

## 江戸ソバリエ倶楽部通信

第4号 2007年7月8日

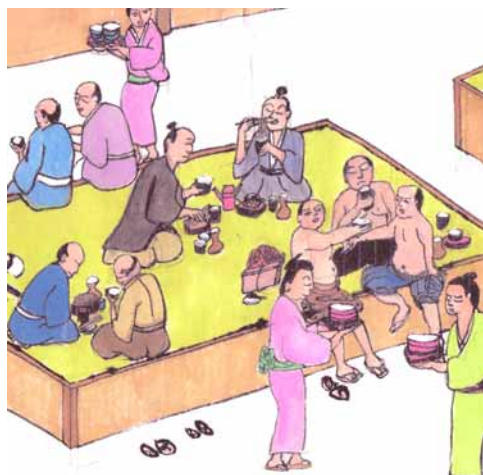
発行 江戸ソバリエ倶楽部

編集者 古津 昇

発行責任者 川俣 静

## 目次

蕎麦歳時記抄③(水無月～神無月)・・・	p.1
倶楽部活動 江戸ソバリエ海を渡る・・・	p.2
江戸ソバリエ倶楽部総会を開催・・・	p.3
インバウンドシステムでそば打ち体験・	p.3
会員投稿欄 そばに最適な箸を見つけた!	p.4
世田谷と蕎麦	p.5
お蕎麦と狂言	p.6
奥の細道《蕎麦紀行》	p.7
幻のつなぎ「オヤマボクチ」	p.7
蕎麦屋の灯り	p.8
蕎麦屋さん廻り③ 日本橋室町「利久庵」	p.9
そば粉を使った料理コーナー② 《そばクッキー》	p.10
江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項	p.10
江戸ソバリエ認定委員会便り	p.12
江戸ソバリエ倶楽部・会員投稿のお願い	p.12
編集後記	p.12



「浪花砂場風景」川俣 静 作

## 蕎麦歳時記抄 ③ (水無月～神無月)

**青箸の日**(6/21)：イネ科の薄(すすき)や萱(かや)の茎で作った箸でうどんやそばを食べる地方がある。田の神に稲の成長祈願するためである。

**半夏生**(はんげしょう)(7/2頃)：夏至から十一日目をいい、田植えの下限とされ、香川、徳島ではうどんを食べて休んだ。この風習にちなみ、琴平町の金比羅宮ではさぬきうどんを献麺し、うどん祭りを開催している。

**土用そば**(7/20頃)：立秋前十八日の夏の土用にそばやそば練りを食べると暑気当たりしない、腹痛がしない、と伝承されている地方がある。

**大文字そば**(8/16)：京都東山の焼き畑の夜に食べたそば。火が燃えているうちに食べ始め、消える前に食べ終わると悪事災難を除くと言われた。

**菜そば正月**(9/14～16)：静岡県岡部町では、焼き畑に秋そばを播き終わり、畑には大根や菜類の種子を播き終わると、畑仕事は一段落し、この三日間仕事を休み、嫁は実家に帰ってくる。

**夷講(えびすこう)そば**(10/20)：農山村では田の神・山の神を夷神とし、この日に手打ちそばを上げて祭る。

**秋仕舞い**(10/末頃)：刈り物が一応済んだあとの慰労宴をいう。酒・甘酒・餅・そば・豆腐料理などで、関係者を招き飲食や踊りに興ずる。地域により時期もずれ、庭仕舞い、早乙女振る舞い、秋饗(あきご)、秋振る舞い、夜酒盛りともいう。

\*そばが古くなる夏の季節は歳時記も蕎麦無月のように、新島先生も農事全般に広がっています。今回で連載を終了します。

(新島繁「蕎麦歳時記」から引用、文責 横田元育)

## 倶楽部活動

## 江戸ソバリエ海を渡る

蕎麦を通して日本食文化の発展に貢献し、蕎麦を通して世界の人々に健康な日本の食文化を知ってもらうことを願いとした、江戸ソバリエ認定講座を受講した江戸ソバリエと蕎麦打ちの達人たちが海を渡った。

