石碑から1番近いと思われる蕎麦店に行ってきました。

しかし、遠いです。各碑からの片道歩行距離は次の通りです。

山上碑→石うす
1800m



多胡碑→圓松庵
850m



金井沢碑→そばとし
1900m



お店の雰囲気やメニューは行った人のお楽しみの為に詳細抜きで外観のみの写真です。
私は3店共食べ比べの意味を込めて天ざるを頂きました。
それぞれ味わいのある蕎麦ですが舌の肥えた江戸ソバリエの方々には少し不満が残るかもしれません。
蕎麦を手繰った後は古代のロマンを求めて是非高崎に出掛けて下さい。

住宅展示場そば会 江戸ソバリエの店

江戸ソバリエ・ルシック

北川育子 一ノ瀬静男 鈴木幹雄 赤尾吉一

初夏のような日差しが続いた5月の連休中、都心の住宅展示場で「親子そば打ち教室」を行いました。イベント用のテントに、そば打ち台5セット そば粉 水等を準備しました。参加者はイベント担当者に予約をし、当日会場でどこかの住宅を見学しスタンプをもらおうとそば打ちができます。

朝10時から4時ころまで、子供たちの歓声がとぎれませんでした。

会場は以下の7か所でした。

4月10日(日)	世田谷オークラランド住宅公園	参加者 13組
4月24日(日)	世田谷オークラランド住宅公園	参加者 19組
4月30日(日)	浜田山住宅公園	参加者 20組
5月3日(火)	王子住宅公園	参加者 17組
5月4日(水)	西新井住宅公園	参加者 18組
5月5日(木)	環八蒲田住宅公園	参加者 20組
5月15日(日)	石神井住宅公園	参加者 15組

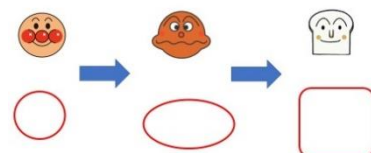


小学生低学年以下のお子さんが多いので、子供たちの集中力が切れないように工夫しました。

篩は使わず、泡立て器でボウルの中のそば粉を、「おいしくな一れ、おいしくな一れ」とかき混ぜます。加水、水回しは砂場遊び 粘土遊びと同じです。練りはピンポン玉くらいの団子をご両親 兄弟全員に手伝ってもらって作り、それをまとめて鏡餅にします。

地延し 丸出し 四つ出しは I さんのアイデアで「アンパンマンからカレーパンマン しょくばんまん」に変わるよと説明すると、喜んで作業してくれました。

かたちが変わるよ



延し 切りは小さな子供さんには難しいですが、ご両親の助けを受け皆さん立派なそばを完成させ、喜んで持ち帰っていきました。昼食 夕食に家族でおいしく召し上がっていただいたことと思います。

今回そば粉は二八の 300g 道具は延し台 60cm角 延し棒長さ 60cm 鉢はステンレスボウル 30cm 包丁は 24cm (250g) と小型のサイズにしました。このサイズの道具は 300g 500g 打ちが可能で、持ち運びも簡単、北京でも中国人中学生の「そば打ち教室」に使用しました。



【北京 海淀外国語実験学校】

「そば打ち会 江戸ソバリエの店」のイベントは、故平林知人氏が2018年ころ、そば打ちを大人・子供にも広めるために我々が出張してそば会をしよう、と始めたもので神奈川 東京 埼玉の住宅展示場で行っていました。そば打ちを指導し、我々の打ったそばを茹でて提供していましたが、コロナ以降は打ったそばを持ち帰ってもらうだけにしています。



この活動が契機となり、独立行政法人 国立青少年教育振興機構の、家庭型体験活動紹介 YouTube チャンネル「体験チャン」に、ソバリエとして『そば打ち』に協力することになりました。

素晴らしい内容になるとかと思います。ご期待ください。 以上

<https://www.youtube.com/watch?v=8CdxMDF9svo> (参考 プロが教える!「讃岐うどん編」)

夏のおすすめレシピ

江戸ソバリエ 11 期・ルシック
佐藤 悦子

市民農園で夫の育てたズッキーニが次々と取れています。数年前から巷では「すだちそば」が大流行。あの輪切りが気に入ってズッキーニで再現してみました。爽やかで夏にぴったりのそばだと思えます。

