

# 江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

八溝の夏 . . . . .	p. 2	会長就任ご挨拶 鈴木幹雄 . . .	p. 16
私の蕎麦打ち練習法パート2 . .	p. 7	蕎麦フォトアートギャラリー . .	p. 17
店の前に、花見用に蒔いたソバ、満開 となりました . . . . .	p. 12	ソバリエ協会便り . . . . .	p. 18
川越蕎麦育成会レポート . . . . .	p. 13	事務局からの連絡事項 . . . . .	p. 23
第18回江戸ソバリエ倶楽部総会 .	p. 15	投稿募集 . . . . .	p. 24
退任ご挨拶 小川有三 . . . . .	p. 15	編集後記 . . . . .	p. 24

## 会員投稿コーナー

### 八溝の夏（山あげ祭りとおそばを楽しむ会 2023）

江戸ソバリエ・ルシック 松本政憲

#### 1. 金井町若衆団

その昔、日本国のあちこちに若衆団（若い衆）がありました。祭りになるとイキイキとする元気なお兄さんたちの集団です。長老から若い衆に至るひとたちが構成する厳格なピラミッド構造で、土地の慣習や礼儀作法や祭りの仕組みを教える若手の教育集団だった。それが現代に生きているのです。那須烏山市の金井町若衆団。金井町は今年のお山あげ祭りの当番町です。那須烏山市には6町があって、持ち回りでお山あげ祭り運営の当番を務めます。祭りを一週間後に控えた日の午後、お山あげ祭りの準備でご多忙の折、金井町若衆団筆頭世話人の関澤智さんを訪ねました。



粋な法被姿の関澤さん

当番町を引き継いで、祭り日の概ね半年前から本格的に準備を始めます。今年のお山あげ祭りは15人です。「コロナ明けでの人の少なさ。たいへんなことです」と関澤さんは話し始めました。筆頭世話人1人、世話人3人、木頭（現場責任者 きがしら）1人、行司職（木頭の補佐役）1人、若衆9人。平均年齢30歳。当番の年は祭り一色の一年です。伝統的な決め事に沿って、常時10人前後がお山あげ祭りの一切を準備します。お山あげ会館の道路ひとつ挟んでお山あげ烏章館があります。この建屋がお山あげ祭りの道具類製作の作業場です。野外歌舞伎の背景となる山水を描いた「山」



は、骨格を真竹と麻縄で組んで厚手の烏山和紙を張り付けたところに絵付けをします。絵付けは専門の絵師2人が担当します。「山」は大山・中山・前山とあって、ロープを操作して「山」を上げると、大きいのは10mほどにもなります。緑の背景から岩山の背景への切り替わりが「山」の見所のひとつです。その他、歌舞伎の舞台装置、口から煙を吐くガマなどの大道具や小道具、配役の衣装などすべてを整えて行きます。以前は、職人さんが多かった。でも、今は若衆のほとんどがサラリーマンです。作業日は週3日（平日2日に日曜1日）です。2月末からは平日3日に増やします。仕事なんてやってみる場合じゃない。若衆の中には首都圏に住んでいる人もいま



す。仲間と進めるこの準備作業がしんど楽しいと作業日にはおっとり刀で駆け付けます。山あげ祭りには、故郷への求心力があるのです。そして、当日を迎えます。

世話人は対外的な折衝を担当役です。また、準備から当日運営のすべての作業計画立案と実施過程を管理します。本舞台の指揮者は木頭です。木頭の合図の笛の音で山を上げ、形を決めます。「山」の上げ降ろしの現場責任者は行司職です。大山・中山・前山には作業主任が1人ずつ付いて現場の細かな動きを指示します。大きな舞台には往々にして突発事故が発生します。この時こそ現場主任の腕の見せ所。機転・技量の効かどころです。また、大声でなくそっと忠告する先輩たちのタイミングの良いアドバイスもあります。こうして町全体の力が一気に集中するのです。

3日間の山あげ祭りが終わると、最終日は後片付けです。「山」もばらして、大道具・小道具類とともに6年後の当番まで大事に保管されます。楽しみは打上げ会。「お日待ち」という町内挙げての慰労会です。自治会役員や若衆団のOBたちも寄り合って、伝統的な式次第に沿って若衆団メンバーたちに労いの言葉が掛けられます。無事に仕上げた喜びはひと層ではありません。でも、これは一次会。更なる楽しみは、二次会。若衆団だけの喜びがぶつかり合います。頭も体も気も使い果たした半年間。無事に過ぎた本番3日間。じっと耐えてきた身体と気持ちが一気に爆発します。酒を酌み交わしつつ、肩を組み合わせ男泣きに泣いて。この達成感はたまりません。

筆頭世話人の関澤さんは、先代から続く大工さんです。烏山生まれの烏山育ち。若衆団は地元若者の教育集団として、厳しくもあたたかいコミュニティを形成します。挨拶が人間関係を作る基本。当たり前のこの伝統を守り伝えて行く。ここが山あげ祭りのよいところ。若衆が熱い気持ちを確認し合える大きなイベントとしていつまでも残して行きたいと。当番終了後も金井町若衆団のアドバイザーとして若手育成に力を尽くすとのこと。

## 2. 銘酒東力士

ご存じ洞窟蔵の島崎酒造です。先の大戦。敗戦の色が濃くなってきた時に日本陸軍は烏山の街に入る手前の小高い山の山腹に戦車製造のための地下工場を作ろうと洞窟を穿ったのです。完成することなく終戦。永く放置された洞窟はミストで霞む常時15℃前後の熟成最適環境です。マイクロバスをお店の車泊まりに入れて、洞窟蔵熟成1年の純米酒をいただきました。なんとなく色付きもあり、熟成している感じです。