江戸ソバリエ認定委員・エッセイスト・ほしひかる氏を団長に、江戸ソバリエ認定講座講師・そば打ち名人・寺西恭子氏



を副団長に、江戸ソバリエ認定委員会顧問・かんだやぶそば社長・堀田康彦氏ら一行 16名である。

訪問先は、アメリカ西海岸を代表する都市サンフランシスコで行われた、「さくら祭り」(Cherry Blossom Festival) である。

さくら祭りは、今年で40周年を迎え、サンフランシスコに住む日系人が中心に、ジャパントウンが主催し、地元の人ばかりでなく観光客にも大変好評で、日本文化と日系コミュニティの発展を祝う祭りでもある。そのさくら祭りのレセプションがラディソン都ホテルで行われ、蕎麦打ち達人14名により、朝から二台の打ち台で300人分の蕎麦を打ち溜めし、おわんに盛られたそばに辛汁をかけて振舞いました。

レセプションの会場では、寺西恭子、田中富夫両蕎麦打ち名人による、江戸流手打ち蕎麦のデモが披露され、両人の華麗な蕎麦打ちの技を興味深そうに見入って、熱のこもった質問も飛び交い大いに賑わった。現地では、すし、天ぷら、ラーメン、うどん、そばなどの日本食は、よく知られているが、手打ち蕎麦を食べることはないという。「美味しい、美味しい」と笑みがこぼれ、言葉を交わさなくても、気持ちが通い合う瞬間でした。また、お代わりする人も多く、長蛇の列ができるほどであった。

海外遠征は、初めての蕎麦打ち達でしたので、蕎麦打ち道具や材料の手配など苦労が多かった。

日本からは、そば粉、つなぎ、打ち粉、めん棒、こま板、包丁、篩からそばを茹で上げるときの金笊などを各自手荷物で運び、辛汁は、液体類の持込が厳しい米国のため、現地で材料を調達し作ることにした。また、打ち板、切り板、鉢は趣味で蕎麦打ちをしている石井さんという現地の方から借用し、足りない物も現地で調達しました。

蕎麦を茹でる鍋、洗いざる、氷で締めるボールから盛り付けに使う笊などの道具は、ホテルの厨房から片言の英語で交渉し調達するのですが、必要な道具の説明に大変な苦労をさせられました。しかし、国内では、百戦錬磨の達人たちのこと、有り合わせの道具を駆使し、成功裏に終ることができたことは何よりであった。

平成19年4月20日(金) サンフランシスコ「さくら祭り」江戸ソバリエ

(萩原 卓爾、萩原 卓弥)

## 江戸ソバリエ倶楽部総会を開催

日本教育会館で江戸ソバリエ倶楽部の第二回総会(5/20 13:30)が開催された。

副会長の挨拶に続いて議長を選任し、会員267名のうち215名の出席(委任状によるものを含む)により総会が有効に成立する事を議長が宣言し、それぞれの議案について審議を行った。

第一号議案の第一期活動報告及決算報告、第二号議案の第一期会計監査報告、第三号議



案の第二期活動方針案及予算案、第四号議案の役員選任について各担当幹事による説明の後、議長は審議を求めたが、特段の質疑もなく大多数の賛成をもって原案どおり承認可決された。議長は全議案の審議を終了した事を告げ午後2時に閉会を宣言した。



引き続き当倶楽部顧問 稲澤敏行氏の特別講演「中国のそば料理、そば切りだけがそばじゃない」が行われた。4000年の昔から現在に至るまで、広大な国土に合せた調理法、食べ方など、スライドを交えて興味深く解説して

いただいた。次いで会場を代えて懇親会に移り、終始和やかな雰囲気の中、話は尽きないのだが午後4時に終了した。(室橋 正太郎)

## インバウンドシステムで“そば打ち”体験

興味深い異文化体験(5/13)をしました。

旅行会社の「インバウンドシステム」という、外国旅行客が日本に滞在してゆっくり日本文化に触れる旅を楽しむ新企画の実験で、江戸ソバリエとしてお手伝いをしたのです。

場所は、駒形「蕎上人」店内にある教室で、手打ちの江戸蕎麦の作り方を実演していただき、次に、1人ずつ二八のそば粉500gを練り、のし、切るという過程を体験し、その蕎麦を茹でて、蒸籠蕎麦にして食べるというものでした。

