

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

対馬で対州そばとせん	p. 2	川越蕎麦育成会	p. 16
いすすそば野点庵	p. 5	蕎麦フォトアートギャラリー .	p. 18
そば普及活動	p. 7	江戸ソバリエ協会便り	p. 19
倶楽部新年会	p. 9	事務局からの連絡事項	p. 23
十楚の会十周年	p. 13	投稿募集	p. 24
第15期～18期合同新年会	p. 15	編集後記	p. 24

会員投稿コーナー

「対馬で対州そばとせんに出会った」

江戸ソバリエ 12期 本多恵子

よくよく考えてみると対馬に行きたい理由はふたつあった。ひとつは、端っこ好きの私は日本列島の北の端っこに憧れ、15歳の夏、宮城の片田舎から宗谷岬を目指し、船で利尻島に流れた。生まれて初めて雲丹と出会った。その時、南の端っこ、壱岐・対馬に行きたいと切に願った。

もうひとつは、ほしひかる先生の「対馬から蕎麦の原種を想う」を拝読してから縄文時代からの日本そばの原種を味わってみたいと強い野望を抱いた。



対馬は長崎県の離島で朝鮮に最も近い。古来より大陸から朝鮮経由で、様々な文化（稲作、仏教、漢字等）を伝える日本の窓口で朝鮮とは貿易などの交流が盛んに行われていた。7世紀の頃の日本初の朝鮮式山城の金田城の歴史を知った。なかでも国境防衛のため、辺境の地に置かれた防人（さきもり）の歌には胸を打たれた。毎日海の彼方を睨みながら望郷の想い、家族への想いを詠んだという。

「花咲けば花に 月を見れば月に」

「唐衣 裾に取付き 泣く子らを 置きて来ぬや 母なしにして」

昨年10月13日、秋というには真夏のような日、「対馬そば食べ隊」隊員一名は博多空港から対馬行きのプロペラ機に乗り込んだ。窓からは黒いプロペラが



近くに見え、ギョングン勢いよく回って心弾む青空だ。眼下にはリアス式海岸がレースのように海に浮かび美しい絵画のようだ。平地が少なく9割が山という島だ。

対馬の都邑である厳原町に宿をとり5日の旅の始まりだ。厳原町は江戸時代の通信史時代を彷彿させる武家屋敷が残り城下町の面影が随所にある。実に多くの石垣が路地の角々に残されており石、石、石の町だ。

夕方、情報収集に出歩いた。ピーンと目星を着けた小料理屋「お多幸」に入る。口の字型のカウンターは真ん中に囲炉裏があり、おでんがでん！と鎮座していた。一角に女将の清水悦江さんが座り皆の話し相手になっている。店のあちらこちらに和花がいけてあり、なかでも秋の七草のひとつ、藤袴に出会えた。今や絶滅種に近い花だ。伺うと山にある別宅で先代から栽培しているという。先代の女将は悦江さんの母親であり、名物女将であり詩人でもある江崎マス子さん。対馬方言で読んだ詩集「こうこいも」は日本児童文学者協会主催の三越佐千夫少年詩賞を受賞している。「こうこいも」とはさつま芋のことで、「孝行芋（こうこいも）」と呼び古くから対馬では大切にしてきた。

客は元市長の財部さん、市の職員、安徳天皇御陵墓（伝とのこと）を守られておられるしいたけ栽培の内山さん等地元の方が通う店だ。話が弾み結局こちらに毎晩お邪魔することとなった。

翌朝は金田城跡の石塁を見に行った。ホテル対馬タクシーの運転手である増田さんが独りでは寂しかろうと山を一緒に登ってくれた。城跡は岩塊ばかりで怖い雰囲気のある山道を登った先があり、最も高い東南角石塁は7m近くある。水路、井戸の跡からは厳しく寂しい古の暮らしが目に見え浮かぶ。黒瀬湾や浅茅湾が石塁の直下であり、こういうところで生きていくのはとてもじゃないが辛かろう。高所恐怖症の私は足がすくんだ。岩の崖には紫色のダン菊が強風に耐えていた。ダン菊は岩場に咲き下から段々に花を咲かせるためにこの名前となった。

