

江戸ソバリエ倶楽部通信

第 6 号 2008年3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

蕎麦古寺巡礼第2回 木曾須原宿・定勝寺・・・ p.1
 夢の島熱帯植物館で蕎麦振舞い・・・・・・ p.2
 江戸ソバリエ倶楽部主催の講演会・・・ p.3
 私の旅と蕎麦・・・・・・・・・・・・ p.3
 手打ち蕎麦の特許・・・・・・・・・・・・ p.4
 深大寺そば今昔・・・・・・・・・・・・ p.5
 蕎麦とのつきあい・・・・・・・・・・・・ p.6
 しろくろ問答・・・・・・・・・・・・ p.7
 田島房市さんを偲ぶ・・・・・・・・・・・・ p.8
 漱石先生蕎麦ぞな、もし 第2回・・・ p.9
 蕎麦屋さん廻り⑤手打そば信濃・・・・ p.10
 そば粉を使った料理コーナー⑤そば団子 p.11
 江戸ソバリエ認定委員会だより・・・・ p.12
 江戸ソバリエ倶楽部の会員継続と年会費とご入金の依頼 p.12
 蕎麦川柳・募集・・・・・・・・・・・・ p.13
 江戸ソバリエ倶楽部・会員投稿のお願い・・ p.14
 編集後記・・・・・・・・・・・・ p.14



川俣 静 作

蕎麦古寺巡礼 第2回

木曾須原宿・定勝寺



★定勝寺鶴亀蓬菜庭園と庫裡、本堂（左奥）

定勝寺は臨濟宗の古刹である。平成5年に関保男氏が長野郷土史研究機関誌に発表した論文により、そば切り（麺としてのそば）に関する日本最古の史料が残る寺として有名になった。1574年(天正2年)の仏殿修理記録に「德利一ツ、ソハフクロツ 千淡内」、「振舞ソハキリ 金永」と記述されていた。竣工祝いに、千村淡路守は蕎麦（粉）一袋を寄進し、金永という人はそば切りを振舞ったのである。戦国時代、織田信長による天下統一が進み、室町から安土桃山時代となった翌

年のことである。

さらに、寺には1400年代に素麺（そうめん）や麦麵甑子（こしき、麦の麵を蒸す道具のこと）など小麦による麵作りの技法が伝わっていた史料もあり、小麦から蕎麦への麵食の発展をうかがい知ることができる。ただし、そば切りの信州起源説に対して関氏は「信州内で



★庫裡内部の竈と味噌釜（奥）

宿場町の面影をひっそりと残す旧中山道を10分程歩くとたどりつく。当初木曾川縁にあったが、洪水流失後の1598年に山側の現在地に移転している。本堂、庫裡、山門いずれも移転当時のままの桃山風の豪壮な建造物で、四百年の歴史を有する。木曾の山中にありながら、京風の気品が漂う禅寺である。（平成19年11月3日参詣、横田 元育）

★浄戒山定勝寺（臨済宗妙心寺派） 長野県木曾郡大桑村須原 831-1

は、初めは木曾方面に見え、中山道沿いに次第に奥の方へ普及しているように思われる。麵棒やのし板・包丁等の用具の普及を考えると、やはりそば切りは上方から街道沿いに普及し、寺院・大名・本陣から次第に庶民の間に広がってきた可能性が高い」と上方起源説を主張している。いずれにしろ、この寺が美濃から信濃への中山道入口近くにあり開山以降京都寺院との人的関係も蜜で、そば切りの歴史に重要な役割を果たしたのは間違いない。

定勝寺へは、JR中央西線の須原駅を下車し、

夢の島熱帯植物館で蕎麦振舞い

昨年12月2日（日）都立夢の島熱帯植物館において江戸ソバリエ有志20名が参加、倶楽部会員の小池晃さんが主宰される「そばの会」のメンバーとともに蕎麦を打ち、約140名の来館者（ソバ刈り・脱穀にボランティア参加された方々）に振舞った。

前日までの雨が打って変わり、まさに江戸ソバリエ日和のなか玉木館長からご挨拶をいただいた後、準備にかかった。蕎麦打ち担当は、熱帯植物館で収穫された小麦粉とソバ粉を使い文字通り江戸前の蕎麦を二八の1キロ玉で150食分を手際よく打ち、賄い担当は屋外で厨房やテントを張った食堂を設営し、早速大釜での湯沸しに取り掛かった。

出汁を取り、かえしで蕎麦汁を準備し、茹で釜の湯も沸き上がり、薬味のネギも刻み終わった頃には来館者も三々五々受付前に集まってこられた。順番に振舞いを開始したが、ガスの火力が弱く2〜3食分を茹で上げるにもかなりの時間を要し、茹で釜2台をフル稼働しても、来館者の列は伸びる一方でピーク時には40〜50名に及んだ。