東力士の品定め

### 3. 山あげ祭り見学

島崎酒造にバスを置かしてもらって、歩いて元田町会所前まで5分ほど。12時から開演の山あげ祭り「将門」を見ました。舞台の裏側から入ったので、「山」の仕掛けがよく見えます。若衆団や関係者のみなさんは、舞台の設えを終えてお昼休みしている。観覧席の方を見ると、最前列の椅子席の後ろ、道幅いっぱいには隙間なく観客が詰めている。通れる脇道もない状態です。頑張って、舞台の袖に居場所

所を見つけて、将門の娘滝夜叉姫が花道を辿る様子が見えました。演舞をサポートしている浴衣姿の裏方さんが、演者の小物を運んだり衣を脱いだりのお手伝いで、目立たぬようにシャキッと動いておりました。しかし、36℃の炎天下。演者も裏方も見ている方も汗みどろです。炎天下の野外劇。これが山あげ祭りの真骨頂なのです。



裏方で張り切る若衆団

### 4. そば会の準備

そば打ちは、生井さん、新寄さん、廣木さんが担当。

丸抜き、寒晒し、田舎そばと3種がきれいなそばに仕上がりました。

釜前では梁山泊廣木さんの「いつでも2分というわけではない。麺の太さによって茹で時間を変えることが大事。この細さなら10秒でいい」などプロのアドバイスに、そば打ち組の皆さんも納得の様子。掬い箸や揚げ箸の使い方も丁寧に教えてくれました。自己流でやっていたことも「そうか!」と思いついたことがありますね。



そば前担当は、天ぷら組、出汁巻き玉子組、煮浸し組、漬物・サラダ組に分かれて、梁山泊の広い厨房を、切る・煮る・揚げる・洗うと縦横無尽に動き回ります。天ぷらの具材は、ごぼう・にんじん・玉ねぎ・かぼちゃ・さつまいも・しいたけ・ねぎ・桜えびと盛りだくさん。せつせとにんじんを切る。しきりに玉ねぎを切る。かぼちゃやさつまいもはチンしなき

や。玉ねぎのかき揚げにねぎは入れない。と、ねぎと桜えびのかき揚げか。そのうちフライヤーからいい匂いが湧き立ってきて、見る間に天ぷらの出来上がり。つまみ食いた揚げごぼうは、土臭くて旨かったです。

煮浸しの具材は、ればなすの煮浸しと、幼い頃の思い出がよみがえります。その頃は西洋キノコのエリンギはなかったな。でも、どこぞで一度、冷たいなすと一緒に味わったエリンギの歯触りが忘れられなくて、いつとはなしに、楽しむ会の煮浸しにはエリンギが参入するようになりました。隠し包丁で味の浸みたなすに、いんげんの緑もそれなりの夏のアクセント。



なす・いんげん・エリンギ。夏ともな

出汁巻き玉子の具材は、新鮮な卵2パック。それと、梁山泊のそば汁でしたか。きれいな黄色の厚焼き玉子は、皿の上で包丁を入れられて4つになりました。さすがにつまみ食いはできないな。と、さっさと配膳されてしまいました。本番で味わいましょう。



山あげ祭りを見ての途中、佐藤さんたちが「鮎を食べたい」と那珂川の築にタクシーで出掛けました。そういえば、山あげ会館や烏山駅前での山あげの時は、鮎を焼いているお店や屋台が出ていたような。元田町会所前などそれ以外のところでは一時的な公演なので、屋台などは出ていない。狭いから出ず場所もない。夏、那珂川となれば、塩焼きの鮎という連想ゲームも然り。那珂川の鮎を、みなさん味わうことができました。佐藤さんたちの決断と実行の賜物です。謝々。

さすが江戸ソバリエのみなさん、後片付けも手際よく、概ね予定通りの終了でした。

## 5. そば会本番

赤尾事務局長の乾杯でそば会が始まりました。とにかく、ビール。並べられたたくさんのお料理もおいしいこと、美味しいこと。一頻りのあと、恒例の自己紹介です。マスクも外して、一年ぶりの皆さんの顔も改めて拝見しました。

元気にまた会えてよかった。八溝の規格外そばで尽力されている地元の小川さんも飛び入りで参加。そして、元気を取り戻してくれた下野ソバリエ会の小林さんもお家族のみなさん

とご一緒です。小林さんからは心尽くしの銘酒をいただいて、参加の皆さんそれぞれにお持ち帰りといううれしいハプニングもあり、楽しい一日がまた思い出のページに追加されました。