翌朝は超晴れ、蕎麦に会いたい、ルンルンと自転車で行こうと考えた。だが実に暑い日であり速攻断念、タクシーで「対州そば・匠」に向かう。お店はな一もない広い田畑の中にあっただ。そば道場もあり、女性ばかりが働いていた。ベテラン女性の方が接客して下さり対州（たいしゅう）そばと初対面。対州とはかつての対馬国を指しており、栽培から全て手をかけて作られていると伺った。

対州そばは、縄文時代後期に中国雲南省等の山間部から朝鮮半島を経由して対馬に伝わった。周りがぐる〜りと海であったため原種の特徴を残すそばが栽培された。風味から高い評価を受け、世界に誇る産品として2018年に農林水産省か

らGIマーク（産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示）に登録された。長崎県で初、日本のそばで初のことだ。

対州そばのもり、名物穴子の天ぷら、ろくべえ（対馬特産のせんから作る麺）とおにぎり（前夜のお多幸のお客が大絶賛）を注文した。炭水化物ばかりだ。そばはつんと強い風味が鼻を抜け繊細な味がし苦みを感じる。つなぎを使わず100%の天然のそばを用いるのが対州流。ろくべえの出しは対馬の地鶏、どんこしいたけ、メジナ等の魚から取る透明であっさりとした上品な味わい、しかも深い味。

食しながら対馬の農産物を考えた。農地が少なく米がほとんど取れなかったため山の斜面を利用してそばの栽培が盛んに行われ、島の常食用となったという。今でも対馬の名物郷土料理「いりやき」の締めにはそばを食す。

「いりやき」とは、骨付き地鶏で出汁を取り、しいたけ・ネギ・コンニャク等を入れ、少し甘めの醤油味で仕上げる対馬の郷土料理。家族や地元の人たちが一同に会するような冠婚葬祭の時に女性たち（主におばちゃんね）がそば打ちをすると伺った。普段お昼に、蕎麦屋さんで「いりやきそば」「ろくべえ」をよく食すると皆さまがお話をされた。

対州のそばは小粒な品種で収穫量が少ない。十割そばが基本のため量の確保が非常に難しいとのことであり対馬のそばを有難く頂いた。収穫期は12月で、収穫期を早めるような品種改良を重ねていないという。

「せん」はさつま芋から作られる対馬が誇る最強の保存食。さつま芋は17世紀に宮古島から薩摩、長崎に伝わり日本の風土に適した品種が広く栽培された。

痩せた土地だからこそ大変に手間がかかる「せん」を作った。千の手間がかかるから「せん」と呼ばれた。冬季の季節風や雨露から食糧・衣類の保存のために屋根が石（大きく平たく重い砂岩の板石）の石屋根の倉庫が人里から離れた畑の中に作られた。今でも椎根の石屋根倉庫群に残されている。



司馬遼太郎の「街道をゆく 壱岐・対馬の道」によると、バーは壱岐の郷ノ浦に2、3件、対馬の巖原には7、80件あるという。沖へ出れば魚がいるという漁民はもしかしたら江戸の大工の精神と似通っているのか？

しいたけ栽培の内山さんと一緒にしたスナックで、私が烏賊好きと知りママさんが出してくれた叩き烏賊は実に美味しかった。叩き烏賊は島民の大大好物で、炙った烏賊を金槌で叩いてほぐしたもの。今までの烏賊で最上だった。その上、島の人々は踊りが上手かった。

対馬のそば、食、人は、素朴だが温かく島の歴史を伝え殊のほか極上であった。

日光市 いすすそば野点庵

下野ソバリエ会 松本政憲

令和も5年目。11月のとある昼下がり、いすすそば野点庵二代目とお話しができました。先代もそうですが、一見寡黙な人です。伊藤正明さん 54 歳。実は笑顔がいい。販促商品を取り扱う企業で食品サンプルの営業を 22 年、宇都宮営業所長としても頑張りました。次いで地元のステーキチェーン店で 8 年。店長も 2 年勤めて独立も考えたそうですが、すんでのところで思い止まった。それは子育ての時間を確保するためだったといいます。ご両親に厳しく優しく育てられたからでしょうか。根っこにほっこりとしたやさしさがあります。多分、奥様も心配しつつも喜んでくれたことでしょう。食品繋がりの仕事で 30 年。仕込みの流れや顧客との絡みなどいろいろな経験を溜め込みました。以前から飲食店に興味はありましたが、家庭・仕事・世情などからお店を継ぐことには躊躇していました。

