

# 江戸ソバリエ倶楽部通信



## [目次]

赤そばと蕎麦の根 . . . . .	p. 2	江戸ソバリエ協会便り . . . . .	p. 14
山あげ祭り . . . . .	p. 5	事務局からの連絡事項 . . . . .	p. 19
一本棒丸延し . . . . .	p. 9	投稿募集 . . . . .	p. 20
ソバリエ落語会 . . . . .	p. 11	編集後記 . . . . .	p. 20
蕎麦フォトアートギャラリー . .	p. 13		

## 会員投稿コーナー

### 「赤そば」と「蕎麦の根」

2022.10.11 千葉ソバリエ会 小林照男

昨年（2021年）、千葉在来の主要栽培地（加藤ファーム）では大変な不作に見舞われた。開花状況は非常に良く、豊作が期待されたが結実率が極端に悪く千葉在来は栽培以来の減収となった。昨年は台風被害も無かったため減収（結実率不良）の原因究明を行った結果、気候変動による高温状態が長期に亘った事にあると推測された。

蕎麦は最低気温が18℃以上になると結実率が極端に低下する事が判明した（この事は、ほしひかる著「新・みんなの蕎麦文化入門」や井上直人著「そば学」等、他でも説明されていた）。そこで従来は8月20日に播種していたが、高温期を少し（10日程）遅らせて播種する事に



した。播種時期を遅らせた事が良かったのか、結果として今年は結実率が良くなった。

10月8日撮影の結実状況（良好）  
ただ、今年は茎が細いが丈が長いように見えるが後は台風や長雨等の無い事を祈らずに居られない。

蕎麦栽培は栽培者によって違いがあるが、耕作地（畑）には他の野菜同様に播種する前に施肥などの様々な工程がある。千葉在来の主な栽培者（加藤ファーム）は播種する半年前の2～3月頃に「根切り」を行っている。「根切り」を行う意味は「基本的に前年の作物によって、その根が地中に生き残っている場合があり、蕎麦の生育に影響を及ぼされないために様々な地



中の根を切る」と聞いた事があるが実際には地中に空気を入れる効果があるとのこと。

「根切り」は深さ60cm迄届く刃（平鉄）2枚をトラクターで畑地を引回して行っています。

因みに栽培地（野呂町）の地中50～60cm以下は所謂関東ローム層です。

トラクターにサブソイラーを付けて「根切り」作業 2/17 撮影

蕎麦の根には、その種類によって地中に真っすぐ伸びる根と地中 20cm位を横に広がる細い根がある。

私は、ラダックでダッタン蕎麦の地中に真っすぐ伸びた根を見た時に一瞬衝撃を受けた。普通蕎麦の根は細い根が地中に横広がりになっているので、ラダック地方「蕎麦のルーツを探る」でダッタン蕎麦と普通蕎麦の根の違いを書いている。

蕎麦の「根」対比



ダッタン蕎麦の根

普通蕎麦の根

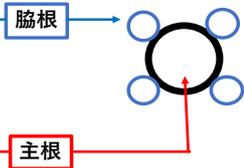
蕎麦(普通)の根は、多くの細い根で地中で横に広がります。ダッタン蕎麦の根は太く、根が地中に深く入ります。尚、ダッタンの親(近種)は宿根蕎麦ですが根はダッタンと違います。

第3回ラダック地方「蕎麦のルーツを探る」 145

今年(2022年)9月下旬に稲澤敏行さんと「そば博物館」の事で長野県伊那市に行った際に、井上直人先生(信州大学名誉教授)が「赤そばの里」を案内してくれた。

その際に井上先生が道辺の「赤そば」を引き抜き、その根の土を手で除けて「蕎麦は凄い、素晴らしい！」と言って蕎麦の根に付いて土を手で擦り落として見せてくれた。写真の根は、太く地中に真っすぐ伸びていたが横に生える細い根を指して「蕎麦の根はキチンと四方に生えている」と教えてくれました。私が「ダッタンと同じ根ですね、普通蕎麦と違いますね」と言ったところ、「蕎麦の根はダッタンに限らず種類によって違うよ」と教えてくれました。私の第3回ラダック地方「蕎麦のルーツを探る」で書いた根の話は間違いだった事になる。