「ズッキーニ蕎麦」

材料：（2人分）

蕎麦

ズッキーニ（緑・黄）

チキンコンソメ 汁（白だし：大1 と
1/2 薄口しょうゆ：大1 塩：一
つまみ 水：420cc）

鶏そぼろ

ブロッコリースプラウト

ねぎ（白髪ねぎ）

トマト



作り方：

- ① ズッキーニは輪切りにし、濃い目のチキンコンソメで下味をつけ、冷やしておく
- ② そば汁を作る。白だし、薄口しょうゆ、塩、水を合わせやや濃いめのかけ汁を作り、冷やしておく
- ③ ねぎは白髪ねぎに、ブロッコリースプラウトは根を切って洗う。トマトは縦に2つに切っておく
- ④ そぼろは我が家では、鶏ひき肉を薄めのそば汁で汁がなくなるまで味付けし、常備菜として常時用意してあるものを使用した。
- ⑤ ズッキーニを緑と黄をバランスよく輪に並べ、中央に鶏そぼろを敷き、薬味をのせ、トマトを配置して冷たく冷やしたかけ汁をかけて頂く



*鳥そぼろは市販の「サラダチキン」や「ささみ」の解したもの。や魚介類では「白エビ」や「帆立」などと変化させれば色々楽しめます。

*薬味も「赤ラディッシュの新芽」「レッドキャベツのスプラウト」「みょうが」や「ちりめん山椒」「しょうが」などお好みで色も楽しむとよいと思います。

*そばも上は「細めの普通そば」、下は「さらしな」です。

*かけ汁の内容は白出しをベースに、洋風なら「チキンコンソメ」、和風なら「そば汁」を加えるとよいかと思えます。

江戸ソバリエとボランティアガイドの近況

令和4年6月

江戸ソバリエ 2期 平田 悦雄

私は京都府福知山市から東京に住み始めて、半世紀以上が経過しました。

江戸川区西葛西地区に在住してからも約40年が経過しようとしています。

霞が関が職場でしたので、昼食は虎ノ門、溜池、四谷、霞が関の官庁食堂などの蕎麦屋が中心でした。定年退職後の江戸ソバリエ倶楽部の活動とは別に、赤坂迎賓館説明員、江東区文化観光ガイドとして説明等の機会が出来たことは、第二の人生の生きがいとなっております。

江戸ソバリエの皆様も何度かご案内させていただきましたが、今回のコロナ禍で引きこもりがちな世の中ですが、これからも活動は何とか続けていきたいと思っております。



赤坂迎賓館は、水曜定休日以外は毎日参観者を迎え私たち仲間のガイドが各部屋の案内をしています。

5月のバイデン米国大統領、インド首相、豪州首相などの外交日程期間は閉館していましたが、再び全国からの参観者を迎えています。新緑と季節の花が皆様をお迎えしておりますので、ぜひともお立ち寄りください。内閣府・迎賓館のホームページで調べて頂ければ新しい取り組みもご覧いただけると思います。

各部屋の特別展示、123年前にパリから輸入されたエラールピアノの演奏会など少しでも広く国民に開放する努力がされています。

四谷では、新宿通り(甲州街道)を中心に横丁が多く意外と古い蕎麦屋が点在していましたが、時代の流れで新旧の蕎麦屋に入れ替わってきました。江戸時代には、四谷見附があり、甲州・信州の入り口で、馬方や駅(荷物などを取り扱う)が置かれ賑わったようです。

文政4年(1821年)には、小林一茶「相(逢)坂やそば粉を添えてしなの駒」の句が読まれています。四谷門外には「馬方蕎麦屋」が他の店に比べて量が多く評判となったようです。

また、薬味の「四谷とうがらし」を提供する蕎麦屋もあったようです。

江東区でも観光ガイドとして時々案内させていただいております。元禄時代(1688年～)

以降の開発により形成された富岡八幡宮の門前町や、少し古い亀戸地区、最近の埋め立て開発が著しい豊洲、有明地区など十数か所の定番コースを無料で街歩きしております。

江戸ソバリエ倶楽部の皆様も何度かご案内させていただきましたが、コロナ禍で中断せざるをえなかったのが少し残念でした。約2時間の街歩きを通じて、蕎麦屋や気さくに飲める居酒屋など、ご要望があれば何時でも2名から案内させていただきますので、江東区文化観光ガイドのホームページで調べてみてください。

これからも、隠れた名店を探しながらもうしばらく散策したいと思います。

観光ガイド中の筆者



蕎麦フォトアートギャラリー

そば粉のガレット



「三菱一号館美術館」（1894年に竣工した丸の内初のオフィスビルを、赤レンガ造りや当時の内装まで忠実に復元）にお出かけの際は、噴水のある前庭に面している「ロブション」の

