

江戸ソバリエ倶楽部通信



[目次]

山あげ祭	p. 2	蕎麦フォトアートギャラリー	p. 12
そば打ち会	p. 4	江戸ソバリエ協会便り	p. 13
地引網	p. 6	事務局からの連絡事項	p. 14
蕎麦喰地蔵尊	p. 8	投稿募集	p. 15
総会の記事	p. 11	編集後記	p. 16

会員投稿コーナー

「山あげ祭に初めて参加して」

江戸ソバリエ16期 吉田奈美

今年7月、ソバリエの先輩達に誘われて初めて那須烏山の山あげ祭を訪れました。そこで開催された自然の中で繰り広げられるお祭りに深く感動しました。特に印象的だったのは、祭りのハイライトである野外歌舞伎です。山の中腹に設置された特設の舞台は、自然の美しさと相まって、歌舞伎の壮麗な演出を引き立てていました。

ユネスコ無形遺産、国指定重要無形民俗文化財で、舞台の奥行きが周りの自然とのマッチングを活かした仕掛けで、目の前で繰り広げられるドラマに引き込まれました。表情や声、動きが一つ一つ生々しく伝わり、まるで歴史の中にタイムスリップしたかのような感覚に浸ることができました。観客との距離が近く、時折振り返ると観客席の熱気や共鳴も感じられ、祭り全体の一体感が心に深く残りました。

那須烏山の山あげ祭りは、160年以上前から続く伝統芸能の真髄を感じるだけでなく、地域の文化や人々との交流の場としても非常に魅力的でした。この体験は、単なる観光以上の意味を持ち、楽しい思い出となりました。

そして山あげ祭を途中で座してもう一つのイベント、ソバリエならではの蕎麦前とソバ打ちでのお料理作りと宴会を行いました。場所は八溝そば街道そば夢サロン「梁山泊」を提供していただいたの料理三昧でした。ソバ打ちの面々は早速そば粉からお蕎麦を打ち、ソバ前チームはそれぞれに与えられた食材で、天婦羅、お新香、サラダなどの料理を作りました。1時間ほどでほぼ出来上がり、楽しい宴会の開催です。更に午前中から仕込んでいただいた地元の鮎の炭火の塩焼きが最高に仕上がり、花を添えました。

大盛り上がりのうちに帰宅時間となり烏山の駅まで送っていただき、電車に乗り込み帰途へ向かいました。そして最後の宴の乾杯に車中で一杯！！最後のお酒を酌み交わして山あげ祭を締めることができました。

今回の山あげ祭に始まり、ソバ宴会の楽しい大人の遠足は、とても素晴らしく思い出深いものとなりました。また来年も行きたいという思いが募ります。皆様お世話になりました。





おそば



鮎の塩焼き



酒と肴



山あげ祭の山車

江戸ソバリエ9期遊九の会ソバ打ち会のご紹介

江戸ソバリエ9期遊九の会 連絡担当 永幡紀明

今日は江戸ソバリエ9期の会、遊九の会の蕎麦打ち会をご紹介します。

場所は平井の一般住宅の2階、麺台8台の蕎麦工房平井。JR平井駅から徒歩8分。蕎麦道具を持っているときは徒歩10分。毎月第4日曜日11時から15時くらいまで。蕎麦打ちと昼食と懇談会。参加者は5～8人。初心者からそここの腕前の方までいろいろ。

二八蕎麦をいきな仲間と打って楽しい時間を過ごします。自由に好きなように蕎麦打ち。ニハチ1キロが基準。その後で昼食と懇談会(お酒付き)。料金は3500円、当日会場で徴収。この蕎麦打ち会の初めの頃は年2回程度開催で、会場はソバリエの大先輩の松本様をお願いして桜流蕎麦打ち研究会の会場をお借りしていました。4年前からは現在の場所をお借りできて、毎月1回の開催を続けてきました。この場所は、蕎麦打ち道具4人分が揃っていて、初心者でも気軽にソバ打ちに参加できます。今日の参加者は7名。

いつものとおり福田会長の開会の挨拶で始まりました。9期、10期、14期の皆様が蕎麦打ちを楽しみました。蕎麦打ちのやり方はそれぞれ自由。困ったときは参加者の誰かに聞く聞かれたら誰かがアドバイスです。