## 私の蕎麦打ち練習法 パート2

15期 陣内正樹

前回の投稿では「蕎麦打ちデータの記録」ということで下記エクセル一覧表を取り上げましたが、今回はその中のいくつかの項目について掘り下げたいと思います。

日付	回数	量 (g)	銘柄	割合	木鉢 (分)	延し (分)	包丁 (分)	小計 (分)	他 (分)	合計 (分)	加水率 (%)	湿度 (%)	室温 (°C)	そば玉	切屑切端 (mm)	粉量比率	束	分/束	縦 (cm)	横 (cm)	畳み (枚)	平均包丁 (mm)	推定厚み (mm)	平均切り幅 (mm)	重量/包丁 (g)
2022/10/15	748号	1800	信州産(夏新そば)	外二八	12	22	20	54	10	64	47	58	24	適正(硬め)	47	3.9%	12	1.7	21	62	8	35	0.15	4.2	握
2022/10/28	749号	1500	スーパーあずみ	二八	13	31	25	69	12	81	46.9	48	20	適正(硬め)	61	4.1%	15	1.7	20.5	49	12	23	0.15	0.14	6.4
2022/10/28	750号	1000	スーパーあずみ	二八	11	22	16	49	11	60	47.6	50	20	適正(やや柔め)	24	2.4%	10	1.6	20.5	49	8	35	0.15	0.14	4.2
2022/10/29	751号	1000	福井県大野在来	十割	13	20	15	48	11	59	54.1	50	20	適正(やや硬め)	40	4.0%	10	1.5	21	45	8	26	0.17	0.17	5.9
2022/11/7	752号	1800	各種ブレンド(白黒)	外二	15	33	24	72	13	85	45.6	42	21	適正(やや硬め)	56	3.1%	18	1.3	21.5	58	12	23	0.15	0.14	6.3
2022/11/7	753号	1200	あずみ野(新そば)	外二	26	18	15	59	9	68	51	45	22	超硬め	121	10.1%	12	1.3	20.5	49	8	24	0.19	0.17	6.3
2022/11/18	754号	1000	信州産(秋新そば)	十割	7	17	13	37	10	47	49.9	46	20	適正(やや硬め)	48	4.8%	10	1.3	20.5	47	8	27	0.16	0.17	5.6
2022/11/18	755号	1000	白馬(新そば)	二八	14	18	12	44	9	53	47.9	49	20	超硬め	37	3.7%	10	1.2	18.5	48	8	33	0.17	0.15	4.5
2022/11/28	756号	1500	信州産(秋新そば)	二八	11	25	20	56	11	67	49.7	43	19	適正(柔め)	44	2.9%	15	1.3	21.5	64	8	29	0.17	0.15	5.2
2022/12/6	757号	1500	スーパーあずみ	二八	13	26	17	56	9	65	50.1	41	18	適正(やや柔め)	65	4.3%	15	1.1	21.5	42	12	19	0.17	0.15	7.9
2022/12/9	758号	1500	信州産1100+白	二八	12	26	23	61	13	74	48.9	44	19	適正(やや硬め)	65	4.3%	15	1.5	20	68	8	31	0.17	0.15	4.8

私の蕎麦打ち練習法の特徴として毎回蕎麦打ちデータをエクセルに記録してそれを見ながら反省や次への工夫などを夜な夜な晩酌しながら吟味するところにあります(笑)。また各種記録したデータを元に欲しいデータを自動計算させることも楽しみの一つ。

その代表的なデータが『推定厚み』①という項目です。つまりどれくらい薄く(厚く)延したかの指標で毎回とても気になります。

蕎麦打ち中の延し厚コントロールは生地の両端を指でつまんで触ったり、横から目視したりしながら目的の厚みになるよう鋭意努力していますが、なかなか思うようにいかず苦戦。当初は10円玉や専用の厚みゲージなどを利用して本のし中に生地の淵に当ててチェックしていましたが、段位認定会を受験するにあたり自分の感覚を鍛える必要があり、そのためには毎回の結果を数値で知りたくなり、計算式で求めることにした次第です。

算出方法は  $\text{体積} \div \text{面積} = \text{高さ}$  で求めており、下記のデータを参照しています。

- 粉量(蕎麦粉+つなぎ)
- 加水率(加水量/粉量)
- 畳んだ麺帯の縦横サイズ
- 畳み枚数(層数)

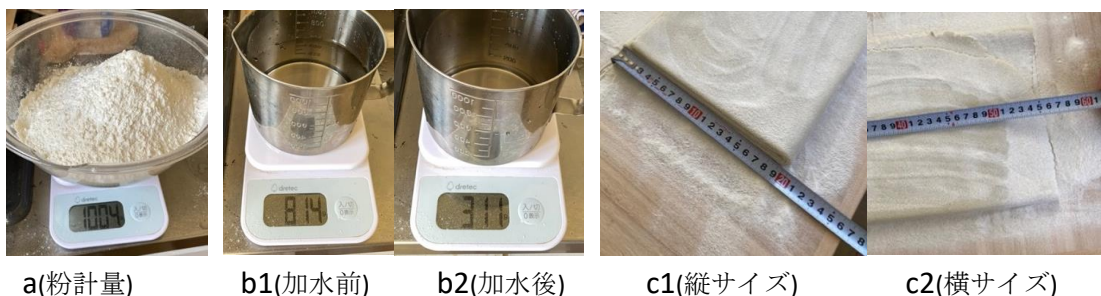
これらの数値を次の計算式に代入して算出。

$$\frac{\text{体積} = (\text{粉量} + \text{加水量}) / \text{係数} (1.2)}{\text{面積} = \text{麺帯の縦幅} \times \text{横幅} \times \text{層数}} = \text{高さ(平均厚み)}$$

これでざっくりとした平均厚みを算出し、その時の蕎麦打ちの仕上がりがイメージ通りだったかどうかの確認&復習をしています。

それぞれのデータ取得は、蕎麦打ち中はあまり時間をかけられないので（なるべく短時間で打つ必要があるため）写真記録を活用しています。

実例（ロット番号 #678号）で示しますと、  
 粉の量=1kg（写真a）、加水量=503g（写真b1-b2）、麺帯サイズ縦19.5cm x 横53cm（写真c1,c2）、層数8層（8枚畳み）



a(粉計量)

b1(加水前)

b2(加水後)

c1(縦サイズ)

c2(横サイズ)

これらを上計算式に当てはめると高さ約0.15cm（1.5mm）という結果となりました。  
 この計算結果（生地の厚み）が本当に正しいのかというのも気になるので蕎麦切り途中で実測した写真がこちらです。



断面チェック

拡大

この測定ゲージ群と照合したところ厚みはおよそ1.6mmくらいでしょうか。  
 実際は延しムラもありますので計算値との±0.1mmの誤差は許容範囲ということでこの回はほぼ納得の出来具合でした。

ちなみに測定に使っているのは『クラックスケール（シンワ測定）』といってコンクリート壁のクラック（ヒビ）の大きさを測定するもので東急ハンズの工具コーナーで偶然見つけました。（amazonや楽天やモノタロウでも販売中）