忍耐強く待ち食べられた来館者も蕎麦の美味さに満足されたようで、帰り際には「美味しかった。ご馳走さま」と声をかけてくれ、江戸ソバリエ一同ほっとすると同時に嬉しさを感じつつ午後2時半ごろに一段落した。一昨年に続き2回目のイベントであったが、何とか江戸ソバリエの面目を保てた蕎麦振舞いであった。（脇坂 英樹）



[目次に戻る](#)

江戸ソバリエ倶楽部主催の講演会



平成19年12月15日、日本教育会館で表記講演会が開催されました。

参加者は倶楽部員等約90名。前島事務局長の司会により、山田副会長の挨拶に続き講演に移り、(社)日本蕎麦協会専務理事、齋藤孝夫様より「日本の蕎麦事情と食文化」について、TGそば会の太野祺郎様より「蕎麦の不思議と面白さ」について、それぞれ懇切なる解説や「目から鱗」の話をいただきました。例えば平成18年度の日本の蕎麦の消費量は約15万t、

自給率は20パーセント、輸入の大半が中国産とのことです。最近中国産の食品の農薬汚染が話題になっていますが、蕎麦については今のところは問題がないようです。

また新蕎麦神話も現在では保管・冷蔵の技術の進歩により、何時でも新蕎麦と変わらぬ味が楽しめる様になり、またヒネソバのほうが旨い例もあることなど、高冷地神話でも今では関東平野のとりわけ茨城、栃木で美味しい蕎麦が採れるようになり、保冷や品種改良といった科学技術の進歩によって、神話性も昔日の感があります。

講演会に引き続き懇親会が開催され、講師を交えて蕎麦の話が尽きませんでした。

(室橋 正太郎)

会員投稿欄

私の旅と蕎麦

美術評論家の洲之内徹氏が亡くなられて20年になり、昨秋とんぼの本から、洲之内徹著「絵のある一生」が出版されました。



カット：加藤

私は大の洲之内ファンです。2005年5月洲之内氏の常宿、新潟県の出湯温泉石水亭へ向かう旅に出た時「蕎麦の里 山都」と出会いました。会津から新潟に向かう途中、人家も無いような山奥に宮古地区がありました。ここでは10年ほど前から「そば保存会」を作り、13軒の民家が自宅で蕎麦の店を営業している事はソバリエの諸兄方もご存知のところかと思えます。自家製の十割蕎麦を自分で打ち皆さんに喜んでいただく、ソバリエの憧れの生活かも知れませんね。私の訪ねた「かじや」さんは、おじいちゃんが蕎麦を打ちおばあちゃんが接客をするほのぼのとした店で、蕎麦の瑞々しきは絶品でした。山菜の小鉢が7種類と蕎麦が食べ放題の2500円のコースをお願いしましたが、残念なことに2杯で満腹となってしまいました。

昨秋再び山都を訪れる機会がありました。初日は山都蕎麦の名店「蕎邑」で、蕎麦前にニシンの山椒漬、天然舞茸の天ぷら・蕎麦掻きと地酒(末廣)をいただきました。こちらの蕎麦も本当に瑞々しく、ふんわりと優しい舌触りでした。翌日、宮古地区の「かじや」さんでも贅沢な新蕎麦を堪能してまいりました。

ソバリエ講座受講後、私には旅先の蕎麦屋さんが欠かせないものとなり、蕎麦との出会いが旅を何倍も豊かにしてくれています。今年は洲之内コレクションのある宮城県美術館を訪ねる予定で、仙台の旅ではどんな絵や蕎麦に出会えるか楽しみにしています。

(渡邊 由紀子)

[目次に戻る](#)

手打ち蕎麦の特許

手打ちは、わずかな道具で人の手を操っての作業工程であるだけに、そこには技量の発揮、それに伴った面白さ、味わいがある、機械打ちとは大いに異なるところです。

一方、発明・考案と言った観点では後者の範疇に多くを占めるのは容易に想像されます。ソバリエ諸氏からすればあまり興味のある話ではないと思われますが、手作業、またはそれに迫るレベルで何らかの発明・考案もあるのではないだろうか。そんな探究心から特許庁の特許、実用新案公開公報データベースをもとに蕎麦に関しての発明・考案を調べてみました。