改めて「そば種毎の根の違い」を教えて頂く必要があります。



「井上先生の教え」  
蕎麦の根は主根から脇根が正しく4方向から出ている。

井上先生は根について「古代中国人による手の込んだ雑穀麺が意味するものはなんだろうか。まず麺と言う形状から考えられるのは人間が頼っている「作物の根」であり、食料の源とってよいだろう」と書いているから、私の蕎麦の根への思いはもっと深くなるのか。

広大な赤い花畑は陽に照らされて何とも鮮やか、素晴らしかったが先生から「あと10日後にはモット赤くなる」との話聞き「赤そばを家内にも見せたいので10日後に家内と一緒に見に来ます」と言ってしまった。天候の事も少し空手形的な恐れもあるが・・・私は国内外を問わず私が見分した地方には後日に必ず家内を案内している（但し、ラダックだけは遠慮されて行かずに済んで助かった）。

「赤そばの里」は十数日後の天気の良い日に家内と共に訪れたところ、より一層鮮やかな赤い花畑になっていた。



なお、伊那市の「赤そばの里（高嶺ルビー2011）」は観光用として改良された「赤そば」で写真の看板で説明されている。

**赤そば ≪高嶺ルビー 2011≫**

赤い花の美しいこのそばは、ヒマラヤ（ネパール）原産のそばで、「タカノ株式会社（上伊那郡宮田村）」と「故・氏原暉男信州大学名誉教授」が共同で品種改良・育成した「高嶺ルビー」を、さらに改良した「高嶺ルビー 2011」です。

高嶺ルビー 2011（農林水産省品種登録第 22653 号）は、一般のそばより背丈が低く、やせた土地でも栽培できますが、実の収量は約3分の1程度です。

景観作物や観賞用として特に利用されており、花の色はピンクから赤になります。

観賞期間は霜の降る10月中旬までです。

一般の蕎麦より背丈が低く、やせた土地でも栽培できますが、実の収穫は1/3程度です。

以上

## 「山あげ祭りとお溝そばを楽しむ会 2022」 2022年7月23日

江戸ソバリエ 14期 齋藤利恵 15期 葛西美佐子

今回、初めて参加する山あげ祭りとお溝蕎麦を楽しむ会。

下調べ無しのおワクワクドキドキの参加でした。

宇都宮から烏山線に揺れること 50 分。



誘導されるまま、マイクロバスに乗るやいなや、  
山あげ祭りの山車に正面から遭遇。なんともラッキーなこと。

スマホでパシャリ！

太鼓や笛の音色は心を踊らせますね。

見学の前に蕎麦会の準備に、会場である梁山泊さんへ。



皆さん、手慣れていて、役割分担をさっさとなし、いざ山あげ祭り見学と言うところで…  
なんとお祭りの時間が合わない!!

そこで、2つ目に行く予定の島崎酒造さんで、洞窟があるということになり、急遽洞窟見学となりました。



猛暑だったので、洞窟のひんやりした幻想的な空間は、避暑を楽しむ会に早変わり。洞窟案内の音声を聴きながら涼む落ち着いた時間に。

松本さんの可愛い写真は、とてもいい記念になりました♡

写真で振り返る「山あげ祭りとお溝そばを楽しむ会 2022」



兵藤さん、梁山泊 廣木社長



チャーリーさん



高山さん、奥平さん、菊地さん、佐藤(典)さん



一ノ瀬さん、廣木(か)さん、矢野さん



菊地さん、佐藤(典)さん、赤尾さん、  
みんなの動きに目を光らす小川会長

佐藤さん、高山さん、佐藤(典)さん、大西さん  
時間が押して焦る総括の松本さん



◎お写真・お名前を載せられなかった皆様、  
申し訳ありません



寒晒し、挽きぐるみ、粗挽きの食べ比べ、天ぷら他

山あげ祭りは観ることができませんでしたが、3年ぶりの有観客開催ということで、町中ですれ違う神輿の担ぎ手の顔も凛として、全身から喜びを発しているような祭りの高揚感を