ここの残念なことは火が使えないことで、打った蕎麦は家に持って帰ってから茹でて、今日の結果を噛みしめることになります。楽しみ(落胆?)は家に帰ってから。8月は夏休み。暑さには負けます。次回は9月22日。11時から15時まで。空調がなく、自然の風と扇風機だけ。なお冬は石油ストーブと電気ストーブと蕎麦打ちの熱気で問題なし。参加を希望される方はインターネットで、9期、ソバリエのキーワードで検索。見つかる9期ソバリエのHPのイベント案内からご覧ください。今年の夏は暑さが厳しいですね。皆様のご健康と他のソバリエ同期会のご活躍をお祈りします。





地引網 2024

16期 吉田奈美

地引網は毎年「それでも？やる会（異業種交流会）」が主催して開催している行事です。今年で15年ほどになり、会のメンバーの声掛けで東京近郊から、50人から80人規模の人たちが集い、楽しい地引網が定着しております。今回は、ソバリエ16期の皆様に新たなメンバーとして参加を呼び掛けて頂き、10名近くのメンバーがお集まりいただきました。今年の日程は三連休の初めとなり、例年より集客人数が少なかったのですが、ソバリエの皆様の参加は頼もしいものでした。朝10時前から準備が始まり、あらかじめ決められた分担作業で、座席やテーブルを用意したり、初めての参加される方を駅から浜まで誘導したりと慌ただしく始まりました。今回幹事も少なかったため、早く来られたソバリエのメンバーには座席やテーブルの用意までしていただき大変助かりました。準備が整ったら、既に酒屋さんに頼んで運んでもらった冷えたビールで早速乾杯！！持ち込んだお新香や枝豆、酒の肴で宴会気分です。お子様たちは浜辺に行き、遊泳禁止地域なので泳げませんが、波打ち際で海を楽しんでいました。そして、お昼前に網元からの連絡で一斉に浜へ出て地引網を引きました。

人数が多くなかったため、網が重くなかなか引けません。その分魚も逃げてしまいます。皆必死になって、海辺と浜を何往復もしながら引っ張りました。そして引くこと30分ほど、ようやく魚たちが見えてきました。そこにいたのは、ピチピチきらきら光る小鰻、透き通ったシラス、小さな鰯でした。それらを漁師さんたちが網で掬い、バケツに移しています。子供たちは生き生きした魚を見て大喜びでした。魚を捕ってからは、また宴会の続きです。今度は予め頼んでおいた天麩羅を頂きながら、ワイワイガヤガヤ、ビールやワインを片手に大いに盛り上がりました。子供たちはここからスイカ割り大会です。目隠しをして数歩離れたところからのスイカ割りは、なかなか小さなお子さんには割れません。見ている大人たちの声援を受けながら、何人かでようやく割れたスイカを皆で分けて美味しく頂きました。宴もたけなわとなったところで、残念ながらお開きになりました。



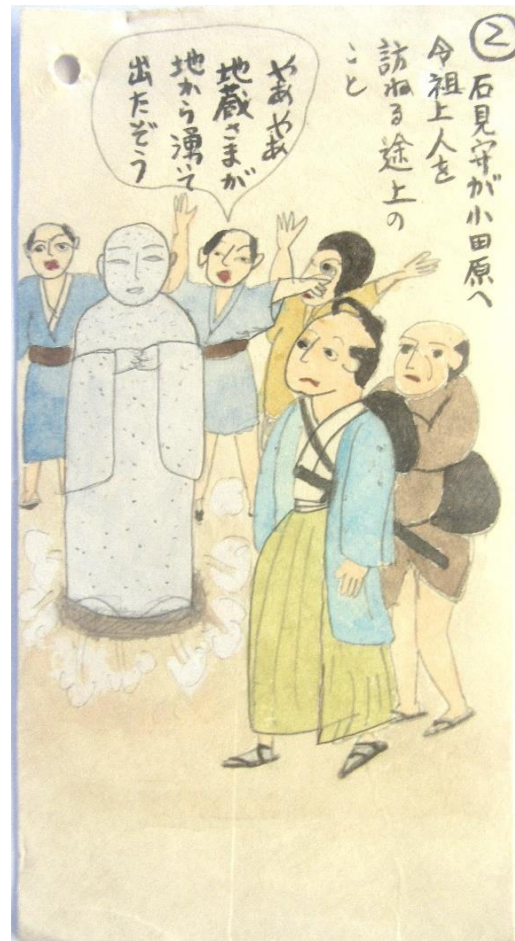
最後は取れたての魚たちをお持ち帰り用に分配です。皆さん、持っていらしたバックに氷を詰めて思い思いにお魚をご自宅へのお土産にされました。