以前から見様見真似で時々そばを打っていましたが、継ぐ決心をしてからは、先代の力強い指導の下に週末ごと 3kg を 5~6 玉ほど早朝 5 時から打ちました。指導を受けるようになって半年後の暮れ、年越しそばを延している時に「あ、これか!」と、打ち方のコツを掴んだようだといいます。

去年の暮れは独りで対応して、26 玉を打ち上げました。加えてお店の分も 30 玉をこなしました。「うちのそばは弾む」とは奥様（新女将）の言葉です。丸抜きに少し殻付きを混ぜての自家製粉。数回挽き回します。やや硬めの水回しで打ち上げたそばは、田舎そばの風合いと甘みと独特の歯応えがある。喉越しではなく、しっかり噛んで味わうそば。「弾み」を楽しむそばです。それでも二代目はいいです。「水回しの加減」をもっと追求したいと。より楽しい「弾み」を求めて求道者のように顔を引き締めました。

「自慢の店をつぶさないで！」と娘から言われて…」と嬉しそうにいます。最初は心配そうだった女将さんも、お店の仕事にそれなりの面白さを見つけてくれたようだと。家族の協力と先代からの期待と自分なりのやりがいを見出して、「夢がかなった」と経営に打ち技に邁進します。



先代から引き継いだそば挽きの機械類も古くなってきました。メーカーも消滅しているので、そば打ち共々機械のセッティングなど先代に教わることはまだまだあります。最近ゴルフ三昧の先代にも、時々お店に出向いてもらわなければなりません。



いつもの十割そばは、江戸風細切りよりはやや太め。ホシが散らばる少し黒味の色合いと、甘みあり香りありで例幣使そば街道の名物です。この鹿沼地域の日光寄りの奥に小来川という中山間地域があります。そこで栽培される蕎麦を主に使っています。生産者の井原九十九さんとは先代からのお付き合い。蕎麦のつながりは人の繋がりです。

お店の人気一品メニューは、そばがきと鴨ネギ炒めです。



そばがきは、ふんわりふっくらのやさしいお顔です。真ん中に甘味噌がちょこっという、鰹節を落とした醤油につけていただきます。誠にシンプルな佇まいのそばがき。お熱いうちにどうぞ。



鴨ネギ炒めは、鴨肉とネギの細切りを炒めてそば汁で軽く煮込んでいます。ネギは知り合いの農家のもの。柔らかい鴨肉とも歯触りのよい立切りのネギが上等に旨い。お酒のあてにも合うちょこっと濃い味です。残った汁をそば湯割りです。これがまた旨い。

ビールはサッポロのラガー、焼酎は大分のいいちこ。日本酒は最近、自分でも好きだった「天鷹」（大田原市蛭田（旧湯津上村）天鷹酒造）に代えました。

常連のお客さまが県内外から見えます。平日は概ね 30 組くらい。時期がよくなると土日は 100 組を超えるとのこと。長居しないお客さまには感謝です。常連さんはそれとなく気遣ってくれる。シニア、ファミリー、サラリーマン、観光客と客層のバランスがよい。土日はやはり観光客が多い。初めてのお客さんは、やっと見つけた！というお顔で。常連さんは余裕の名前書きで。手慣れたパートさんが手伝ってくれるので助かります。「そばの味が変わってないね」と言われるのがうれしい。小さな子たちも大歓迎です。「いつもは食が細いんだけど、この子はここのそばだと食べる。完食した！」と嬉しい一言もあります。だから、続けて行ける。たとえ一見さんでも記憶に残るお店でありたいと。お客さまとの一日一言を心に止めていきたいとも。二代目は、野点庵の場でことさら新しいことを生み出すことでなく、昨日あったようにきょうもあり、そばを打ち続ける…それでいいと言います。お話しを聞きながら、今あることを続けて行くことのたいへんさ、有り難さ、うれしさ…仕事というのはそういうことかもしれないと改めて感じました。

女将さんと二人三脚。繁忙時はパートさん 2~3 人。上手く回せています。仕込みの予測や食材の在庫管理などステーキ店での経験が、お店の切り盛りに生きています。先代は 57 歳の時に創業して 21 年間頑張った。二代目の野点庵が楽しそうに力強く始めました。