カフェでランチはいかがでしょうか。

(miho 2022/6/30)

武蔵とそば



吉川英治歴史時代文庫の宮本武蔵の小説の中で、武蔵が蕎麦を食う場面が一度だけある。それが左記の場面です。京都一乗寺下り松で吉岡一門との最後の決闘を生きぬき、その後、下総国行徳村にたどり着いた。そこで剣の代わりに鍬を持ち、巡り合った弟子の伊織と共に大地と格闘する事一年半、そして江戸の地を踏んだ。隅田川を渡船して博労町の旅籠に泊った。主人に蕎麦を注文し待っていると隣の部屋の客が騒いでいるので、弟子の伊織に「少し静かにしてほしいと言ってきなさい」と頼んだ。蕎麦が来たので武蔵は食べようとしていた時だった。隣の襖が開いて騒いでいた博労達がなだれ込んできて静かにしろとは何様のつもりだと

言って悪態をつき始めた。武蔵は悠々と蕎麦にたかってくるハエを箸でつまんでは捨てていた。博労達も初めは何をしているのか分からなかったが、武蔵がハエを箸でつまんでは捨てているのに気が付くと皆恐れおののいて逃げるように退散していった。(そば太郎 2022/5/19)

そば打ちは名人級、そば料理は玄人裸足クラス



毎月習いに行っている「そば打ち教室」のそば打ち研鑽のご褒美に師匠が自ら「賄いそば」を料理し、振舞ってくれています。これを楽しみに、生徒たちはそば打ちの特訓指導を受けています。

- ①香味野菜のサラダそば
(2022/7/3)
 - ②浅利そば (2022/6/5)
 - ③そば粉の金プラとせいろ
(2022/5/8)
 - ④丸延し一本棒打ちと江戸流そば
打ちの食べ比べ (2022/4/3)
- (ジョン麵次郎二世 2022/7/3)

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17回江戸ソバリエ認定講座受講生募集中♪

新型コロナウイルスの蔓延は沈静化させなければなりません。同時に社会活動は沈滞してはいけないと思います。

2年間やむなく休止していました江戸ソバリエ認定講座を今年は下記のような

日程にて開講いたします。

今回は初心に戻った気持で臨みたいと思いますので、皆様方の応援をよろしくお願い申し上げます。

- ・耳学：8月6日(土)と20日(土)の2日間、
- ・手学：8月14日(日)または21日(日)いずれかの1日。

江戸ソバリエ認定講座は計3日間の蕎麦総合講座です。

蕎麦、麺、和食にご関心のあるご友人、知人にご紹介くださいますようお願い申し上げます。

☆当協会は「江戸ソバリエはシンクタンク」という考え方で、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江戸ソバリエ協会のホームページの
「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います。

.....

《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『鯛蕎麦』」
- *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)

* ほしひかる 「『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」

*****☆

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。

まだまだ新型コロナ禍は終息していません。

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) 第17回江戸ソバリエ倶楽部総会 議案送付の結果について

令和4年度の第17回総会は、新型コロナウイルスの流行が続き2年連続で中止とし、議案を会員あて郵送させていただきました。会員より期日までに異議の申し出はありませんでしたので、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

2) 新メーリングリスト運用について

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、運用をしています。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.com/>

4) 年会費納付のお願い

今年度(令和4年4月～令和5年3月)の年会費1,000円が未納の方、及び前年度会費、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。

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

新型コロナウイルスの感染が発生してから3年目を迎えています。令和2年1月に築地で江戸ソバリエ倶楽部の新年会を開催して以来、久しく行事らしいものは開催できませんでした。その間感染の波は第1波から第6波まで拡大を続けてきました。6月の下旬からは第7波に突入し世界中で感染が再拡大しています。

中国のようにゼロコロナの隔離政策を徹底するような対策をとれば感染が抑えられるかもしれませんが。しかし日本を含めて世界中がある程度の感染者を容認する政策をとる限りは過去の繰り返しになることは過去3年間の感染経過で明らかです。

コロナの感染が拡大しているときは行動規制を厳しく、減少しているときは緩めるといった臨機応変に対応することが必要かと思います。最近は高齢者の感染者の割合がかなり少なくなっており、4回目のワクチン接種も始まっています。倶楽部会員の皆様の健康をお祈りします。

（川俣 静）

江戸ソバリエ倶楽部通信 48号

発行日 2022年7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