カット：川俣

約20年間現在から遡って、蕎麦に関する公報を検索して抽出された約200件を吟味した結果、ほぼ意図した内容が開示された資料が見つかりました。(有)車家が出願人(八王子の蕎麦屋・車家だと思えます)である特開2002-119233がそれで、水回しに始まり、くくり、菊ねり、へそ出し…包丁の工程において、減圧処理を軸とした発明が展開されています。紙面の都合もあり、明細書のレベルで内容をお伝えすることは省かざるを得ませんので、発明の一端を示している代表実施例である図1を添付します。上記の公報番号をキーに特許庁電子図書館にアクセスすれば公報そのものでさらに開示の詳細が見られます。なお、参考までに先述約200件を大雑把な内容で分けてみたのが表1(数字は公報の件数、複数項目の重複あり)です。製法以外でも面白いユニークな発明があり、紹介してみたいところですが長文になってしまいますので、今回は割愛させていただきます。(伊藤 功一)

図1 蕎麦打ち作業工程フロー(車家)

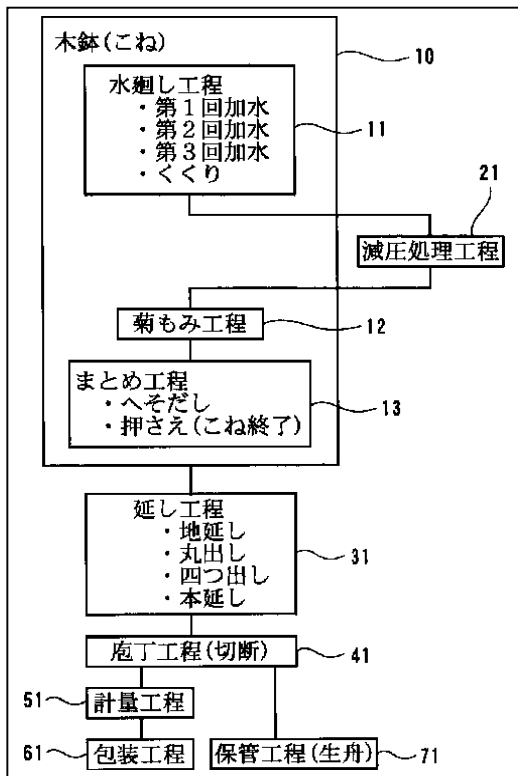


表1 蕎麦に関する特許出願内容分類

材料	原料・成分	19
	製粉など原料の製法・装置	12
	他への利用(ルチン抽出など)	17
製法	製麺方法・装置	60
	道具(麺棒、台、包丁)	13
他の食品への利用	饅頭、クッキー、…	28
	茶、嗜好飲料、…	7
汁		3
蕎麦の育成		5
蕎麦殻の利用	枕	44
	ぬいぐるみ、舗装道路、…	16
玄蕎麦の保管、包装		6

[目次に戻る](#)

深大寺そば今昔

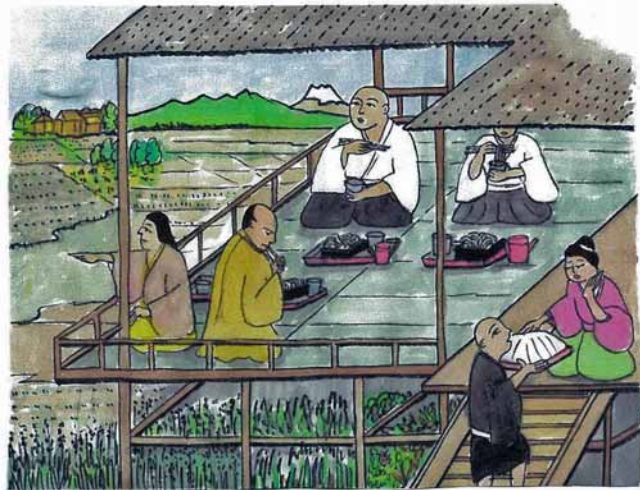
元禄時代、深大寺内で食するために境内の畑で蕎麦が栽培されていたが、上野輪王寺の大
明院（後西天皇の子）の手によって皇族、大名たちに流布されて、江戸で評判になった。深
大寺では注文に応じきれなくなり、近郷の農家に蕎麦の栽培を奨励し、やがて多摩地方は日本
でも有数の蕎麦の一大産地となった。

そして江戸では深大寺蕎麦として大いにもてはやされた。その後、明治時代まで深大寺そば
は盛んに栽培され、江戸、東京の庶民の舌を楽しませた。しかし大正になると蕎麦の栽培もす
っかり下火になり、深大寺も往時の面影もなくさびれていった。昭和になり三十年代からぼつぼ
つと蕎麦屋が開業し始めて人々が戻ってきた。そして現在は、深大寺の周辺は所狭しと蕎麦屋が
林立し、休日にはどっと観光客が訪れる行楽地として蘇えった。栄枯盛衰の歴史が繰り返されて
いる。