自分の歳も顧みず、20 年後の野点庵を見てみたい。

「いすすそば 野点庵」

栃木県日光市小倉 867-24 TEL 0288-27-3040

(国道 121 号線日光例幣使街道から少し入った雑木林の一軒家。看板小さい)

そば普及活動してきました。

江戸ソバリエ・ルシック 鈴木幹雄（十楚の会）

私が長年勤務しておりました YAMAHA の OB 会にて、そば普及活動の一環として参加してきました。

コロナ禍以前にもお蕎麦のお話をさせて頂いた当 OB 会よりコロナ禍明けになったのを機に、再度のお蕎麦の話をするチャンスを頂きました。

当 OB 会は「酒文化探訪の会」という同好会で、酒蔵見学や飲食店での飲酒を楽しむ等の酒文化を探求し楽しむ会です。

日本酒だけではなく、ビールやワインなどアルコール全般を楽しみながら、食事と会話を通じて仲間との懇親を深めています。

『蕎麦屋・酒』と言われる様に<お蕎麦とお酒>の相性はとても良いです。そこで、江戸ソバリエの私の出番です。お蕎麦の歴史や栄養、日本全国の郷土そば、蕎麦前料理、年中行事と蕎麦、落語、手打ちそば、蘊蓄などと江戸ソバリエ講座で教わった知識をご披露し、お蕎麦の良さとお楽しさを皆様に伝えました。

江戸ソバリエの活動と歴史と認定方法などについてもお話もさせて頂きました。

お酒も入っていますので、余興として、「蕎麦クイズ」をいくつか出しました。複数正解者が出た時はジャンケン大会です。

正解者には粗品として最新雑誌（お蕎麦特集号）を呈呈いたしました。大いに盛り上がりました。

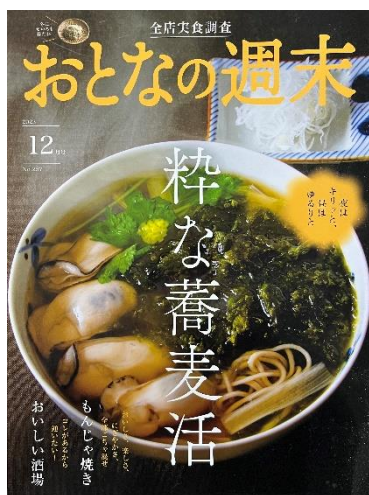
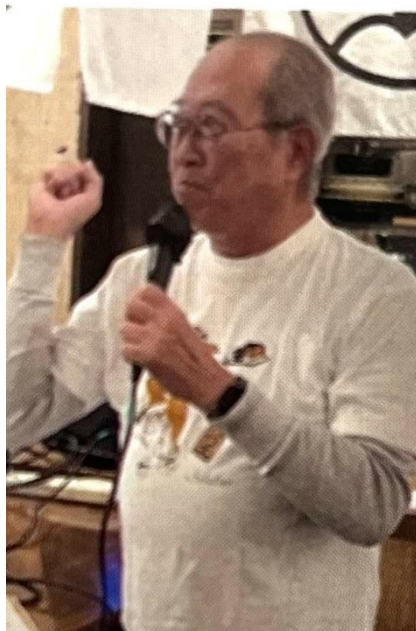
会場は江戸ソバリエ仲間のお蕎麦屋さんです。丸の内の「japa soba HANAKO」を紹介し、貸切で行いました。

正に、<お蕎麦とお酒>をコンセプトとしたお店で灘の銘酒（飲み放題）と目新しい創作料理が供され、参加者の皆様からは大好評の声を多数いただきました。

定年退職後にのみりこんでいるお蕎麦の世界ですが、嘗ての同僚や先輩との会話に幅が生まれ且つ広がりました。

「お蕎麦は人と人を繋ぐ」を実感しました。

お陰様で昔からの仲間達（先輩・後輩・同期）と共に楽しい時間を過ごすことが出来ました。



粗品のそば本



会場の japa soba HANAKO



江戸ソバリエ倶楽部新年会

令和6年1月27日、江戸ソバリエ倶楽部の新年会を開催しました。会場は日本橋の「レストラン東洋」で行われました。午後2時30分に鈴木会長の挨拶で始まりました。

最初に岸間健貧氏の講演がありました。題目は「たかがそば猪口されど」です。「されど」の意味が何なのかは人によって理解が異なると思いますが、「そば猪口はそばを食べる器ですが、そこに描かれている文様は江戸文化を色濃く反映している。」と理解できます。