参加者は、アメリカ人3名、インドネシア人2名、イギリス人1名の男女3名ずつ。店内に入ってきた時は、不安げな様子の彼らでしたが、作業が始まると楽しそうに取り組み、初めてには見事な細切りの手打ち蕎麦が出来上がりました。





私達江戸ソバリエの役目は、江戸蕎麦の歴史や蒞蓄を語り、食べ方の指導をすることでした。女性通訳がついていましたが、「まず汁を口に含んで濃さをはかり、汁につける蕎麦の量を決める」の「濃さ」の表現で難航し、「啜るように食べる」のも、お手本を見せたものの、1度では体得できません。麺を冷たくして食べる習慣が無い為、蒸籠蕎麦は苦手という人もいました。

お箸を上手に使い、日本滞在経験もある彼らでさえ、日本独自の食に対す

るこだわりや、美意識を理解するのは難しく、上手く伝えられないもどかしさを感じた実験でした。

(天野 佳子)

## 会員投稿欄

### そばに最適な箸を見つけた!

蕎麦には赤杉の箸が良く似合うと書いた随筆家白洲正子さんが住んで居られた「武相荘」を訪ねた。

白洲正子著新潮文庫「日本のたくみ」の本にハシの文化という章がある。其処にはハシの意味とか、なぜ箸を使う様になったか、またハシの材料等興味深い事が沢山書かれている。その最たるものが吉野の赤杉の箸だろう。赤杉の特徴は、見て美しいだけでなく、口当たりが軟らかいのと、香りが良いことで、しかも微妙な料理の味を損なう程、強くはない。檜も清潔で、気持ちが良いけれども、赤杉に比べると、香りが強すぎる嫌いがある等々思い当たることがある。

其の他、柳箸、都箸、チリ箸、振り出し箸、くろもじの箸等、五～六百種類を数える事が出来る。蕎麦とうどんの箸も本当は違っていて、うどんは少し荒く、そばは滑らかに削るのが良いそうだ。そばにはそば用の箸が良いと言われた白洲正子さん愛用の箸は、「武相荘」囲炉裏の間にそば猪口と一緒に陳列されている。

戦後の新憲法制定に深く関わり、東北電力会長として活躍された白洲次郎と、美術評論家・随筆家である正子さん夫妻の、旧白洲邸「武相荘」は小田急線鶴川駅から徒歩15分の所にある。余談だが、軽井沢に別荘をお持ちだったご夫妻は、軽井沢を訪れる度に駅近くの蕎麦屋「かぎもと屋」でそばを召し上がったと言われている。軽井沢方面にお出かけの折は立ち寄って見ては如何でしょうか。

(山田 義基 石臼の会)



## 世田谷と蕎麦



伊嶋 みのる 作

江戸時代の世田谷は、大老井伊直弼でよく知られる近江彦根藩の領地でした。

井伊直弼の墓は、井伊家の江戸での菩提寺である豪徳寺(世田谷区豪徳寺2丁目)にあります。彦根井伊家は歴代5人(6回)も大老職を拝命した幕閣の重責を担う家柄であった。そのため、江戸での生活に軸足を掛けることが多く、諸経費が格段にかさむため世田谷領など江戸近郊にも領地が与えられ、江戸の上・中・下屋敷の日常の経費はこの世田谷領からの年貢で調達していました。

本山荻舟の『飲食事典』(1958)に『日本における蕎麦の発祥は近江の伊吹山下と伝えられ、それが気候風土の関係から東漸し、信濃・甲斐に発達した

らしく…(略)…ソバツユの薬味として人気の辛味大根も、本は伊吹山下に発したのが信濃に移って普及したもの…』とあります。近江彦根藩の象徴的な山である伊吹山麓で採れる蕎麦は、江戸で大名家の贈答用にも使われる上質のものでした。歴代の殿様井伊大老が、この伊吹蕎麦を賞味愛したことは想像に難くありません。