感じることができました。

そして、我々ソバリエ達も久しぶりのイベントの実現で、終始テンション高く楽しいひと時を過ごせました。

次回こそ、ユネスコ無形文化遺産に登録されている「山あげ行事」の舞台を鑑賞し、また美味しいお蕎麦とお酒を囲み、みんなでワイワイできることを楽しみにいたします。全面協力いただいた梁山泊の廣木社長、企画・準備をしていただいた松本様、小林様、関わった全ての方に感謝いたします。



See you again



## “トントンくるりん”「一本棒丸延し」で打った蕎麦は美味しかった！

江戸ソバリエ 14期 原 隆

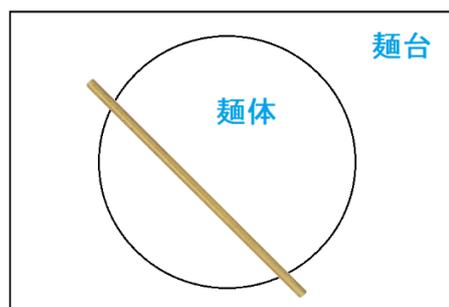
信州の伝統的な蕎麦打ちの手法に「一本棒丸延し」があります。この手法は、1kg程度の蕎麦を打つ場合、長さ120cm程度、太さ35~40mm程度の丸棒一本で蕎麦を打ちます。その時の蕎麦を打つリズムが、私が体感する“トントングルリン”なのです。

“トントン”は丸棒で麵体を巻いて麵台に打ち付ける音、“クルリン”は巻延しの擬音です。“クルリン”と素早く巻延しして、麵体の上端部を麵台に“パタンパタン”と打ち付けます。こうした“トントングルリン”を繰り返すことで、麵体が真円を保ちながら、徐々に大きくなるのが理想です。麵棒の長さや太さは、何kgくらいの蕎麦を打つのかで変わります。

蕎麦粉の量が多くなれば麵体の円も大きくなり、「延し棒」も長く、麵台も大きくなければなりません。「一本棒丸延し」では、「地延し」の後、一本の棒だけで麵体を小さな円から大きな円になるように「本延し」をします。3kg玉を「丸延し」した場合には、直径が1.5mにもなります。

[一本棒丸延し]

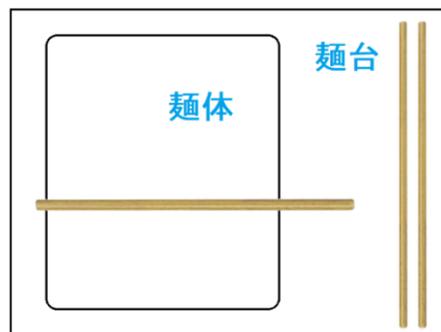
それに対して、普段私が打っている「江戸流」の蕎麦打ちでは、90cmの「延し棒」一本と110cmの「巻棒」2本の合計3本の麵棒を使います。「江戸流」の蕎麦打ちが確立された当時の江戸では人口が増加しており、蕎麦を打つのに信州の様に広い場所を確保できないこともあって、3本の麵棒を使えば狭い場所でも蕎麦打ちができたと言われていました。



「江戸流」では、「地延し」の後、3本の麵棒を使って「丸出し」から「角出し」へ、さらに「本延し」へと進み最終的に「四角形」にします。3本の麵棒を使って四角に延すことで、「一本棒丸延し」に比べて切りクズが少なく蕎麦粉の無駄が少なくなります。「江戸流」では、“トントングルリン”の工程はありません。

[江戸流]