右の二枚の絵は深大寺蕎麦の今昔である。上の絵は「江戸名所図会」の一枚で、お坊さんが客に
寺で打ったそばをご馳走している光景で、下の絵は平成19年12月24日、第21回「深大寺そ
ばを味わう集い」でお坊さん（張堂執事長）が百余名の招待客に深大寺そばをご馳走している光景
である。二百年経った今日でも変わらぬ光景が此処にある。歴史を語り継ぐ人達の実りに感謝
したいと思う。

今は、深大寺そばは寺の近くでこの集いのために少量栽培されているに過ぎない。深大寺
に来てそばを食べる観光客の内、果して何人が深大寺そばの歴史を知っているだろうか。

（文と絵 川俣 静）



文政12年（1829）深大寺蕎麦



平成19年 深大寺そばを味わう集い

[目次に戻る](#)

蕎麦とのつきあい

小学生の頃は同級生（可愛い女の子）の蕎麦屋に小使いを握って、食べに行くのが好であった。いつも、かけ蕎麦につゆが七味唐辛子で真っ赤になるまで入れて食べていた。

江戸ソバリエに出会ってからは、冬でも手打ち蕎麦のもり限定で食べている。なぜか同じ味の蕎麦はない。蕎麦湯を蕎麦汁にに入れて飲むと、一口目でプーンと魚の臭いを感じるのがある。プーンとするのは残念だね！と私は感じる今日この頃。蕎麦汁を別の器で出す店は大好きだ。

最近では手打ちもさまになり、訪問先に手土産にもって行って喜んでもらえるくらいになりました。土、日曜の休日は朝出がけに蕎麦打ちをして、ポタリング（自転車散歩）にでかけ、蕎麦屋で昼食を取り（帰宅して自作の蕎麦を食べるか）途中で銭湯に入る。目的の蕎麦屋を見つけるにも自転車は便利である。千円チョットとのレジャー（興味ある方ご一報ください）。江戸ソバリエ倶楽部の行事



ポタリング



蕎麦喰い地蔵講

は、出来るだけ参加し蕎麦打ちのレベルアップと交流を深めています。そして蕎麦打ちグループにも仲間入りさせていただき楽しんでいます。会社の15階の窓辺にプランターを置き、蕎麦を植えて白い可憐な花や蕎麦の枯れ行く風情も楽しんでいます。それが縁で重役さんや他部署の方々と蕎麦を見てコミュニケーションをはかり、2ヶ月に1度のペースで蕎麦の会と称して蕎麦屋巡り（18人ほどのグループで参加者は毎回8人ぐらい）をしています。蕎麦は金を付けるが、人も惹きつける事を実感しています。江戸ソバリエに出会えなかったら、七味唐辛子で真っ赤な蕎麦を食うだけだったのですが、本当に江戸ソバリエを受講してよかったと思います。

遊びでトライした「酒つなぎ蕎麦打ち」を紹介

二八蕎麦を水ではなく日本酒（蕎麦本来の甘味、酒の旨味が出て美味しい）で打つがなかなかつながらず、諦めかけたとき酒まわしを続けているとつながった。茹で上げると蕎麦が透き通り非常に綺麗でありほのかに酒の香りがして美味かった。蕎麦湯も酒と蕎麦の香りがして美味かった。皆さんも少量でまず試してみてください。また、行きつけの町の蕎麦屋で仲間と飲んでたとき、もり蕎麦のせいろうの下に大皿を置き、1合の酒を上からかけ流し大皿にたまった日本酒をコップに戻し飲むと、そばの香りが移りこれもまた美味かった。受け皿が応急のため、こぼしもしたが皆でガヤガヤ云って盛り上がった。

次回の「酒つなぎ蕎麦打ち」についてのポイント

- 水よりもつながりが楽と思ったが酒をぬる痛にするといいかも。（季節、温度）
- 麺の角が煮崩れない効果があるが人により酒の香りが強く一般向けではないかもしれないので水の量の5分の1位の酒を入れてみるのもいいかも。（酒の香り、水回しが楽になる）
- 遊びで打ってみよう、酒をかけることはいいかも。（矢澤 興一）

プランターの蕎麦の花と



[目次に戻る](#)