陶工が遠く故郷に思いを馳せて作った一樹一屋の文様等、他にも多々あるようです。

岸間氏の講演は30年に及ぶ研究による蕎麦猪口への深い造詣が窺え、とても新鮮に聞くことが出来ました。

次に江戸ソバリエ理事長のほしひかる氏が令和5年度の「食生活文化賞」を受賞されましたので、お祝いの花束の贈呈をいたしました。

そして会食になりました。会食の間に、17期「十菜会」の紹介がありました。

それから蕎麦喰人形3体のオークションが行われました。オークションの司会を三遊亭金也さんをお願いしましたので、会場がすごく盛り上がりました。特に3体目の人形にはどんどん高値がついていきました。さすが金也さんの話術にはかないません。結果は3体とも日本そば文化学院の理事長さんが高値で攫っていきました。

あっという間に終了の午後5時が迫ってきて、最後に全員の集合写真を撮って、バタバタと解散となりました。あっという間に終わった新年会でした。(川俣 静)

写真集



鈴木会長の挨拶



司会の奥平さん



乾杯の音頭 石田さん



講演する岸間健貧さん



岸間さんの著書の紹介



食生活文化賞を受賞された ほしひかるさん



来賓の林幸子さん



江戸ソバリエ17期「十菜会」



蕎麦喰い人形のオークション
(左端が落札した齋藤さん)

懇親会





2024年1月27日 江戸ソバリエ倶楽部新年会集合写真

江戸ソバリエ 10期生 認定10周年記念イベントを開催

江戸ソバリエ 10期生 十楚の会 半田 享

江戸ソバリエ10期生が認定されてからちょうど10年。今も一緒に活動している「だんご三兄弟」の9期、10期、11期の皆さんとともに、この節目に懐かしい方々とお会いする記念イベントを東京渋谷にて10月14日に開催しました。

イベント当日、懐かしい方々が次々と会場に到着し、「お久しぶりです！ 何年ぶりでしょう…」、「お元気でしたか？」とお蕎麦を通じて出会ったみなさんとの再会はまるで同窓会のよう。すぐに近況報告や思い出話が始まりました。

十楚の会前会長の鈴木さん（現、ソバリエ倶楽部会長）の司会進行役で、まずは各期の会長のご挨拶。10期十楚の会の私に続き、9期 遊九の会 福田さん、11期 蕎士会 成田さんにお話しいただきました。一緒に活動することが多い「だんご三兄弟」。今後も協力して蕎麦を益々楽しみたいと思います。



9期 遊九の会 福田さん



11期 蕎士会 成田さん

本イベントには、江戸ソバリエ協会ほしひかるの会長も出席くださいました。タイトルは「郷土蕎麦のルーツ」。江戸蕎麦との違いを踏まえて郷土蕎麦の成り立ちをご講演いただきました。郷土蕎麦は地方それぞれの家庭で、江戸蕎麦は商品として受け継がれているなど蕎麦好きには大変興味深いお話でした。



江戸ソバリエ協会 ほしひかるの会長のご講演「郷土蕎麦のルーツ」

そして、本イベントでは、高座名「鼠家途夢」さんこと、10期の唐木さんに落語のご口演いただきました。演目は「時そば」。参加者全員が話の世界に引き込まれました。もともとは上方落語の演目「時うどん」が江戸落語として「時そば」になったこと。「九つどき」は

午前0時頃。さらに、方角を 十二支 に当てはめるやり方で真北方向の「子」と真南方向の「午」をつなぐ線が「子午線」など、とてもためになる小噺も披露いただきました。



鼠家途夢さん（10期の唐木さん）の落語「時そば」

楽しい時間はすぐに過ぎてしまいます。改めて、蕎麦をきっかけに生まれた出会いを大切にしたい。蕎麦への思いを秘めながら再会を約束して今回のイベントは終了しました。講演くださいました、ほし会長、唐木さん。お集まりいただいた方々にお礼申し上げます。次回にお会いするときを楽しみにして…。



最後に全員で記念撮影（2023年10月14日、中国料理 白鳳 渋谷店にて）

江戸ソバリエ第15期～18期合同新年会に参加して

江戸ソバリエ第17期 神藤 利三

今年の1月20日に行われた江戸ソバリエ第15期～18期の合同新年会に参加しました。期をこえての懇親会は初めてでしたので、会場に着くまでは緊張と不慣れな都会のせいか大手町駅の改札を出てから、かなり彷徨いました。30分前に到着する予定がギリギリになってしまいました。