(←写真はモノタロウより抜粋)

厚み（太さ）が一目で分かるゲージが網羅されており簡単に測定が可能。また素材が透明なので対象物と照合しやすく、しかもプラスチックなので好みの大きさにハサミでカットできて大変便利に活用しています。

こんな感じで蕎麦打ち後のデータまとめの際、計算値と実測値を照合し、日々反省と学びの機会としています。

その効果としては、当初の傾向として本延し中は1.5mmのつもりで延していても実際は1.3mm前後になっていて延し過ぎるクセがありました。最近では気持ち厚めを意識するようにしたら1.5~1.6mmに合致する割合が増えて少しずつ前進している実感があります。

もうひとつ毎回気になる項目として『平均切り幅』②があります。

日付	回数	量 (g)	銘柄	割合	木鉢 (分)	延し (分)	包丁 (分)	小計 (分)	他 (分)	合計 (分)	加水率 (%)	湿度 (%)	室温 (°C)	そば玉	切屑切端 (%)	粉量比率 (%)	束/束	分/束 (cm)	縦 (cm)	横 (cm)	長さ (枚)	平均包丁回数	推奨厚み	平均切り幅	重量/包丁
2022/10/15	748号	1200	信州産(夏新そば)	外二八	12	22	20	54	10	64	47	58	24	適正(硬め)	47	3.9%	12	1.7	21	62	8	35	0.14	0.14	4.2
2022/10/28	749号	1500	スーパーあずみ野	二八	13	31	25	69	12	81	46.9	48	20	適正(硬め)	61	4.1%	15	1.7	20.5	49	12	23	0.15	0.14	6.4
2022/10/28	750号	1000	スーパーあずみ野	二八	11	22	16	49	11	60	47.6	50	20	適正(やや硬め)	24	2.4%	10	1.6	20.5	49	8	35	0.15	0.14	4.2
2022/10/29	751号	1000	福井県大野在来(十割)	十割	13	20	15	48	11	59	54.1	50	20	適正(やや硬め)	40	4.0%	10	1.5	21	45	8	26	0.17	0.17	5.9
2022/11/7	752号	1800	各種ブレンド(白馬)	外二	15	33	24	72	13	85	45.6	42	21	適正(やや硬め)	56	3.1%	18	1.3	21.5	58	12	23	0.15	0.14	6.3
2022/11/7	753号	1200	あずみ野(新そば)	外二	26	18	15	59	9	68	51	45	22	超硬め	121	10.1%	12	1.3	20.5	49	8	24	0.19	0.17	6.3
2022/11/18	754号	1000	信州産(秋新そば)	十割	7	17	13	37	10	47	49.9	46	20	適正(やや硬め)	48	4.8%	10	1.3	20.5	47	8	27	0.16	0.17	5.6
2022/11/18	755号	1000	白馬(新そば)	二八	14	18	12	44	9	53	47.9	49	20	超硬め	37	3.7%	10	1.2	18.5	48	8	33	0.17	0.15	4.5
2022/11/28	756号	1500	信州産(秋新そば)	二八	11	25	20	56	11	67	49.7	43	19	適正(柔め)	44	2.9%	15	1.3	21.5	64	8	29	0.17	0.15	5.2
2022/12/6	757号	1500	スーパーあずみ野	二八	13	26	17	56	9	65	50.1	41	18	適正(やや硬め)	65	4.3%	15	1.1	21.5	42	12	19	0.17	0.15	7.9
2022/12/9	758号	1800	信州産1100+白	二八	12	26	23	61	13	74	48.9	44	19	適正(やや硬め)	65	4.3%	15	1.5	20	68	8	31	0.17	0.15	4.8

こちらは下記データから算出しています。

- c. 畳んだ麺帯の横サイズ
- e. 切った束数
- f. 1束当たりの平均包丁回数

「平均包丁回数」は1束を何回で切ったかという項目ですが、さすがに覚えてないことが多いので録画映像を見返しながらざっくり平均値をとっています。

ちなみに、私の蕎麦打ち練習法にはビデオ録画が欠かせません。当初は時間配分の記録のためでしたが、そのうち延しサイズ、切りスピード、包丁回数などもチェックするようになり、家で打つ場合はできるだけ録画するようになりました。

そうして1束当たりのざっくりした平均包丁回数を導き、エクセルに入力して平均切り幅を求めます。

再び実例（ロット番号 #678号）で示しますと、

横幅53cmの麺帯で10束確保、その1束の切り回数はおよそ35回でしたので

$53\text{cm} \div 10\text{束} = 5.3\text{cm} / \text{束}$

$5.3\text{cm} \div 35\text{回} \doteq 0.15\text{cm} / \text{回}$ （平均約1.5mm）

となり、あくまでざっくりとした平均値ですが、いちおう納得の値でした。

しかし机上計算では納得しても実際の切り結果はまだまだ課題ありそうです。



（写真はロット番号#678号より抜粋）

確かに写真でチェックすると微妙に切り幅は揺らいでますね。。。

今気づきましたが、この時もクラックスケールを当てて写真撮るのもアリですね。

次の蕎麦打ちの時やってみようと思います（笑）

最後に、私の蕎麦打ち練習法をまとめますと、写真と動画で記録してそれを振り返って共通点や平均値、最小／最大値を見つけてはその分析をして次の蕎麦打ちに取り入れてまた記録...の繰り返しです。