座席やテーブルは解体して解散、暑い中皆様お疲れ様でした。

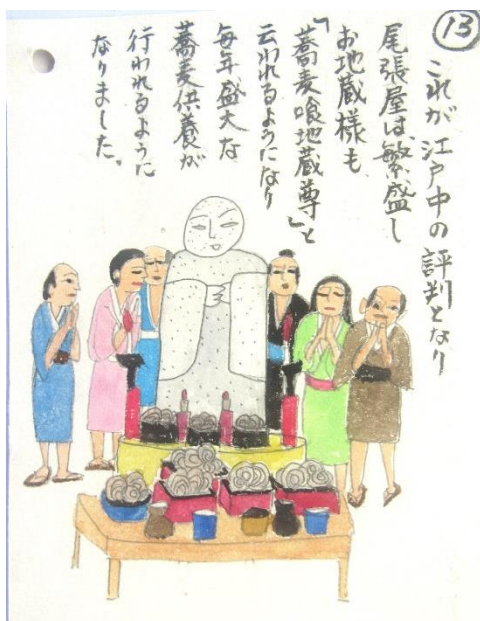
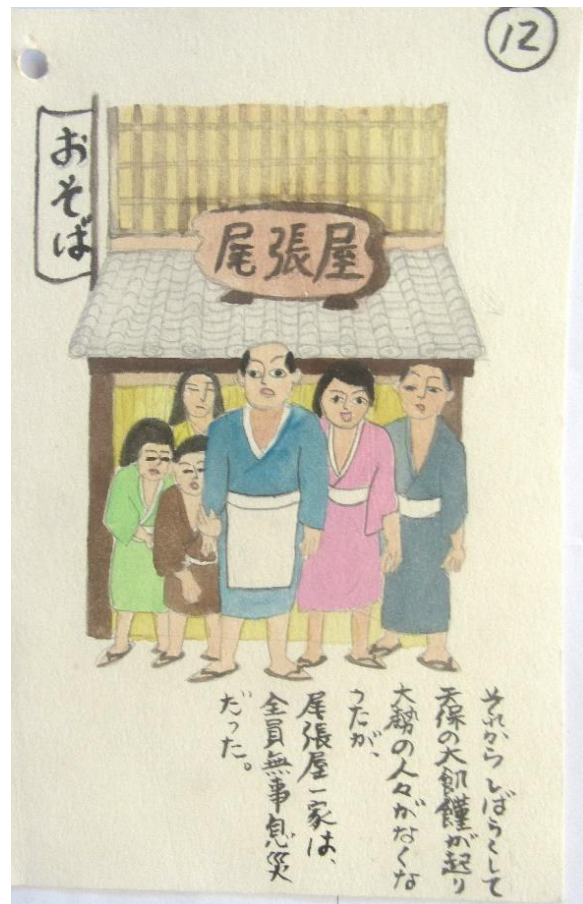
賑やかで楽しい地引網は今年も無事に終了しました。ご参加いただき本当に有難うございました。



蕎麦喰地蔵尊の縁起







完 (画 川俣)

第19回江戸ソバリエ倶楽部総会

令和6年5月19日（日）メイプリンチペッサ銀座に於いて第19回江戸ソバリエ倶楽部総会が開催されました。12時20分に開会し議案の審議に入りました。

議案は第18期（前期）の活動報告と決算報告及び会計監査報告と、第19期（今期）の活動方針案及び予算案、そして第19期役員選任が審議され、すべて承認されました。

次に講演会に移り、「鯉節問屋の4代目がプレゼンする出汁文化のリアル」と題して、鯉節問屋湯浅商店の4代目湯浅一正氏の講演行われました。

その後懇親会に移り午後3時に散会しました。尚総会出席者は55名、来賓者3名でした。

（川俣 静）



蕎麦フォトアートギャラリー

蕎麦の手巻き寿司



そば料理を林幸子先生に教わりました。
特に「蕎麦の手巻き寿司」は、そば振る舞いの
時にやってみたい。

わさび



「わさび」は、講師の金子美愛さん
(江戸ソバリエ) に学びました。
(2004/6月 ジョン麵次郎二世)

蕎麦の花



去年蕎麦を蒔いた地面から何本
かの蕎麦が育ちました。一本は
高さが2.5メートルに育ちまし
た。(2024/6/5 そば太郎)