しろくろ問 答

- ハ チ 「よ、クマの字。何だってな、蕎麦殻入りの黒いそばがうめえって？」
- ク マ 「なんだ、ハチ公か。そうよ！竹兵衛の黒いそば。うめえのうまくねえのって…」
- ハ チ 「馬鹿云うない！殻付の蕎麦なんか鳥も食わねえんだ。殻入りの真っ黒いそばあ？いがらっぽくてよ、金もらってもいらねえや！」
- ク マ 「だけどよ、ほら、六本杉の油屋の旦那…ん、うめえもんが大好きなあのお旦那よ。云ってたぜ。ええ、黒いそばは旨みが濃いつてよ」
- ハ チ 「べらぼうめえ！そばはやっぱ、白くて喉越しのいい江戸前の細切りだぁ」



カット：川俣

<埒が明かない二人は、物知りのご隠居さんにお尋ねします>

- ご隠居 「蕎麦殻の細片と甘皮の繊維の多い部分をさなごという。そば打ちの時に混ぜたりするから、これがそばを黒くする。特に殻の細片をやや多く篩えば更に黒くなるわけだ。いがらっぽいかどうかは、粉挽きの技によるぞ。細かく挽けた粉を番手の大きな篩にかければ、殻の細片も細かくなる」
- ク マ 「でね、ご隠居さん、黒いそばが旨いつつのは何でやしょう？」
- ご隠居 「蕎麦殻には、今まで云われてきた量の10倍のルチンがあることがわかってきた。で、さなごにはポリフェノールってやつが番粉より多く含まれてる。これが混ざると、そば粉は更に香りが立って甘みが増すというぞ。旨みの正体が見えたか、な？」
- ク マ 「ほら、ホラ！」
- ハ チ 「でもなあ、江戸っ子はシャリンとした白い細切りだぁ…」

参考資料：北海道大学大学院農学研究科「蕎麦殻の炭化と炭・酢液の利用」

(松本 政憲)

[目次に戻る](#)

特別投稿

田島房市さんを偲ぶ

去年の暮れに、田島房市さんが入院先のがん研の医師に余命一週間を宣告されたと、前島敏正さんからメールを戴きました。

ついては、お別れ会を銀座の成富で行うことになったというので、江戸ソバリエ認定委員会からは、ほし氏と二人で出席しました。道々田島さんになんというご挨拶をしたらよいか、いい考えが浮かばないうちに、会場についてしまいました。10人ほどの集まりでしたが、皆さんも私と同じ悩みがあったと見え、当然のことながら、酒の席は盛り上がりません。その中で、一番元気が良かったのは、主賓の田島さんでした。

何しろ医者、血液検査のデータによれば、「あなたの余命は一週間です。7人でチームを組んでいる主治医グループの結論ですから、直ちにご家族と対策を実行して下さい」というから、驚きますよ。あと、3日しか命が残っていない私ですが、こんなに元気です、というのでした。それは全く、信じられないような驚きでありました。その後、2週間ほど経ってから、江戸ソバリエ倶楽部の幹部の方々と神田の蕎麦屋で忘年会をしました。その時も、余命一週間をすでに過ぎた田島さんが最も元気でした。その田島さんが、医者からの宣告よりも3週間ほど後れた年末に、帰らぬ人になりました。

男らしい迫力の人でした。しかし、実に優しい一面を併せ持つ人物でもありました。惜しみても、余りある田島房市さんの急逝に、江戸ソバリエ委員会は心から哀悼の意を表する次第であります。



在りし日の田島会長

平成20年1月30日

江戸ソバリエ認定委員会 委員長 三上 卓治

田島房市氏のプロフィール

昭和15年生まれ

長岡香料株式会社 専務

平成18年 江戸ソバリエ倶楽部会長に就任

享年67歳

[目次に戻る](#)

漱石先生蕎麦ぞな、もし 第2回

我輩は猫である



苦沙弥先生夫妻を前に、暑いのに蕎麦は毒だという忠告を無視して、迷亭先生が自分で取った出前蕎麦二枚を食べながら通ぶって講釈する場面は、落語的な滑稽さに溢れた描写になっている。