私の感想では、「一本棒丸延し」は蕎麦の麵体を巻いた時に、麵体を麵台に「トントン」と打ち付けたり、巻延しを繰り返しながら麵体の上端部を「パタンパタン」と麵台に打ち付けたりすることで麵がしまり、最終的に適度な硬さで喉越しの良い「麵帯」になるのではないかと考えています。「蕎麦打ち」の「打ち」とは、麵体を麵台に「トントン」「パタンパタン」と打ち付けることなのではないだろうか・・・。



茹で時間は「江戸流」よりも約10秒増し。皆さまも「一本棒丸延し」で蕎麦を打ち、さらに1段美味しい蕎麦を味わってみませんか。

令和4年3月5日に「一本棒丸延し」の技能検定会があり、上位で合格させていただきました。持ち帰った蕎麦は、“トントンクルリン”の手法と“合格”の相乗効果で、また格別の美味しさでした！

### 一本棒丸延し検定会の写真

1 延した麺体を巻き取る



2 30°回転させながら麺体を広げる動作を繰り返す



3 円の直径が100cmになる「延し」の最終段階



4 合格



## 神無月※ソバリエ落語会

十楚の会 鈴木幹雄

コロナ禍が一段落していた合間の2022年10月15日(土)の夕刻に本郷の「アートギャラリー884」に於いてソバリエ有志の同好者による「落語会」が開催されました。

併設された「猫の絵」「俳句」の展示が会場の壁面いっぱいにご披露されていました。木戸銭千円也。

定員を超す参加者多数の申し込みがあり、会場設計(椅子の配置)にご苦労されての満席・満員御礼状態での開催でした。演者の変更が急遽発生したアクシデントにも仲間同士のリカバリーで、無事開催されました。

まず、前座役に鼠屋吐夢さん(10期生)がピンチヒッターで高座に上がりました。演目は上方落語の『阿弥陀池』を、持ちネタの中から前座噺でひと笑い、顧客の皆様の緊張を解しました。語り口も滑らかなうえに、顔の表情や仕草も豊かに演じられ、登場人物の滑稽さが表れていました。

続いて、春彦さん(8期生)の登場です。直近の悠九の会(9期同期会)の総会でも余興の隠し芸でご披露されたようです。演目は古典落語の『抜け雀』です。三代目古今亭志ん朝師匠をお手本に、稽古を重ねに重ねての熱演でした。本人は二次会では反省しきりでしたが、なんのなんの立派に高座を努められていました。

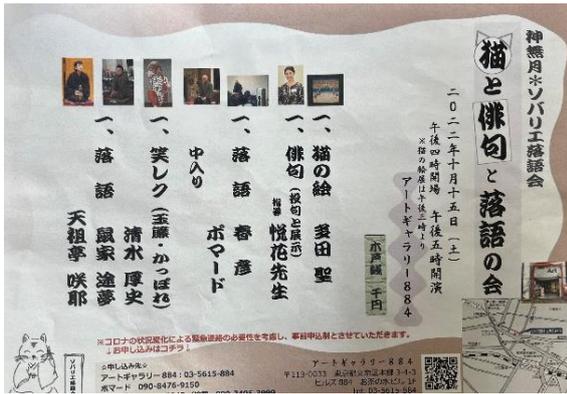
色物はゲストの笑レク(清水厚史さん)による『南京玉簾』と『かつぼれ』が賑やかに演じられました。椅子の移動をして演じる舞台スペースを急譟えして、歌声も高らかに会場の我々の笑顔を誘い出してくれました。熱が入って興が乗ったのか、時間が押して来て、舞台裏から終演の合図の声が入るほどでした。ノリノリの名演でした。

待ってました!鼠屋吐夢さんの再登場です。『持参金』という滑稽話で、結婚がらみのナンセンスさが巧みに演じられました。普段は標準語なのですが、落語となると出身地の浪花弁で、より滑稽さが増す語りっぷりで江戸時代の長屋での世間話がふっと聴き手の脳裏に浮かんでくるようなお噺でした。