目的は自分の蕎麦打ち傾向を知る事ですので多少の誤差もオッケーというスタンス。

また、どんなに失敗しても必ず最後まで打ち終えてデータを残すことも練習法としてのこだわりです。もちろん試食もします。意外とそこにヒントがあったりもします。

え？こんなに柔らかいのに、こんなに硬いのに、何度も練り直したのに...等と意気消沈して打ち終えた蕎麦が 意外と美味しかった！なんてこともありました。

そしてまた逆も然り（これは絶対美味しいはず... が アレ？っとなったり。。。）

これだから蕎麦打ちは面白いし、やめられないですね！

以上、私の蕎麦打ち練習法のこだわりポイントをご紹介させて頂きました。  
今回使った蕎麦打ち写真やデータはYoutube動画『蕎麦打ち風景47』（ロット番号#678号）で  
少し触れていますので、良かったらそちらも参考にして頂けると幸いです。



YouTubeチャンネル： abcjin164 『蕎麦打ち風景47』

<https://www.youtube.com/user/abcjin164>

[https://youtu.be/iOyjaK4\\_GLY](https://youtu.be/iOyjaK4_GLY)

---

**特別寄稿****店の前に、花見用に蒔いたソバ、満開となりました。**

そばの里深萱ふ〜ど 長谷川政夫



あの時は、元気だった前島さんにお世話になりました。江戸ソバ流を基本に自分の好みの味を極め続けている真そば流を知って欲しくて、前島さんにお世話になり、江戸そばサロンさんには3度もお邪魔させていただきました。病気の事、残念でなりません。広報誌に掲載してくださいとの事、有難うございます。

昔々（40歳になるまで）そばが大っ嫌いだった男が、趣味でそばを打つようになり、22年前にそば屋のオヤジになったので、その目標を一人でも多くのそば好きを作る事と決めました。あの頃は未だ江戸そば流のそばを打っていましたが、もっと・もっと・・・と自分好みの味を求め続けていると、江戸そば流の教えでは満足できなくなり、真逆の改善をいくつも加えていきました。そこで、全く別物となったそのそば打ち技法を「真そば流」と名付けて…夢を更に大きく育てています。

そばは世界遺産となった和食を代表する健康機能食品で、食料自給率が30%を切ろうかという食糧危機の時代にあって耕作放棄地対策の最適作物のソバに着目し、江戸そばのそば打ち技法が公開されたことによって日本中のそばの味が革命的に美味しく変わった時の再来を真そば流で果たそうと言う夢です、真そば流の普及で「日本を健康に、今再び・そばの味革命！」と定めています。

あの出会いを頂いたときは、普及の一環としてソロソロその真そば流の後継移譲の方法を探そう・・・と考えていた時の上京でした。今では、後継移譲の方法は、天任せ（必要ならオフアがある）と考えるようになり、この先は出来るところまで、岐阜の片田舎・そばの里深萱ふ〜どにてやって行こう！と考えるようになりました。慌てる事無く、ここからの情報発信で、願わくば、いつか、どんな方法かでの後継移譲が叶うことを楽しみにしている訳です。そんな訳で、そばの本場・江戸（東京）の会での広報して頂ける事、喜んでいきます。

いつか又、お目にかかれる時を楽しみにしています、今回は、有難うございます。

〒505-0077 岐阜県加茂郡坂祝町深萱 482

そばの里深萱ふ〜ど そばDa 迷人（そばだめいと・長谷川政夫）

sobadameito@nifty.com

sobadameito@docomo.ne.jp

## 2022 川越蕎麦育成会 レポート

今年10年目を迎える「川越蕎麦育成会」の昨年度のトピックスをレポート致します。  
併せて、今年の『2023 川越蕎麦育成会』の開催計画をご案内いたします。

ソバ栽培未経験の素人集団で始めた「川越蕎麦育成会」。蕎麦の種まきから収穫までの一連の蕎麦栽培体験が都心近郊の埼玉川越市の畑で出来、収穫後には自らの手打ち蕎麦を手繰れます。

**2022年度は、天候に恵まれまして、豊作でした。  
畑作業の改善・工夫対策も作柄に貢献しました。**

8月に種まき。7.5kgの種を蒔きました。11月の収穫は何と17倍強の133kgでした。  
玄ソバ加工後、丸抜き96kg。12月の収穫祭では、今年の農作業の苦労話に盛り上がりながら、  
収穫の喜びに浸り、手打ちそばとお料理を堪能しました。

参加者は延べ約200名。種まき、刈り取り、脱穀の人手が必要な工程には、30名の参加者を集まり、慣れない農作業を経験者の指導のもと、協力し合いながら行いました。全員ボランティア参加です。

手刈り、天日干し、脱穀（唐箕）と手作りのソバ栽培を体験できます。

農業の成果を左右するのは、「天候」による要因が一番です。必要な時の「雨」であり、成長期の「太陽」、予期せぬ「台風」被害、害虫などと、人間のチカラでは及ばない自然のチカラによるところが大です。今年はずッキーでした。


2023年度もいい条件で、ソバ栽培ができる事を祈ります。でも、神頼みです。

2022年度の改善対策と引継ぎ課題

- ① 種まき時の正確な畝作りの為、ロープと目印（赤いリボン）。直線と間隔。  
種まきのチーム編成で、チーム毎の成果を後日確認し、反省できた。責任の明確化。撒き過ぎ注意。
- ② 水分計購入→来年度の天日干し改良目標を立てられる。

2022年度のプラスαレポート

- ① 地元専門家の指導のもと、サツマイモ（ベニハルカ）植え付け→収穫→焼き芋
- ② 宇都宮地元ラジオ放送「宮ラジ」で「川越蕎麦育成会」を話題に
- ③ レモンの木を植える
- ④ 柚子胡椒の手作り→収穫祭時、試食
- ⑤ 農作業後のお楽しみランチ会→BBQ、川越酒屋、隠れ家海鮮丼、ピザ屋 などなど
- ⑥ 漫画家参加、神戸から遠距離参加。北池袋・恵比寿のお蕎麦屋さんの後援活動
- ⑦ FBの「川越蕎麦育成会」のページに投稿記事増える