「なあに大丈夫、好きなものは滅多に中(あた)るもんぢやない」と蒸籠(せいろ)の蓋をとる。「打ち立ては難有(ありがた)いな。蕎麦の延びたのと、人間の間の抜けたのは由来頼母しくないもんだよ」と薬味をツユの中へ入れて無茶苦茶に掻き廻はす。「君そんなに山葵を入れると辛いぜ」と主人は心配さうに注意した。「蕎麦はツユと山葵で食ふもんだあね。君は蕎麦が嫌いなんだろう」「僕は饅頭(うどん)が好きだ」「饅頭は馬子が食ふもんだ。蕎麦の味を解しない人程気の毒な事はない」と云ひ乍ら杉箸をむざと突き込んで出来る丈多くの分量を二寸許りの高さにしやくひ上げた。「奥さん蕎麦を食ふにも色々流儀がありますがね。初心の者に限って、無暗にツユを着けて、そうして口の内でちやくちや遣って居ますね。あれぢや蕎麦の味はないですよ。何でも、かう、一としやくひに引つ掛けてね」と云ひつつ箸を上げると、長い奴が勢揃いをして一尺許り空中に釣るし上げられる。迷亭先生もう善(よ)からうと思つて下を見ると、未だ十二三本の尾が蒸籠(せいろ)の底を離れないで簀垂(すだ)れの上に纏綿(てんめん)して居る。「こいつは長いな、どうです奥さん、此長さ加減は」と又奥さんに相の手を要求する。奥さんは「長いもので御座いますね」とさも感心したらしい返事をする。「此長い奴へツユを三分の一つけて、一口に飲んで仕舞ふんだね。嗜んじやいけない。嗜んじや蕎麦の味がなくなる。つるつると喉を滑り込む所がねうちだよ」と思ひ切つて箸を高く上げると蕎麦は漸くの事で地を離れた。左手に受ける茶碗の中へ、箸を少し宛(ずつ)落として、尻尾の先から段々に浸すと、アーキメデス(アルキメデス)の理論に因(よ)って、蕎麦の浸った分量丈ツユの嵩が増してくる。所が茶碗の中には元からツユが八分目遣入って入るから、迷亭の箸にかかった蕎麦の四半分も浸らない先に茶碗はツユで一杯になって仕舞つた。迷亭の箸は茶碗を去る五寸の上に至つてびたりと留まつたきり暫く動かない。動かないのも無理はない。少しでも卸せばツユが溢(こぼ)れる許りである。迷亭も茲(ここ)に至つて少し躊躇(ちゅうちよ)の体であつたが、忽ち脱兎の勢いを以て、口を箸の方へ持つて行つたと思ふ間もなく、つるつるちゅうと音がして咽喉笛が一二度上下へ無理に動いたら箸の先の蕎麦は消えてなくなつて居つた。見ると迷亭君の両眼から涙の様なものが一二滴尻から頬へ流れ出した。山葵が利いたものか、飲み込むのに骨が折れたものか是は未だに判然しない。「感心だなあ、よくそんなに一どきに飲み込めたものだ」と主人が敬服すると「御見事です事ねえ」と細君も迷亭の手際を激賞した。迷亭は何にも云はないで箸を置いて胸を二三度敲(たた)いたが「奥さん箸は大抵三口半か四口で食ふんですね。夫れより手数を掛けちや旨く食へませんよ」とハンケチで口を拭いて一寸一息入れて居る。

漱石先生は落語を愛好し、作品にも影響を与えている。最頂の落語家は同時代の三代目柳家小さんと天才と絶賛し、「饅頭は馬子が食うもんだ」と馬鹿にしていたのに彼の演じる「うどん屋」を好み、よく真似をしていたそうだ。気難しいイメージの強い漱石先生だが、落語の真似姿を想像すると、何とも微笑ましく親しみが湧く。三代目小さんは明治時代に上方落語「時うどん」をもとに「時そば」をつくっているが、漱石先生はこれを聞いたのだろうか。

(横田元育)

[目次に戻る](#)

蕎麦屋さん廻り⑤

手打そば 信濃

今回は、レトロな雰囲気が漂う高円寺商店街にある“手打そば「信濃」”を紹介する。

JR 中央線の高円寺駅南口に降り、アーケード街をしばらく歩くとガラス越しにそば打ち台を備えた店が見えてくる。店内は暖かい素朴な感じがする。会社の同僚と二人でテーブルに座ると女将さんが注文をとりに来る。この店は夫婦二人で切り盛りしている。早速、「鴨のくんせいと大根サラダ」「そば屋の玉子焼き」「野菜の天ぷら」「そばがき」(各 500 円、天ぷら 650 円)を注文する。そして熱燗(銘柄; 真澄)も忘れずをお願いする。出て来た料理は美味しく量もたっぷりあり庶民的値段である。メには「もりそば大盛り」(750 円)を頼む。さすが手打ちそばだけに腰があり、つゆも美味しい。そして、お腹も膨れほろ酔い加減になったところで、ご主人(54 歳)にインタビューを申し込む。最初は「なにも話すようなことはありませんよ」と言われたがそこを強引をお願いする。