さて、文化6年(1809)から世田谷領産の新蕎麦が、井伊の殿様に献上され始めたことが『公私世田谷年代記』に、『彦根藩、世田谷領の大場弥十郎と荒居市郎兵衛の両代官が江戸におられる藩主井伊直中に、両名の手作り(自ら栽培した)新蕎麦を粉にして、文化6年9月29日に初めて献上した。常陸西之内の紙で袋を2枚作り、それぞれに1升7~8合ずつ合計3升5合を入れた。別に、御賄衆(熊谷太郎兵衛)には試食用として、半紙で作った袋に入れて差し出した。以後、この献上が恒例となり、藩主が江戸に参勤している年に献上されるようになった』と記されている。

ここで世田谷の蕎麦が、歴史に登場します。井伊家世田谷領は、現在の世田谷区のほぼ半分の面積でしたが、献上された蕎麦はどの辺りで栽培されたものでしょうか。年の瀬と正月明けの行事として無形文化財にも指定されている、世田谷の「ボロ市」が開催されるエリアの中心に大場代官の屋敷があります。ここは、大場代官の私邸兼公邸で現存(国の重要文化財)しています。大場家は、名主から代官になってからも農業を兼営していました。従って、井伊の殿様に献上した蕎麦は、この代官屋敷のすぐ近くの畑で収穫されたものに違いありません。もう一人の代官、荒居家(宇奈根村)も農業を兼営していたので、現在の宇奈根2丁目辺りの畑で栽培していたものでしょう。



伊嶋 みのる 作

お国許にいるとき井伊の殿様は、最上級の「伊吹蕎麦」を常々賞味している訳ですから世田谷領の蕎麦を献上するに当たり、それなりの決心が必要であったと推量されます。文化5年は、4月に江戸大地震、7月には暴風雨で家屋破損や負傷者多数が出て、洪水・凶作など惨憺たる年でした。このため井伊家世田谷領では、藩より種々特別の救済措置を受けました。この救済措置

を受けた両代官は、お礼の気持ちを披瀝すべく、代々のお殿様のお好きな蕎麦を献上する決心に至ったのではないのでしょうか。そこで翌文化6年に、入念に献上用の蕎麦を栽培し丹念に精選し製粉も細心の配慮の下に行いました。その甲斐あって名産伊吹蕎麦と遜色ない品質であったので江戸期終末まで献上が続いたのでしょう。

明治になっても世田谷の蕎麦は生産され、明治3年10月作成の『穀物其他産物書上帳』に、この年太子堂村は蕎麦10石を、そして明治6年3月作成の『壬申年(明治5年)諸物産取調書』には、蕎麦を20石収穫したとの記録があります。世田谷の他村の記録は不詳ですが、太子堂村という比較的都市化が進んだ地区での収穫に比べ、他村の収穫はこれより多かった可能性は多分にあります。

今、私は井伊家菩提寺のある豪徳寺2丁目の町内に暮らし、荒居代官が献上蕎麦を育てた宇奈根地区に程近い、「次大夫堀民家園」で蕎麦にまつわるボランティアをしています。

(高橋 玄生 次大夫堀民家園「そばの会」)

## “お蕎麦と狂言”

関西育ちの私が、関東に転勤になり、饅頭からすっかり蕎麦党に成ってしまいました。

そして、再び“うどん文化圏“の博多に転勤になりました。数少ない蕎麦屋の一つに蕎麦愛好の転勤族が集まっていましたが、ここのもりは当時八百円で、ランチの相場五百円、長浜ラーメンが二百五十円と比べると”高級品“でした。この店主が”大蔵流狂言“の名手で、ひよんなことから、稽古に誘われました。そこにははじめて見る能舞台があり、私の足に合わせた足袋が用意されていました。先生は厳しい方で、

声が小さい、歩き方が悪い、肩が揺れている等満座の中で怒鳴られ、家に帰り家内に愚痴を言うと、会社で怒られることが少なくなったので、少しは良い薬になるのではと笑われ、しぶしぶ続けていました。

再び東京に転勤になり、大蔵流”茂山忠三郎“先生に稽古をしていただくことになりました。先生の声の素晴らしさにつられこちらも大きな声が出る。先生の動きに風圧を感じ、私の動きも操られるように良くなる。”芸の力“というものを身近に感じ”狂言“の虜に成ってしまいました。江戸ソバリエの手学の時に”神田藪“の若主人に手を添えて頂き、リズムカルに自分が作った蕎麦が、見事に切れていくときに同じ”芸の力“を感じゾクゾクとしました。蕎麦がご縁で”うずらの会“の皆様とも親しくしていただき、お蕎麦の不思議な力に人生のご縁を感じ楽しんでいきます。