- ⑧ 日よけ対策→仮設テント設営
- ⑨ ひまわり 鑑賞
- ⑩ 収穫、脱穀時に BGM 音楽再生
- ⑪ 手作りおやつやフルーツ持ち込み歓迎の笑顔

#### 2022年度の影の功労者

- ① 那須烏山での加工作業（選別、脱皮）→製粉依頼→配送手配
- ② 製粉されたソバ粉の小分け 1kg 毎ビニール袋
- ③ 収穫祭当日、早朝からのそば打ちをしてくれたそば打ち名人達
- ④ 会の運営、会計、旗振り、食事会手配・予約などしてくれた世話人・幹事役の方々
- ⑤ 畑の雑草除去、土作り、トラクターでの開墾作業、備品設置などを担ってくれた地元の農家さん

2023年度も下記の日程で「川越蕎麦育成会」を実施予定ですので、奮ってのご参加をお待ちしております。

7/8	草刈り	8/5	整地、整備	8/19	種蒔き	9/9	土寄せ
9/30	ステビア散布	10/28	刈り取り	11/11	脱穀	11/12	天日干し
11/23	加工	12/9	収穫祭				

\*フェイスブック「川越蕎麦育成会」や江戸ソバリエ倶楽部ホームページにも、掲載をしますのでご参照願います。

川越蕎麦育成会 広報担当 ジョン麵次郎二世

## 第18回江戸ソバリエ倶楽部総会の開催

令和5年5月21日（日）神田神保町のダイニングカフェ・エスペリアに於いて第18回江戸ソバリエ倶楽部総会が開催されました。今回はコロナ禍の影響で3年ぶりの開催です。

12時30分に開会して、議案の審議が行われました。議案は第17期（前期）の活動報告と決算報告及び会計監査報告、第18期（今期）の活動方針案と予算案及び役員選任でしたがすべて承認されました。議事が終了して次に、江戸ソバリエ協会のほしひかる理事長の講演がありそのあと懇親会に移りました。

懇親会では、前期限りで退任された小川会長への花束贈呈と退任の挨拶がありました、10年間有難うございました。懇親会の途中で緊急役員会が開かれ、鈴木幹雄が新会長に選任されました。そして懇親会は16時に散会しました。尚総会出席者は67名（1名は非会員）でした。（川俣 静）

### 退任ご挨拶

#### 小川有三

私こと、この度令和5年5月21日の第18回江戸ソバリエ倶楽部総会をもちまして会長を退任いたしました。

2013年以来、第3代江戸ソバリエ倶楽部会長として10年間務めてまいりました。この間、会長として力不足を感じながらの10年でしたが、江戸ソバリエ倶楽部会員の皆様のご支援とご協力のおかげで何とか務めることができました。

会員の皆さんに感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

これからは、一会員として参加していきたいと思っておりますので、変わらずお付き合いいただきますようお願いいたします。

なお、後任者に対しても私同様一層のご支援とご協力をお願いいたします。

総会での退任挨拶

皆さん、ありがとうございました。

今後ともよろしく願いたします。



## 会長就任ご挨拶

### (江戸ソバリエ 10 期生 ルシック 十楚の会) 鈴木 幹雄

この度、江戸ソバリエ倶楽部 4 代目会長に就任いたしました、鈴木幹雄です。

5 月 21 日の役員会、総会を経まして、会長という大役を仰せつかりました。

役員の皆様や会員の皆様のご支援やご協力なくしては、この役を全うできるとは思っておりません。皆様、どうぞ宜しくご理解とご協力をお願い致します。

江戸ソバリエ認定を受ける前から、ソバリエサロンにソバリエ候補生として参加させて頂きました。正式に江戸ソバリエ 10 期生に認定された後は、江戸ソバリエ活動に積極的に参加し、多くの諸先輩の方々に様々な教えを賜りつつ、同期の仲間をはじめ多くのそば友との親交を深め、お蕎麦をたのしませて頂きました。ソバリエサロンをはじめ、通信の発行、川越蕎麦育成会、歴史探訪や食べ歩き企画イベントにも時間の許される範囲で、極力参加させて頂きました。そば打ちもソバリエ認定後に、遅咲きながら始めました。お陰様でやっとこさ今年、三段位に認定されました。

これからは、お世話になった江戸ソバリエ倶楽部への恩返しのもりでお蕎麦の良さを多くの世代を超えた方々に知って頂き、皆様のお役に立てればと思っております。

お蕎麦という共通の趣味・趣向の世界を通して、幅広くお蕎麦を識りながら、お蕎麦を介して集い、世代を超えた交流を含めて、そば普及を深めたいと願っております。

みんなでお蕎麦を楽しみましょう！

皆様のそば仲間達にも、お声がけを願い、新規の江戸ソバリエ認定者の勧誘をはじめ、ソバリエ倶楽部未加入の方への加入促進も改めて頂き、江戸ソバリエ倶楽部の輪を広めることもお願い致します。

会員の皆様の最大なるご協力を得まして、江戸ソバリエ倶楽部の更なる発展を役員一同図って参りたいと思っております。どうぞ宜しくお願い申し上げます。





## 蕎麦フォトアートギャラリー

史上一番美味しい茶そばを頂きました。



2/19 に大塚の小倉庵で、江戸ソバリエと日本茶アンバサダー共演で「世界一美しくて旨い茶そば」のリアルな会が催されました。4種類の茶そばを食べ比べて、参加者全員の食味比べとアンケート投票をその場で行うという臨場感あふれる企画でした。

そばの打ち手は、廣木氏、安藤氏が担当し、特別に「瓦そば」を提供して頂きました。

(2023/2/19 ジョン麵次郎二世)