写真は勘弁とカメラには向かず…

出身は長野県飯山市、上京後そば屋で住み込み修行(無給)するも「蕎麦屋の技術は眼で盗め」と云われて教えてくれない。3年半経っても上達はおぼつかない。そこで、一念発起して開業(27 歳)に踏み切る。当初、客から「随分食べやすい蕎麦だなあ」「出汁は日替わりだなあ」とよくからかわれた。短いそばで出汁も色々工夫して一定しなかった。そんなこんなで5年が経ったころ、当時は画期的な試みとして「増音(ますおと)」(JR 総武線平井駅の近く)の旦那(故人)が蕎麦屋のための勉強会を催した。そこに何とか参加することが出来、自信に繋がった。<今でも旦那には感謝、感謝である!>

さて、そば屋は一昔前まで「原価1割、従業員はタダ」という時代があった。その頃に商売していたそば屋はビルに建て替えたところが多い。しかし、その当時の原価1割の気持ちでは、美味しい蕎麦は出せない。自然と客は来なくなり、建てた店舗を貸しビルにして廃業しているところが目立つ。逆に繁盛している店は、客の立場に立って材料を吟味して商売をしている。また最近、会社を退職して始める人が増えている。そのような人は、色々客のことを考えるので繁盛する。しかし、残念なことに3年程で体を壊して廃業する人が多い。そば屋は水商売であるという自覚がなく始める人が多いと思う。毎日、朝早くから何度もそばを打ち、料理もつくり、片付けが終わるのは深夜である。本当に体力がないと出来ない商売である。

話しは変わるが、信濃では3年前から「落語会」を2ヶ月に一度開催している。当時、酒や肴は出していなかったが、客からの強い要望で夜だけ品書きにそれらを加えることになった。その宣伝を兼ねて落語会を開いたのが始まりである。その落語会(次回は3月14日(金)夕刻)は立見席が出るほど盛況になり予約してからでないとい入れないそうだ。

最後に今後の抱負を尋ねると、「30年近く商売をやってきたが、女房と二人で温泉に行ったりしながら、これからも楽しく精一杯やっていきたい」とのこと。心境は、「今思うと、色々な人とお付き合いが出来、そば屋をやってきて本当に良かった」と、少し照れながらそそくさと調理場に戻られた。

<本当にいい雰囲気のそば屋さんだ。インタビューをしている間、客足が途絶えず、殆どが最良のお客さんのようだ。合間に注文を受けると、もう少し酒でも飲んでいてよ、と言えるのは相当馴染みの客であろう。どうも忙しい中ありがとうございました。> (古津 昇)

手打そば「信濃」: <http://chibiyukarin.blog4.fc2.com/blog-entry-599.html>

[目次に戻る](#)

そば粉を使った料理コーナー⑤

そば団子

火にかけずに作る蕎麦の風味を生かしたお団子。中の具で、軽食にもおやつにもなります。

材料 (5 個分)

蕎麦粉	45 g
熱湯	150ml

中の具

1. 軽食用

挽き肉 (牛、豚など)	100 g
長ねぎ	5 cm
A 片栗粉	小さじ 1/3
甜麺醬	小さじ 2
醬油	小さじ 2
塩、コショウ	少々

挽き肉と長ねぎのみじん切りを炒めて、Aの調味料で味付けをする。

2. おやつ用

つぶあん	適量
うぐいすきな粉	適量 (お団子に丸めてから全体にまぶす)

作り方

1. 蕎麦粉に熱湯を加えて、汁気がなくなるまで菜箸でよく練る。
2. 混ざったら、手水をつけながらそばがきを分割し、平らに伸ばす。
3. 具をのせ、そばがきで包み込み、形良く丸める。

応用編

☆みたらし団子

具なしで丸めたそばがきを、良く焼いた網に乗せて一度焼き目をつけ、両面に醬油を刷毛で塗りながら焼く。

☆揚げ団子

170℃に熱した油で、全体にキツネ色になるまで揚げる。

(天野 佳子)



[目次に戻る](#)

《江戸ソバリエ認定委員会便り》

平成19年度江戸ソバリエ認定事業につきましては、6月の江戸ソバリエ・シンポジウム、8・9月の江戸ソバリエ認定講座、さらには江戸ソバリエ認定式を1月27日に実施させていただき、本年度は106名様「江戸ソバリエ」さんが誕生いたしました。

また、優秀賞につきましては、認定講座の理念であります「**五感で学ぶ**」にふさわしい脳学レポート・舌学ノートから、脳学優秀賞6名様、舌学優秀賞3名様を表彰させていただきました。さらに委員会では平成19年度から最優秀賞として新たに**高瀬礼文賞**をもうけ、その第1回目として赤木洋子様「蕎麦屋のこだわりと自分のこだわり」を選ばせていただきました。