会場は15期の後藤さんのお店(スタンド JAPA SOBA HANAKO)で、受付で参加者ネームプレートを渡され期ごとにテーブルにつきました。後藤さんからの挨拶と乾杯、蕎麦に対する熱い思いやお店のネーミングにまつわることなどなど、楽しいお話で始まりました。

自己紹介では、深大寺門前のお蕎麦屋さんの全店舗を食べ歩いた方、打ったそばの残りをリメイクしてお菓子作りしている方、蕎麦畑のオーナーの方、立ち食いそばを開業する予定の方や音楽関係の方などなど、様々なお話が聞けて、興味の幅も広がりました。

鯉節専門店の湯浅商店のイケメン若店主さんの鯉節の話や鯉節削りの実演はとても勉強になりました。削り体験もできて、削りたての香りで、昔実家にあった年季の入った鯉節削り器を懐かしく思い出しました。後藤さんからはお店の厨房で機械麺の作り方の説明を聞いて、製麺している様子も見る事が出来ました。

料理もおいしく、お酒がすすむにつれ期をこえて話が弾み、〆の十割そばを食べるころには打ち解けられました。私が興味を抱いていた『東京に住む外国人と日本人とが蕎麦をきっかけにつながる地域コミュニティ、イベントにとどまらない生活者としてのつながりあえる場』について、たくさんの方にアドバイスをいただいたり、後日情報提供をいただいたりと、本当に嬉しく温かい気持ちになりました。とっても居心地のいいお店で、私にとって合同新年会は仲間とつながり合える大切な楽しいひとときになりました。

企画・主催された幹事の方々に感謝しています。ありがとうございました。



2023年度 川越蕎麦育成会 10th <脱穀から収穫祭>

本年度のソバ栽培活動の後半模様をレポート致します

*脱穀

10/28の刈取りから、2週間の島立天日干しをし、11/11(ポッキーの日)に脱穀を行いました。多くの方に参加を呼びかけ、32名もの参加者がありました。10年の経験と工夫と受け継いで来た農機具達を活用して、想定を上回る収量が得られました。

直近の天気予報に対応した Bigboss 達のフォローアップ作業で脱穀前のソバの実を雨から守ってくれたのも貢献しています

疲れた身体へのおやつはブランドの川越芋の焼き芋 これもソバ畑で育てました。

*脱皮・製粉

栃木那須烏山の梁山泊 廣木さんと蕎麦会 小林治夫さんのお力をお借りしまして、本年も脱皮・製粉を行いました

玄ソバで142kgを持ち込みました 因みに昨年度は133kg

結果 抜き実で107kg そのうち来年度蒔く種を残して 89kgを製粉しました

課題であった水分量は15.1%で合格!

*収穫祭

当日早朝より有志による二八でのそば打ち

志木市の某所にて収穫祭を参加者50名で行い、種蒔きからの一連の農作業の苦労話などを語り合いました。自らの手で育て上げたおそばは格別です。たらふく手繰り、美酒に酔いました。

2024年度の計画はフェイスブックの「川越蕎麦育成会」にて発表致します。

併せて、江戸ソバリエ倶楽部ホームページにも公表いたします。

奮っての参加をお待ちしております

誌面の写真はフェイスブックに投稿された写真を拝借いたしております 事後承諾ですが、ご了承をお願いします 川越蕎麦育成会 広報担当 sobasky

写真集





蕎麦フォトアートギャラリー

江戸東京野菜の冬野菜を味わう蕎麦二品

①小松菜切の蛤冷掛け



②揚げ千住葱盛豚シャブ蕎麦



「更科堀井 冬の会」に参加して巡り逢えたお蕎麦でした。

林幸子先生 ご馳走様でした。 (2024/2/15 ジョン麵次郎二世)

そば道具屋の店舗風景



所狭しと並べられたそば道具の景色は壮観です。

(2024/2/29 SOBA 太郎)



敦盛海苔かけ卵つき

残念なお知らせ。

最近、好きなお店の閉店が相次いでいる。

神奈川のとある蕎麦店も閉店すると聞いて慌てて訪れた。敦盛を始めて頂いたお店、ほしいものを盛り込んだ「敦盛海苔かけ卵つき」に

もう一回、行けるかなあ。。

(2024/3/6 okamoto 美穂)