(島田 一郎 うずらの会)

## 奥の細道《蕎麦紀行》



松尾芭蕉の好物は、蒟蒻、油あげ、豆腐、納豆、とろろ汁などです。江戸の芭蕉庵で自炊していたときの主食は、菜飯や麦飯にとろろ汁、里芋の茎を日干した芋茎（ずいき）を炊き込んだ粥飯、芹飯などです。今でいうと、菜食主義というか粗食です。淡泊であっさりした味わいや香りを好みました。江戸の蕎麦切りも大好物であったことは、想像に難くありません。

『奥の細道』で私が不思議に思うのは、飲食に関する具体的な記述がほとんどないことです。歩き、食し、寝るという旅の本質は、商人や武士はもちろんのこと、俳人にとっても変わりはないはずです。各地の俳句の弟子と後援者が頼りであった芭蕉の漂泊の旅で、私は、芭蕉がどこでなにを食したのかということに、大いに興味があります。『好んで酒を飲むべからず。饗応により固辞しがたくとも、微醺にて止むべし』。これは、旅先で歓待されることが多かった芭蕉の『行脚の掟・道中心得十七ヶ条』として伝えられています。「すすんで酒を飲むのは好ましくない。宴会で断りがたいときも、ほろ酔い程度でやめておくべき」と述べています。

日頃、清貧に甘んじ粗食の暮し向きをいとおしみ、枯淡としていた芭蕉。その一方で、もともと人一倍美食に通じた美食家でもあったが、晩年の芭蕉は、胆石や痔などの持病がから胃腸が弱り、激痛のため、食も細りがちであったそうです。飲酒については、とくに気を配っていたに違いありません。それだけに、自戒として「微醺にて止むべし」と心に深く刻んでいたのであろう。

元禄2(1689)年春、弟子の曾良は、芭蕉の旅に同行することが決まると、行路の名所旧跡、歌枕の地を詳細に調べ、道案内をつとめる。メモ魔の曾良の『旅日記』から、日付や天候、宿泊先の手配はもちろん、お金の管理もして師の旅を支えていたことが読みとれます。『旅日記』の飲食の記述で目立つのは、酒・蕎麦・饅頭です。やはり、芭蕉は蕎麦好きだったことがわかります。芭蕉は、行く先々で土地の蕎麦を食したのだらうなあとと思うと、芭蕉がより身近に感じられます。芭蕉のあとを追って私も、「奥の細道 蕎麦紀行」に発ちたい衝動に駆られます。

(吉田 悦花)

## 幻のつなぎ オヤマボクチ

先日テレビで「うどんと蕎麦の対決」の番組がありました。

番組の最後に登場した蕎麦は、つなぎにオヤマボクチという山ごぼうの葉に似たキク科の植物を使っていました。仕上がりは「江戸ソバ」と同様に白く、細く、長く、艶があり、非常においしそうな映像でありました。信州富倉地区では昔からこの製法で蕎麦を打っていたそうです。川崎市の「とみくら」というお店でこの蕎麦を出していることがわかり、早速出かけて行きました。製法をご主人に伺いました。





まず、つなぎの作り方ですが、山間部に自生するこの植物の葉を乾燥させてから揉み、重曹を入れ5～6時間煮て、繊維だけを取り出し、水でよく洗い、乾燥してもぐさ状にします。オヤマボクチのボクチとは、火打石の火種つまり火口（ホクチ）から由来しているそうです。1kgの蕎麦粉に対し、つなぎとして5gの割合でオヤマボクチを入れ、繊維が満

遍なくゆきわたるよう約30分間よく練りこみ、丸いまま薄く（下に敷いた新聞紙の文字が読めるくらい）のした後しばらく乾かすそうです。切る際、包丁の刃に粘り付くため乾かすのです。通常、蕎麦打ちは短時間で仕上げないと乾燥し「風をひく」などと言われますが、オヤマボクチをつなぎとした蕎麦はしっかりと時間をかけて仕上げなくてはなりません。仕上げりまでの工程は江戸ソバの対極にあるようです。