江戸ソバリエと縁の深い、今年9月にお亡くなりになった「六代目三遊亭圓窓師匠」に師事された天祖亭咲耶さんによる圓窓師匠の創作落語『半分』を演じていただきました。戦時中から戦後の時代実際に起きたような人情深いお噺で終盤の思わず涙を誘われるシーンでの陰の主人公の犬のハチの鳴き声には、ほろっとさせられました。

閉演後、演者の皆様のお疲れ様と参加者との交流と懇親を兼ねた二次会がお茶の水駅前の居酒屋の宴席で開催されました。落語の稽古に加えて、集客・案内・調整、当日の会場設営作業の裏方活動も含めまして、主催者の皆様に感謝申し上げます。

蕎麦屋 de819 のメンバーが中核になっての企画で、素人芸とは思えないような芸のご披露に感激致しました。江戸ソバリエの懐の深さと幅の広さに感服し、勉強熱心が伝わってきました。是非とも、次回の開催をされることを期待いたします。



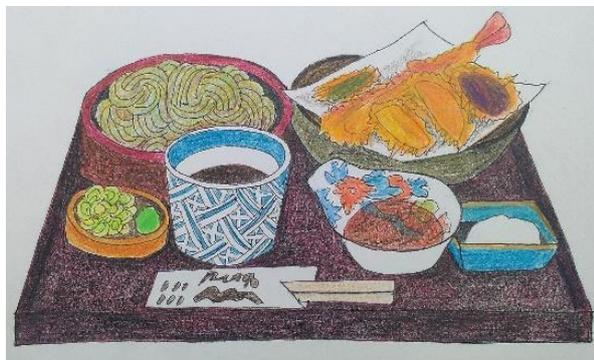
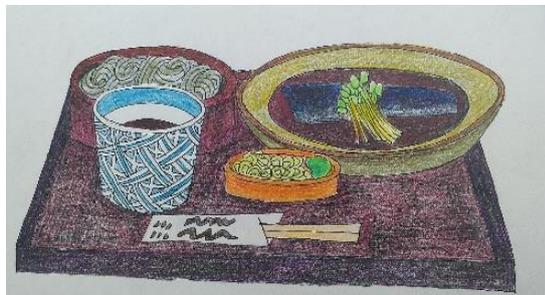
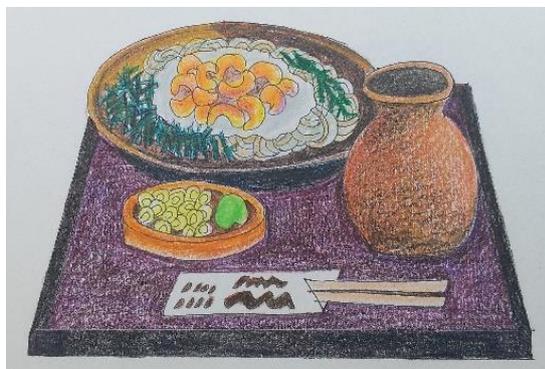
## 蕎麦フォトアートギャラリー

蕎麦の実の起き上がり小法師です。



お蕎麦屋さんに行くたびにプレゼント  
最近お蕎麦屋さんに行けてないな～  
(2022/8/15 興津芳信)

そばのメニュー



上の4枚の絵はそば屋のメニューです。各々の名前を教えてください。  
(ヒント 天せいろ 小海老おろしそば にしんせいろ 天重せいろ御前)  
(2022/9/10 sobataroo)

## 東京23区に咲く「ソバの花」



都会のプランターで花咲いた赤いソバの花と白いソバの花  
立派な実につつことを祈ります。 (2022/10 ジョン麵次郎二世)

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(耳学・手学)終了♪**

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が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し、耳学・手学講座は終了しました。今年受講者43名様は現在、舌学ノート・脳学レポートを作成中ですので、先輩ソバリエ諸氏のご支援をよろしくお願い致します。

\*\*\*\*\*

**☆☆「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」作品大募集**

江戸ソバリエ協会では、江戸から続く「年越蕎麦」の風物詩を継ぐために第12回「令和4年 わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」作品を募集します。皆さまふるってご応募ください。