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伝統江戸蕎麦を応援しています。

《年越蕎麦》

年越蕎麦の慣習は、江戸で二八蕎麦が開発され、麺が切れず長くなって「縁起がいい」ということから始まりました。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明日になくために毎年「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」の作品を募集しています。

皆様、年末にはふるってご応募ください。

《更科蕎麦》

3月4日は「更科蕎麦の日」です。更科総本家の「更科堀井」が(一社)日本記念日協会に申請して認定・登録されています。白い《更科蕎麦》は江戸蕎麦の代表です。

皆様、来年の3月4日は白い《更科蕎麦》をいただきましょう。

《雛蕎麦》

江戸で《更科蕎麦》が開発されると多種の《変わり蕎麦》が生まれました。その初めは三色の《雛蕎麦》です。江戸中期の江戸では、3月3日の雛祭りの翌4日に雛飾りを仕舞うとき、お蕎麦を供え、それから主客とともにそれをいただいていた。蕎麦は当初《二八蕎麦》でしたが、菱餅にならって緑、白、桃色の《三色蕎麦》になってきました。

江戸ソバリエの店「小倉庵」では、女の子のお客さまに食べていただきたいということから、その年の三月三日前後の土曜日・日曜日にお出しています。

皆様、来年の3月4日は《雛蕎麦》をいただきましょう。

☆☆江戸ソバリエ協会『蕎麦春秋』を推薦しています。

*安田武司先生(江戸ソバリエ講師)が『そば打ち名人への道程』を連載されています。

*片倉英統先生(江戸ソバリエ講師)が『「そば」トレンド』を連載されています。

*IZUMIさま(江戸ソバリエ)が『ソバ粉でもう一品』を連載されています。

*ほしひかる(協会)が『そば文学紀行』を連載しています。

・既発売のVol. 65では、湊かなえ著の『リバーズ』をご紹介しながら、美味基準の変化を見えています。

・既発売のVol. 66では、片倉康雄刊の『蘇番経優曇経』をご紹介しながら、蕎麦・饅頭の協力発展を主張しています。

・既発売のVol. 67では、高田在子(江戸ソバリエ)著の『あつあつ鴨南蛮そばと桜餅』をご紹介しながら、鴨の産地を追っています。

・現在発売中のVol. 68では、津村記久子著『水車小屋のネネ』を紹介しながら、東西の水車や石臼文化について考えています。

・3月26日発売予定のVol. 69では、西條加奈著『姉妹茶屋』、みなみらんぼう(江戸ソバリエ講師)著『八ヶ岳キッチン』を紹介しながら、江戸蕎麦の職人の蕎麦と、郷土蕎麦の元である素人の蕎麦打ちとの違いを述べています。

☆「更科堀井」の堀井社長(江戸ソバリエ講師)と当協会のほしひかるミツカン水の文化センター刊『水の文化』No. 76特集「そばと水」に協力しました。同誌ご希望の方は下記までお申込ください。

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=VovxygJBwk684i1p90bzRLU-OBzvRItLrSKLYJ2Ez8dUNEVIR1U1T1NSSTdIV1VUU1YxNjY5RUFZNYQ1QCNOPWcu>

☆☆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

・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://edosobalier-kyokai.jp)

皆様からご寄稿いただきました作品は協会のホームページに掲載いたしております。ぜひご覧ください。

☆『レポート編』のページ

- ⑳相原喜代治様 郷土そば探訪の旅パート5
 ㉑小島末夫様 第15回国際そばシンポジウム開催概要

☆『打ち立てニュース』のページ

- *水谷和子さま調理師目指す高校生に蕎麦打ち特別授業
 *前浜静男様・前浜佳代子さま・他 「子育て支援講座 開催」
 *別府明子さま・北川育子さま・一ノ瀬静男様・赤尾吉一様
 「グループホームで蕎麦打ちボランティア 開催」
 *金子美愛さま・林幸子先生・谷岡真弓さま
 「千代田区後援 親子料理教室はじめてのそば打ちを開催」