この手間ひまかけたセイロ蕎麦は長くつながり、コシがあり、食感・歯切れ・艶・喉越しが非常によいのです。残念なことに年々オヤマボクチの入手が困難になっているそうです。ご主人にこの「幻のつなぎオヤマボクチ」を少し分けていただいたので、自分でも挑戦しようと思っています。

（佐野 一夫 江戸ソバリエ4期生）

## 蕎麦屋の灯り

蕎麦を食べる前にデジカメで写真を撮ることもいつしか習慣になった。

蕎麦がおいしそうに見えれば見えるほど、その瞬間の印象を残したいと思う。食べた蕎麦の記憶は意識の奥に蓄積されていくけれど、ヴィジュアルな記録を残しておくことが記憶の回想に必ず役立つからだ。



さて家に帰って画像を開くたびに「今日の蕎麦はこんな色だったかなあ」と、味の印象を反芻しながら脳裏の映像と比較して戸惑うことがある。蕎麦の色が記憶の色と随分と違うのだ。原因は蕎麦屋の灯りの色。最近は光源も多様だが、お店の灯りは大きく分けて3種類。蛍光灯の青っぽい光、白熱灯の赤っぽい光、そして太陽の自然光である。夜はともかく、蕎麦屋で日中の自然光に恵まれて明るく食事ができる場所を僕はあまり知らない。昔ながらのお店の大半は昼間でも薄暗い。店内の光源に関わらず、カメラのホワイトバランスを調整すれば、ある程度元色に近い色で撮影することは可能である。店内でフラッシュを焚かず自然な感じで手ブレを抑えたシャープな写真を取るのは至難の技で、とはいえ鞆の中のミニ三脚をお店で出すのには少々勇気が必要なのだ。

最近流行の手ぶれ補正は注目されるが、ISO感度を上げて対応する機種は粒子荒れの写真になりやすいので要注意。灯りの色と強さは食欲にも影響する。店内の装飾や調度の印象も含めて、光が演出する効果は本当に重要だと、デジカメの画像から改めて考えるこの頃である。

（植田 真 石臼の会）



## 蕎麦屋さん廻り③

## 日本橋室町 利久庵

日本橋室町で繁盛店の蕎麦屋といえば、利久庵を挙げねばなるまい。

そばは、北海道産を主に使った白く柔らかい手捏ね機械打ちそばである。昼時ともなれば、一階と地下で六十席前後がびっしりと埋まり、しばし店外まで列をなすことがある。それでも客は黙って順番を待っている。蕎麦屋の客は長居無用、すぐに席が空くことを知っているのだ。

利久庵の特徴は、種物のうまさと種類の豊富さである。二階と三階が昼は飯屋、夜は飲み屋をやっている事もあり、料理は一級品である。なかでも、納豆そばが一押しだ。大きなおわんに、そば、納豆、かいわれ、のり、鰹節、卵、汁が少々そしてお椀のふちに辛子がたっぷり添えてある。これをよく掻き混ぜてから食べるのである。納豆の苦手な人でも大丈夫。夏の食欲減退の季節にはうってつけだ。納豆そばを食べたくて店に入ったら、隣もそのまた隣も納豆そばだったなんてことがよくある。カレーなんぼんは、具にはたまねぎと鳥のささ身がたっぷりと入っており、熱々のそばをすするのがいい。それでも客の三分の一ほどは、もり、ざる、おろしそばといった正統派である。

江戸の町では、武士は冬でももりそば、町人は温かいかけそば、旦那衆は種物と云われていた。懐具合によって食べるものが違うという比喻である。利久庵の客は、近隣のオフィス街の勤め人が主だが、三越の買い物客も多い。現在は、武士も町人も旦那衆もいないが、利久庵が沢山の顧客を魅了するのは、種物のうまさと種類の豊富さにあることは、確かである。入り口の横に帳場があり、そこにはいつもにこにこ笑顔を絶やさない主人がいる。その暖かい応対が和やかな店内の雰囲気醸しだしているのだろう。昭和27年当地で創業、以来半世紀にわたって主人が店を守っている。