・平成15年度認定事業開始以来の「江戸ソバリエ」認定者は合計1024名様となりました。

☆1月27日の認定パーティの主題はあくまで認定式であります、副題として先輩ソバリエさんたちのご活躍に焦点を当てさせていただきました。

そのほんの一例のご紹介として、

- ①『至福の蕎麦屋』（江戸ソバリエグループ著）、『神奈川のうまい蕎麦64選』（寺西・山田・笠川著）、『たかが蕎麦 されど蕎麦なり』（小池晃著）の本の販売
- ②伊嶋みのるさん・川俣静さんの「絵の展示」
- ③「サンフランシスコ蕎麦打ちボランティア」の記事紹介など

また、当委員会では、**江戸ソバリエ宣言**の理念のもとにご活躍をされている「江戸ソバリエ」さんをご支援させていただく意味で、新たに**功労賞**をもうけました。

その第1回目として、『江戸ソバリエ倶楽部通信』という人間味のあるコミュニケーション作りに努められております、広報チームの6名の方に記念品として、江戸ソバリエ認定委員会オリジナル・池上喜久子作の『手びねり蕎麦猪口「江戸の流れ」』を差し上げることにいたしました。
(総合プロデューサー ほしひかる)

[目次に戻る](#)

江戸ソバリエ倶楽部の会員継続と年会費ご入金の依頼



カット：川俣

会員の皆様、ご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて江戸ソバリエ倶楽部も発足以来本年四月から第三期目を迎えます。つきましては是非皆様の当倶楽部への継続加入をお願いいたしたく、年会費の申込用紙を同封させていただきましたのでよろしくお願いたします。

来年度もいろいろな企画を立案して皆様のご参加をお待ちしております。また江戸ソバリエ倶楽部通信も引き続き年三回発行の予定ですのでご期待ください。

平成20年3月5日

江戸ソバリエ倶楽部 役員一同

「年会費振り込み方法」

同封させていただいた郵便振替用紙をご利用ください。

口座名義 「江戸ソバリエ倶楽部」

郵便振替口座番号 00190-4-724749

年会費 1,000円 (平成20年4月～平成21年3月の年会費)

手数料(窓口の場合120円、ATMの場合80円)は各自ご負担をお願いします。

払い込み期限 平成20年3月31日

ご不明な点があり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

蕎麦川柳 募集



カット：加藤

「倶楽部通信」では、新しく川柳のページを企画しています。ソバに関わる楽しい川柳を、公募による紹介サロンです。日頃のソバ・ライフのなか、微笑ましい瞬間を川柳(5・7・5)にまとめてください。川柳の得意な方はもちろん、初めての方も大歓迎です。

要 領

応募規定 : 題材はソバの花や実、道具、打ち方、食べ方、味や蒔蓄など、なんでも結構です。微笑ましい作品をお待ちしています(未発表の作品にかぎる)。一人5句以内。全て記名とします(本名、雅号、愛称、などすべて可、ただし5文字以内)。別途連絡先(電話、ファックス、メールアドレスなど)記入願います。

選者 : 江戸ソバリエ倶楽部 広報委員会

締め切り : 平成20年5月末日(江戸ソバリエ倶楽部通信7号、掲載予定)

応募先 : 事務局もしくは広報担当まで。郵送、FAX、メールにて送付。メールのばあいは、ワード作成により添付のこと。

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 FAX 03-3392-4799 E-mail mo.yokota@nifty.com

: 加藤正和 FAX 03-3643-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp

[目次に戻る](#)

江戸ソバリエ倶楽部 会員投稿のお願い

江戸ソバリエ倶楽部会員の皆さんからの投稿、また、蕎麦打会や食べ歩グループなど、同好会の活動状況なども含めて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・会員の自己紹介などテーマは何でも結構です。

要 領

- ・ 字数・サイズ : 原稿字数 800 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) 記入願います。
- ・ 7 号締め切り : 平成 20 年 (2008) 6 月 10 日
- ・ 投 稿 先 : 事務局もしくは広報担当まで。郵送、FAX、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

・加藤正和 FAX03-3643-4732 E-mail hs3m-ktu@asahi-net.or.jp

編集後記

昨年暮当倶楽部会長の田島房市氏が急逝いたしました。

平成 18 年 4 月より初代会長として 2 年間ご活躍いただきました田島氏に、会員一同心より哀悼の意を表したいと思えます。他方、本年 1 月 27 日には平成 19 年度の江戸ソバリエの認定式が開催され、新たに 106 名の同胞が誕生いたしました。かくして年初は悲喜こもごものスタートとなりました。

今年もまた、誌上で楽しい話題を提供していきたいと考えておりますので、会員の皆さまからの投稿をお待ちしております。

(川俣 静)



カット 川俣

[目次に戻る](#)