審査員：石田大三(江戸ソバリエ・ルシック)、協会理事(林・松本・ほし)

参考：協会サイト「第11回『わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦』入賞作品

締切：令和5年1月15日

ご応募先：[toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto: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

・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/>

\*\*\*\*\*

**☆☆フェイスブック「江戸ソバリエ協会」開設**

ソバリエにゆうすなどのお知らせをフェイスブック「江戸ソバリエ協会」でも提供したいと思います。メンバーとしてご参加希望の方はお知らせください。ただし、江戸ソバリエ認定者にかぎりません。

・お申込先：[toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp)

\*\*\*\*\*

**☆☆江戸ソバリエ 大活躍♪****☆第21回更科蕎麦と江戸野菜を味わう会**

令和4年10月25、26日、更科蕎麦と江戸野菜を味わう会「更科堀井 秋の会」が開催された。江戸野菜研究家の大竹先生が季節の江戸野菜を選び、そして今回は

堀井社長が完全無投薬で自然水養殖の「霧島サーモン」と琉球の在来豚「アグー豚」を推薦し、それらの食材で林先生がレシピを創作、それをもとに更科堀井の河合料理長が料理された。これまで林先生が創作された料理は150品以上になるが、一品も同じ料理はないという先生の創作ぶりに皆さんは目を見張っておられた。

次回冬の会は来年冬期に開催予定。

主催：江戸ソバリエ協会

江戸東京野菜コンシェルジュ協会

### ☆第9回蕎麦食べ比べ大会

令和4年10月28日、小川道場(館長:小川伊七)主催の第9回そば食べ比べ大会が開催された。参加選手は24名。競技用のそば粉は北海道長沼産キタワセ、打ち方、道具などは自由ということになっている。審査は、1)予選として参加選手どうしの試食で本選出場者3名を選びます。2)本選は特別審査員のほしひかる(江戸ソバリエ協会理事長)、北海道そば店「久蔵庵」店主、中島敦実(小川道場)、小島潔(小川道場)、ならびに選手代表の3氏を加えた計7名の審査員によって行われた。

その結果、優勝者は梅山豊光様(栃木県:江戸ソバリエ)、ほしひかる審査員から優勝記念品として、新米「コシヒカリ」とほしひかる著『新・みんなの蕎麦文化入門』が贈呈されました。10回大会は来年秋の予定。

<http://www.sobashunju.com/modules/bulletin/index.php?page=article&storyid=577>

### ☆第9回武蔵の国のそば打ち名人戦

令和4年10月29日、そば熟彩蕎庵主催の第9回武蔵の国のそば打ち名人戦が埼玉県杉戸町の志学館高等学校で開催されました。今年の出場者は三組26名。競技は、先ず予選の蕎麦打ち、そして決勝戦で食味審査が行われる。江戸ソバリエ諸氏もたくさん挑戦され、激戦の結果、小島裕樹さん(北海道)が第九代名人になりました。写真は↓

<http://www.sobashunju.com/modules/bulletin/index.php?page=article&storyid=576>

10回名人戦は来年の秋開催予定。

実行委員会：最高顧問 安田武司(江戸ソバリエ・ルシク講師)

実行委員長 小川喜代次(江戸ソバリエ)

審査委員長 ほしひかる(江戸ソバリエ協会理事長)

審査委員 横田節子(江戸ソバリエ講師)、他

後援：埼玉県・全麺協・江戸ソバリエ協会・蕎麦春秋

### ☆第8回栖雲寺蕎麦切奉納

令和4年11月12日、江戸ソバリエ神奈川の会は、江戸ソバリエ協会の協力のもと、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)において、蕎麦切奉納の儀が行われた。

なお、平成3年に旧大和村(現:甲州市)によって建てられた「蕎麦切発祥の地」碑の由来文は、令和3年に江戸ソバリエ協会と江戸ソバリエ神奈川の会の寄贈に

よって建てられたもの。次回は来年11月11日(土)の予定。

主催：天目山栖雲寺  
江戸ソバリエ神奈川の会  
協力：江戸ソバリエ協会

.....