### 六文そば



神田須田町界限は明治から大正にかけて、日本橋・銀座と並ぶ賑やかな街。

戦火を逃れた軒行燈を吊り下げた老舗に今も往時の面影が残る。この一角の入り口にあたる五叉路にある立ち食いそばの六文そば。

ビルに囲まれているのが神田らしい光景だ。

(miho 2023/7/1)

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18回江戸ソバリエ認定講座につきまして

第18回目の江戸ソバリエ認定講座は、8月(手学)と9月(耳学)に実施予定です。新しい仲間づくりにご協力いただきました先輩ソバリエの皆様にご心から御礼申し上げます。

### ☆☆☆舌学・手学・脳学的レポート大募集♪

皆様方のこれまでの蕎麦活動や蕎麦への思いを書いてみませんか。

- ・ 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 ↓  
[江戸ソバリエはシンクタンク \(edosobalier-kyokai.jp\)](http://www.edosobalier-kyokai.jp)

☆皆様からたくさんのレポートをご寄稿いただきました。  
協会のホームページをぜひご覧ください。

☆『レポート編』のページ

#### 【新規掲載】

①相原喜代治様(江戸ソバリエ)

郷土そば探訪の旅 パート2

「信州そば発祥の地 伊那市を訪ねて」

#### 【既掲載】

⑩相原喜代治(江戸ソバリエ)

「郷土そば研修の旅」

⑨高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシック)

「リハビリとしての蕎麦打ち」

☆『ほし・講師 エッセイ』のページ

#### 【新規掲載】

提案「学校で、正規の蕎麦教育を」

#### 【既掲載】

## \*ほしひかる(協会)

提案「さらなる、蕎麦会・官能評価会の蓄積と、文学の研究を！」

## \*ほしひかる(協会)

「蕎麦と地球 = 江戸ソバリエ 19年目の年越蕎麦」

[江戸ソバリエはシンクタンク \(edosobalier-kyokai.jp\)](http://edosobalier-kyokai.jp)

\*\*\*\*\*

## ☆☆☆江戸ソバリエ協会推薦誌『蕎麦春秋』VOL. 66 好評発売

※表紙には「NO WAR」と「そば屋に行こう！」が入っています。

\*特集：接待に使えるそば店。

\*23頁：片倉英統先生(江戸ソバリエ講師)『「そば」トレンド』五、そば屋の風消す「ユニフォーム」。

\*26頁：ほしひかる(協会)の連載『そば文学紀行』⑧片倉康雄『蘇番経 優曇経』を紹介。

\*32頁：安田武司先生(江戸ソバリエ講師)『そば打ち名人への道程』連載⑭

\*34頁：IZUMIさま(江戸ソバリエ)『そば粉でもう一品』(59)は〔ソバ粉のユクジョン〕

\*「SOBA News」のページに、

・第18回江戸ソバリエ認定講座のお知らせ

- ・第6回全日本食サミット(大阪)にて更科堀井社長ら「植物超動物感」発表。
- ・岩波金太郎様(江戸ソバリエ)の新刊『らくらく手打ちそば』ご紹介。
- ・高田在子さま(江戸ソバリエ)の新刊『あつあつ鴨南蛮そばと桜餅』ご紹介。
- ・安田武司先生(江戸ソバリエ・ルシック講師)主宰の「そば塾彩蕎庵」合宿記事。
- ・「一都二県情報交換会」を北池袋長寿庵(江戸ソバリエの店)らが開催。

\*\*\*\*\*

## ☆☆☆ 粋な仲間のソバリエ活動

## 【手学】

☆石臼の会蕎麦打ち会(会員のみ)

会の様子は石臼の会ブログで <http://edosobalier-ishiusu.seesaa.net/>

☆神奈川ソバリエの会蕎麦打ち会(会員のみ)

問合：恩田様 [tomcatonda@gmail.com](mailto:tomcatonda@gmail.com)

☆江戸ソバリエ蕎麦打会。

申込：小池晃様(江戸ソバリエ・ルシック) [ipb@ac.auone.net](mailto:ipb@ac.auone.net)

## 【舌学】

☆畑貞則様(江戸ソバリエ・ルシック)と江戸ソバリエの皆様、西荻窪「かがやき亭蕎麦会

申込：畑様 090-2167-8751

.....

## 【脳学】

## ☆江戸(旧寺方)蕎麦研究会開催

問合：小島様 [kojima.sueo@gmail.com](mailto:kojima.sueo@gmail.com)

☆ほし(協会) 台東区のタウン誌『言問散歩』vol.7に「soba 語り」-根岸の里「蕎麦ほしのま」を紹介。

.....

## 【イベント】

☆石田大三様(江戸ソバリエ・ルシク)「そばコン®」開催。於：青山いきいきプラザにて。

申込：[ishida@ad-best.com](mailto:ishida@ad-best.com)

☆三遊亭金也師匠(江戸ソバリエ)伝通院寄席、鈴木落語会。

問合：[sanyuutei@mac.com](mailto:sanyuutei@mac.com)

☆ソフィーこと江戸ソバリエ川上幸子さまの音楽会

問合：川上幸子さま [smilynlynncollins@yahoo.co.jp](mailto:smilynlynncollins@yahoo.co.jp)

\*\*\*\*\*

## ☆☆☆ 江戸ソバリエの蕎麦打教室

\*江戸ソバリエの皆様らによる初心者向け蕎麦打ち教室「ワテラス神田そば研」。  
参加者募集中。

申込：[kanda.sobaken@gmail.com](mailto:kanda.sobaken@gmail.com)

Facebook：<https://www.facebook.com/groups/699532210132072>

☆小池晃様の「手打ち蕎麦さろん 遊蕎庵：江戸川区」

申込：[ipb@ac.auone.net.jp](mailto:ipb@ac.auone.net.jp)