**利久庵** 場所 東京都中央区日本橋室町 1-12-16  
電話 03-3241-4006, 4007  
営業時間 平日 11:00-20:30  
土曜 11:00-16:00  
日曜、祝日定休



(文および画：川俣 静)

## そば粉を使った料理コーナー②

<そばクッキー>

甘い物が苦手な人にも喜ばれる、サクサクのクッキーです。

そば粉	500g
薄力粉	100g
砂糖	80g
マーガリン	450g



1. マーガリンを白っぽくなるまで泡立てる。
2. 砂糖を2～3回に分けて、マーガリンに混ぜる。
3. そば粉と薄力粉を合せて、2. の中にふるいながら入れ、サクッと混ぜる。
4. オープンペーパーを敷いた30cm×45cmの鉄板にクッキー生地を伸ばし、160度で5分、170度で3～4分オーブンで焼く。
5. 熱いうちに食べやすい大きさに切り分ける。（冷めるとパリッとする。）

◎ここがポイント

バターを使うと、バターの香りが強すぎてそば粉の香りが感じられなくなる。

☆お好みで

1. でマーガリンをしっかり泡立てると、サクサク感が増す。

所要時間は約30分、急なお客様にも重宝です。是非お試し下さい。

(天野 佳子)

## 《江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項》

### ●江戸ソバリエ倶楽部への会員加入状況

事務局長 前島敏正

江戸ソバリエ倶楽部への加入状況をお知らせします。認定委員会から江戸ソバリエの資格認定者は現在 934 名と聞いております。その内、倶楽部加入者は 267 名となり加入率は3割弱です。メーリングリストへの加入者は 163 名となり、ほぼ6割の方が加入されていることとなります。

江戸ソバリエ倶楽部会員の皆様への重要な連絡は、基本的には全員に配布する「江戸ソバリエ倶楽部通信」に掲載することにしてあります。しかし、タイムリーな情報交換の場としてオプションでメーリングリストを立ち上げていますので気軽に活用して頂くようお願いいたします。

メーリングリストの使い方等で不明な点がございましたら下記へご連絡ください。

(連絡先) 前島敏正：携帯 090-6176-8082

E-mail [fwgj3451@mb.infoweb.ne.jp](mailto:fwgj3451@mb.infoweb.ne.jp)



## ● 蕎麦打ちボランティア登録の現状について

～副会長 脇坂英樹

前回の江戸ソバリエ倶楽部通信にてお願いした「蕎麦打ちボランティア募集」に対して、現在 21 名の方々に応募していただき、倶楽部として登録させていただきました。

小中学校や老人ホームなど関係機関から認定委員会や当倶楽部に具体的な相談があり次第、連絡を致しますのでご協力のほどよろしくお願いします。

なお、登録させていただいた方々にアンケートの協力をお願いしましたが、その結果はおおよそ以下のとおりです。



質問内容	回答内容と集計
ボランティア活動は	平日のみ 11 名、いつでも可 10 名
活動の場所は	自宅から 1～2 時間の地域 11 名、多少遠隔地でも可 10 名
道具類の持参は	道具一式可 8 名、特定のものだけ可 13 名
ボランティア経験は	経験ある 19 名、経験ない 2 名
仲間の同伴は	同伴できる 11 名、同伴できない 10 名
ボランティアの内容は	蕎麦打ちだけ 8 名、釜前配膳だけ 2 名、両方とも可 11 名
蕎麦打ちの段位認定は	有段者（初段～4 段）である 15 名、段位はない 7 名

☆さらに多くの方々に登録をお願い致したく、ご連絡をお待ちします。

（連絡先）脇坂英樹：電話/FAX 04-7133-7017,

E-mail [wakisaka@bg7.so-net.ne.jp](mailto:wakisaka@bg7.so-net.ne.jp)

## ● そば刈り・蕎麦振舞いに参加しませんか!?

～副会長 脇坂英樹



都立夢の島熱帯植物館では、今年も隣接の土地でそばを栽培し、ボランティアによるそば刈りを行い、収穫されたそば粉で蕎麦振舞いをする事業を計画しています。

玉木館長によれば、昨年と同様この事業の推進にあたり江戸ソバリエの力を借りたいと考えておられるようで、当ソバリエ倶楽部としても有志を集い協力してゆきたいと思えます。