☆DVD『はじめての蕎麦打ち入門』

お蕎麦研究会が新発売

<https://www.youtube.com/watch?v=2ZZ4t-9US-8>

監修：【そ】お蕎麦研究会

後援：江戸ソバリエ協会

問合：あ太郎様(江戸ソバリエ) [sobalog55@gmail.com](mailto:sobalog55@gmail.com)

.....

☆youtube で蕎麦打ち動画

江戸ソバリエ有志が、国立青少年教育振興機構制作の「体験ちゃん」シリーズで蕎麦打ち指導

<https://www.youtube.com/watch?v=db16LQqeqQo>

(この動画を見た小学生女子が江戸ソバリエが教えている住宅展示場蕎麦打ち教室へ習いに来たそうです。)

制作：(独)国立青少年教育振興機構

協力：江戸ソバリエ協会

.....

☆小倉庵(江戸ソバリエ)のアイニー蕎麦打ち教室 200人突破

提携：アイニー

協定：江戸ソバリエ協会

.....

☆高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシク)の晦日蕎麦の会が11月で第100回を迎えた。

これを機に定期開催は終了予定とのこと。

晦日蕎麦の伝統を守り続けてこられた高島様に江戸ソバリエ協会から心より敬意を表したい  
と思います。

問合：高島陽一様 [highland@jcom.zaq.ne.jp](mailto:highland@jcom.zaq.ne.jp)

\*\*\*\*\*

☆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。

\*\*\*\*\*

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) 令和5年新年会開催について

このところ 総会 新年会が開催できませんでしたが、3年ぶりに新年会を計画しました。久しぶりに会員の皆様とお会いできるのを楽しみにしています。

日程：令和5年1月22日（日）

詳細につきましては、別添資料および倶楽部ホームページをご参照ください。

皆様のご参加お待ちしております。ただコロナの感染状況によりましては変更の場合がありますので、ご了承ください。

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](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2023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

新型コロナの感染者数は今年も一向に減少する兆しがない。11月になってからは1日10万人程度の感染者がいる。それでも第7波では1日20万人を超えていたのだから10万人でも今は誰も驚かない。現時点では日本も第8波の入口でこれからまた第7波を超える感染状況になるのではないかと危惧されている。

そんな状況の中ではあるが今年には江戸ソバリエ講座が2年ぶりに開催された。思い切つてよくやったと思う。新型コロナの感染状況が改善された訳ではないのだが、コロナ退治が先か経済活動が先かどちらかに優先順位をつけなければならない時期が来ている。倶楽部の方では来年1月に新年会の開催を計画しているが、コロナの感染予測は至難の業で今のところ開催できるのか分からない。

私が所属している版画会の毎年開催されている展覧会が11月中旬に上野の東京都美術館で行われた。一昨年はコロナで美術館が閉館で開催中止、昨年はこの時期奇跡的に感染者が激減した中で開催された。今年も無事開催された。その間3日間上野まで通った。バス電車美術館も全員がマスクをしているがコロナに感染するのではないかという不安は全くないように見える。芸術のメッカである上野公園は市民の特に高齢者の絶好の集合場所である。その上野の森の一角に上野精養軒があり、いつも美術展のパーティーや行楽客の食事処として繁盛している。ここで50年ほど前。片倉康雄が蕎麦を打ち賑やかなそば会が行われていたことを知る人は少ない。打ち手の中には高橋邦弘も参加していた。そんな時代があった面影も今はない。今は上野の山を下りてそば屋を探してもなかなか見つからない。私は連玉庵というそば屋に偶に寄るのだが、この店地図を頼りに行ったって初めて行く人には探すのも苦労する。よく元銀座並木の藤村さんが「卵とじなら連玉庵が一番だ」とよく言っていた最良の店だが、いつも同席の客は誰もいない。今回は編集が大分遅くなった。(川俣 静)



江戸ソバリエ倶楽部通信 49号

発行日 2022年12月15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