☆大塚小倉庵様(江戸ソバリエの店：豊島区)

①蕎麦打ち教室

②アイニー蕎麦打ち教室(提携)

申込：[ogura-ando28108@gol.com](mailto:ogura-ando28108@gol.com)

☆桃園そば打ち会(中野区)

問合 [tangoqueen09@nifty.com](mailto:tangoqueen09@nifty.com)

☆鴨井孝様

手打ちそば教室「蕎麦善」(埼玉県新座教室、埼玉県庄和教室、群馬県新田教室)

メール：[sobazenkamoi@gmail.com](mailto:sobazenkamoi@gmail.com) 携帯 090 4545 0307

☆笠川哲様(江戸ソバリエ神奈川の会、江戸ソバリエ講師)

①「おだわらそばくらぶ」

②「ジャラン体験蕎麦打ち」(提携)

③「アクティビティ体験蕎麦打ち」(提携)

申込：[hikihikis.4311@nifty.com](mailto:hikihikis.4311@nifty.com)

☆鎌倉長谷栞庵様 (江戸ソバリエの店)の「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打教室」  
「ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打教室」

また、ツイン・ドラゴン流十割蕎麦打教室は江戸ソバリエさんにかぎり 500 円割引。

申込：0467-37-9484

[kamakurahaseshiorian@gmail.com](mailto:kamakurahaseshiorian@gmail.com)

<http://shiori-an.com/>

※「鎌倉長谷栞庵・十割そば打ち体験は次のチャンネルで全てが見られます。

<https://www.youtube.com/channel/UCT0ig0IeKyo1Pab5XRULeng/videos>

☆宮澤佳穂先生 (江戸ソバリエ講師：新宿区)が講師のNHK 文化センター青山  
教室

申込：03-3475-1151

☆重田耕治先生 (江戸ソバリエ講師：豊島区) 主宰の北東製粉手打ち教室

申込：03-3971-7131

☆石井啓之先生 (江戸ソバリエ講師：足立区) 主宰の江戸流蕎麦切道場

申込：03-3849-4192

\*\*\*\*\*

## ☆☆☆ 江戸ソバリエの料理教室&講座

☆林幸子先生 (江戸ソバリエ協会理事の「アトリエ・グー」の教室講座 ↓

問合：[林先生 gout.hayashi@nifty.ne.jp](mailto:gout.hayashi@nifty.ne.jp)

☆脇雅世さま・加藤巴里さま (江戸ソバリエ) の料理教室 ↓

<https://www.trois-soeurs.online/wakimasayo>

\*脇雅世×ほしひかる 対談動画(全4回)

① 「江戸ソバリエ協会とは」

<https://vimeo.com/799749082/994e2be1bd>

② 「蕎麦の伝来」

<https://vimeo.com/802939850/90feb74a98>

③ 「江戸蕎麦とは」

<https://vimeo.com/812278049/3c39f517e5>

④ 「江戸蕎麦の作法と今昔」

<https://vimeo.com/812274721/ca57f9bc62>

☆小池ともこさま (江戸ソバリエ・「sora」主宰) の講座 ↓

問合：小池ともこさま [sobanomi.sora@gmail.com](mailto:sobanomi.sora@gmail.com)

☆高由貴子先生 (江戸ソバリエ講師)

『よみうりカルチャー』にて「東京のお菓子を歩く」講座。

.....

☆高野美子さま

江東区にて「日本を食で旅する～ご当地料理探訪」後期連続講座。

<https://www.kcf.or.jp/sp/sogo/koza/detail/?id=2015>

\*\*\*\*\* ☆

☆☆ 江戸ソバリエ協会から

☆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」でも提供しています。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。

.....

☆皆様にお知らせすべき情報がありましたら、ご一報ください。

ただし、画面の都合上全てを載せられない場合がございますので、その点はお容赦くださいますようお願い申し上げます。

また江戸ソバリエの皆様のご連絡先(〒住所・電話番号・メールアドレスなど)が変更になりましたら、ご一報ください。

.....

☆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。

なお、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。

.....

※上記のお申込・ご連絡先：[toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp)

\*\*\*\*\*

皆様のご健勝とご活躍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年度総会開催について

令和5年5月21日に4年ぶりの総会を開催しました。

今総会では2013年より会長を務められた小川有三さんが退任し、新たな会長に鈴木幹雄さんが就任いたしました。新たな役員とともに今後の倶楽部の運営にご期待ください。

また総会では活発な意見交換があり、議案はすべて承認されました。会議の内容はホームページ「会員ログイン」内の総会議事録をご覧ください。

### 2) 「山あげ祭り(ユネスコ無形文化遺産)と八溝そばを楽しむ会2023」について

2023年7月22日(土)、那須烏山市の八溝そば街道そば夢サロン「梁山泊」で「山あげ祭り(ユネスコ無形文化遺産)と八溝そばを楽しむ会2023」を開催します。初参加大歓迎です。詳細は、江戸ソバリエ倶楽部ホームページをご覧ください。

### 3) 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。

### 4) 年会費納付のお願い

今年度(令和5年4月～令和6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、「払込取扱票」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2023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](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

新型コロナの世界的パンデミックが収束しようとしている。今後は局地的な流行にとどまるだろうというのが専門家の予想だ。マスクの着用義務や行動規制もなくなり、やっと長いトンネルを抜けた気がする。江戸ソバリエ倶楽部の活動も今年からコロナ前の状態に戻った。新年会、総会も無事に終了した。しかし問題はこれからである。会員に魅力ある活動が出来るかどうかを試される。また江戸ソバリエ講座も昨年からの復活して、新しい入会者が3年ぶりに増えたことは喜ばしい事です。

（川俣 静）

江戸ソバリエ倶楽部通信 51号

発行日 2023年8月10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