☆『国境なき江戸ソバリエたち』のページ

*ほしひかる

「Soba connects the world」

☆『ほし&講師 エッセイ』のページ

- *ほしひかる 「寺方蕎麦ものがたり」
 *ほしひかる 提案「学校で、正規の蕎麦教育を」

☆☆粋な仲間のソバリエ活動

【手学】

- ☆「ワテラス神田そば研」は、江戸ソバリエ有志による初心者向け蕎麦打ち教室です。「そば打ちコース」及び「そば料理コース」参加者募集中。 申込：kanda.sobaken@gmail.com
 ☆江戸ソバリエ蕎麦打会を毎月開催しています。 申込：小池晃様 ipb@ac.auone.net
 ☆北川育子さま有志は、定期的に住宅展示場で蕎麦打ち教室を開いています。
 ☆石臼の会では神田・調布・八王子で蕎麦打ち会を開催しています。
 会員のみですが、問合：池田満様 ikeda_email@nifty.com
 ☆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
 ☆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
 ☆桃園そば打ち会(中野区) 問合 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 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
 ☆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」では、蕎麦の打ち方と、食べ方は江戸ソバリエ協会制作の「How to Make Basso」「How to Enjoy Basso」を活用。 申込：0467-37-9484 kamakurahaseshiorian@gmail.com
 ☆林幸子先生の「アトリエ・グー」の教室講座↓問合 林先生 gout.hayashi@nifty.ne.jp

☆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「昭和の食卓パート2～下町の原風景」前期連続講座。

お申込は <https://www.kcf.or.jp/sogo/koza/detail/?id=2594>

.....
【舌学】

☆江戸ソバリエ協会では、更科堀井四季の会を開催しています。

次回 26 回は春の会を予定しています。

会場：更科堀井(麻布十番)

四季の膳：更科蕎麦と江戸野菜

料理企画：林幸子先生

会費：6000 円

申込：toiawase@edosobalier-kyokai.jp

☆畑貞則様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

.....
【催事】

☆神奈川江戸ソバリエの会では、江戸ソバリエ協会の協力のもと毎年 11 月に「蕎麦切発祥の寺、栖雲寺で蕎麦切奉納を行っています。 問合：恩田様 tomcatonda@gmail.com

☆石田大三様は、毎月「そばコン®」開催されています。 申込:ishida@ad-best.com

☆三遊亭金也師匠は、伝通院寄席で口演されています。 問合：sanyuutei@mac.com

☆☆ 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。

.....
☆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

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) 1) 令和6年度総会開催について

令和6年度の総会を下記日程で開催します。倶楽部の5年度活動報告 6年度の活動計画などを審議していただき、合わせて会員の皆様の交流を深める場として活用していただきたく思います。

日程：令和6年5月19日（日）予定

詳細につきましては、4月中旬にご案内のはがきをお送りしますのでご確認ください。皆様のご参加お待ちしております。

会長 鈴木幹雄

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) 年会費納付のお願い

新年度(令和6年4月～令和7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6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。

尚 「**払込取扱票**」が同封されていない方は、すでに払込み済みですので払込みは不要です

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

4) 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2024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 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

2024年のスタートは能登半島地震の災害である。地震大国のこの国では、どこに住んでいようと明日は我が身に地震災難が降りかかると肝に銘ずるべきだ。毎日のように日本のどこかで地震が起きている。大地震に遭遇した時の心構えを常に準備しておくことも必要だろう。昨年から倶楽部の行事も復活しておりコロナ前の日常に戻ったようだ。しかし外国も日本も大きな変化が起きているようだ。コロナの災禍と、ウクライナとパレスチナの戦争によって世界中の政治、経済に様々な影響が生じている。日本は1ドル150円に迫る急速な円安になって、輸出が好調な自動車産業が息を吹き返し、世界に荷を運ぶ海運会社はコンテナ船の運賃の高騰で、この2年間で30年分の利益を稼ぎだしたように経済が復活してきた。日本の物価はどんどん上がっているが、東南アジアの国々にとっては自国よりも日本の方が物価が安いので大挙して日本に観光客が押し寄せている。日本の物価上昇は世界の物価上昇に全く追いついていないのだ。そして世界の外資が日本の株を買って株価は4万円を超えた。しかし私が昔から買っている国産そば粉（常陸秋そば）の値段は何年も全く上がっていない。

川俣 静

江戸ソバリエ倶楽部通信 52号

発行日 2024年4月3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

本多恵子 灰田道夫 半田享