具体的なスケジュールは未定ですが、8月中旬に種播きし、10月下旬にそば刈り、12月上旬に蕎麦振舞いを予定されており、9月中旬には 4000 m<sup>2</sup>一面に咲くそばの花を楽しめるので

はないでしょうか。

詳細は今後玉木館長と連絡を取りながらつめていくこととなりますが、参加を希望される方は役員まで連絡をください。

（連絡先）脇坂英樹：電話/FAX 04-7133-7017,

E-mail [wakisaka@bg7.so-net.ne.jp](mailto:wakisaka@bg7.so-net.ne.jp)

## 江戸ソバリエ認定委員会便り

今年は江戸ソバリエが海外へ進出した画期的な年となりました。

4月20日に米国サンフランシスコ桜祭りで、江戸ソバリエ16名が観客にそばを打って振る舞い大好評を博しました。今後の海外の活動の為にも貴重な経験となりました。ご参加いただいた皆様には心より感謝申し上げます。

さて、今年も「江戸ソバリエ認定講座」の時期が近づいてまいりました。さる6月3日明治大学リバティホールで恒例のシンポジウムを開催いたしました。今年は、「江戸の粋、平成の粋」と題して、法政大学の田中優子教授の基調講演と、落語家の三遊亭圓窓さま、本陣房の山本育磨さま、田中優子さまと小学館の岩本敏さまをまじえた座談会を行い、終始和やかな雰囲気の中で無事終了することができました。これもひとえに、運営のお手伝いをいただきました17名の江戸ソバリエの皆様のご協力の賜と感謝しております。

尚、江戸ソバリエ認定講座（基礎コース）は8月4日～9月2日まで開催されます。江戸ソバリエ倶楽部の皆様には常日頃より多大なご支援を頂き誠に有難うございます。

☆追記…第四期江戸ソバリエの方々には江戸ソバリエ専用の名刺をお作りしましたが、会員の皆様に希望者があればお作りします。因みに、値段は100枚で2000円です。

連絡先：橋本まで TEL03-3787-1782 です。 (委員長 三上卓治)

### 江戸ソバリエ倶楽部 会員投稿のお願い

会員の皆様からの積極的な投稿や同好会の活動状況などもお待ちしております。

蕎麦にかかわることなら課題は自由です（蒔蓄・感想・エッセー・俳句・川柳・絵手紙・イラスト・自己紹介など）

#### 要 領

字数・サイズ：原稿字数 600 字以内。絵/イラスト A4 サイズ以下（編集時画像縮小あり）。

記名：原稿はすべて記名する、ただしペンネームも可。別途連絡先（電話、ファックス、メールアドレス等）記入のこと。

投 稿 先：事務局もしくは広報担当まで。郵送、ファックス、メールにて送付。電子メール送信の場合は、ワード作成にて添付のこと。

事 務 局：〒100-1245 東京都中央郵便局私書箱 1245 号

広報担当 ・横田元育 FAX03-3392-4799 E-mail [mo.yokota@nifty.com](mailto:mo.yokota@nifty.com)

・加藤正和 FAX03-3646-4732 E-mail [hs3m-ktu@asahi-net.or.jp](mailto:hs3m-ktu@asahi-net.or.jp)

#### [編集後記]

6月3日、江戸ソバリエ認定委員会主催のシンポジウムに行きました。座談会では三遊亭圓窓さんのしゃれが飛び出す度に、場が盛り上がりしました。

そこで一句、そば好きの江戸っ子とかけて「五十の手習いととく」。そのころは「生きがいい（生きがい）」。そばは、何も町人だけのものじゃない。ここで一句、もりそばとかけて「武士の本分ととく」。そのころは、「薬味（役目）が大事」。最後に常陸秋そばとかけて、「下手なそろばんととく」。さて、そのころは「産地がいい（算違い）」。

読後の疲れはとれましたか？そばは、笑いの中で楽しく食べたいものですね。

(広報担当：川俣 静)