しぶの次郎煮



洪温泉の登録有形文化財の宿、金具屋 昭和初期の
建築と温泉文化が今に残る宿。階段でしか移動でき
ない箇所が多い迷路のような構造も歴史あるゆえ
名物料理は「しぶの次郎煮」 本来金沢の料理である
次郎煮を、小麦の代わりにそば粉を鶏肉にまぶし、つ
ゆもそばつゆで煮ることで。ソバの風味ととろみを
楽しむ信州流のオリジナル鍋 (2024/7/16miho)

Better living as human

江戸ソバリエ協会だより

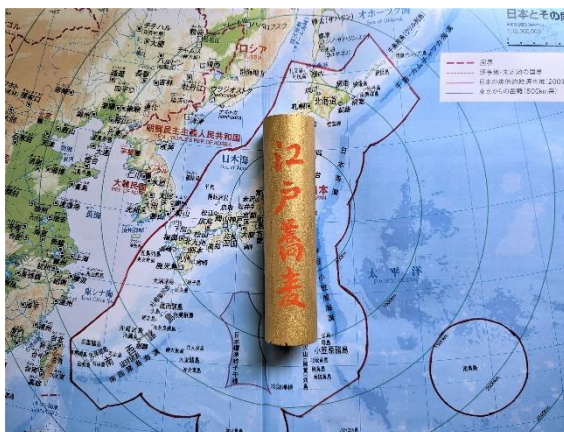
蕎麦の花 手打ち 蘆薈 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう♪

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、「江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱」の理念をも
って各蕎麦会と協力していきたいと考えています。



深大寺そば学院	江戸ソバリエ協会 後援 ほしひかる講師
武蔵の国のそば打ち名人戦	江戸ソバリエ協会 後援 ほしひかる審査委員長
千葉県そば大学講座	江戸ソバリエ協会 後援 これまでの講師：ほしひかる、稲沢敏行、田中照二、岸間健食、岩波金太郎、岸本直子、横田節子、(敬称略)
全麺協	ほしひかる審査員
そばネットジャパン	ほしひかる講師
全国食べ比べ選手権	ほしひかる審査委員長
『蕎麦春秋』	江戸ソバリエ協会 推薦誌 ほしひかる連載『そば文学紀行』
『フードボイス』	ほしひかる評議員 ほしひかる連載『蕎麦談義』
日本蕎麦会議所	ほしひかる副理事長

日本蕎麦協会	江戸ソバリエ協会 会員
和食文化国民会議	江戸ソバリエ協会 会員
全日本・食学会	江戸ソバリエ協会 会員

*****☆

☆ 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す。

.....

☆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) 令和6年度総会開催について

令和6年5月19日に第19回総会を開催しました。

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」内の総会議案・総会議事録をご覧ください。

2) 「川越蕎麦育成の会」では今年も蕎麦栽培を行います。

初心者でも種蒔きから収穫・脱穀まで体験できます。8月17日に種蒔きを行い、その後土寄せ・花見・刈り取り・脱穀・製粉の作業を行い12月には収穫したそばを試食する収穫祭があります。蕎麦栽培にご興味ある方はどなたでも参加可能です。

詳細は、江戸ソバリエ倶楽部ホームページの最新情報をご覧ください。

※ホームページはこちら⇒ <https://edosobalier-club.com/>



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6年4月～令和7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2024年11月10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

7月8月と酷暑が続く。この暑さでは倶楽部のイベントも控えたほうがいいようです。暑い中、通信に掲載する原稿を送っていただいた方にはありがたい限りです。昨年庭に蒔いた玄そばのあとに、6月頃から10本ほどのそばの茎がするすると伸びてきた。2メートルを超えて成長したが、どれも花が枯れて実がならない。キンカンの木は、6月と8月に二度花が咲き実をつける。6月に咲いた花はかなり実をつけたが、8月に咲いた花は、暑さで花が枯れてしまいほとんど実にならない。今年の蕎麦や米の収穫は果たして大丈夫なのだろうか。

今年の3月に通信53号を発行した時、ヤマト運輸にメール便の発送を断られました。今年1月でこの制度は廃止になったそうです。10年間、1通84円の値段で450通もの広報誌を送ってもらったことは有意義な事でした。しかし、ここ2,3年ヤマト運輸の対応は、面倒くさいなという態度が見え見えでした。結果3月の発送は郵便局で行いました。良いこともあります。これからは返却分の追跡調査がきちんとできると思います。

只、これからは郵便料金が1通140円（但し封筒含む重量100グラム以内）となります。通信の紙面20ページの中にどれだけの記事を掲載できるか工夫する必要があります。

川俣 静

江戸ソバリエ倶楽部通信 53号

発行日 2024年9月1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 半田亨