

江戸ソバリエ倶楽部通信

第7号 2008年7月15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3回甲州・天目山栖雲寺・・・	p. 1
江戸ソバリエ倶楽部総会を開催・・・	p. 2
江戸ソバリエ倶楽部・サロン・・・	p. 3
江戸ソバリエ倶楽部の企画で蕎麦屋訪問・・・	p. 4
小池さんの手打ち蕎麦サロン「遊蕎庵」・・・	p. 5
練馬九品院・蕎麦喰地蔵講のご案内・・・	p. 6
江戸ソバリエで広がる仲間たち・・・	p. 7
塩谷町（栃木県）へようこそ・・・	p. 8
三十路女の蕎麦観・・・	p. 9
おかめそばと天文学・・・	p. 9
そば打ち経験から学んで社会貢献をしたい・・・	p. 10
江戸ソバリエ そば川柳・・・	p. 11
漱石先生蕎麦ぞな、もし 第3回 三四郎・虞美人草	p. 12
蕎麦屋さん廻り⑥立川市利静庵甚五郎・・・	p. 13
そば粉を使った料理コーナー⑥ そば粉クレープ	p. 14
江戸ソバリエ認定委員会便り・・・	p. 15
江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項・・・	p. 16
編集後記・・・	p. 18



川俣 静 作

蕎麦古寺巡礼 第3回

甲州・天目山栖雲寺



★栖雲寺本堂（手前）と庫裏

天目山（てんもくざん）と言えば、長篠の戦いで敗走した武田勝頼が織田・徳川軍に追い込まれ自害した武田家終焉の地として有名である。武田勝頼が最後に向かっていたのが山中の栖雲寺（せいうんじ）である。業海本浄が中国留学後の1348年（貞和4年）に開山した臨済宗の名刹で、この山並みが師の学んだ中国の杭州天目山に似ていたことから山号とした。

境内には「蕎麦切発祥の地」と書かれた石碑が立っている。江戸時代初期に尾張藩士天野信景が著した随想録「塩尻」の「蕎麦切りは、甲州より始まる、

初め天目山参詣多かりし時、所民参詣の諸人に食を売るに米麦の小（すく）なかりし故そばをねり旅籠（はたご＝弁当）とせし、其後うどんを学びて今のそばきりとなりしと信濃人のかたりし」との記述による。発祥地としての定説には議論があるものの、禅林や山間の痩せ地、信州と江戸



★庫裏裏の自然石を活かした庭園

を結ぶ甲州街道の往来など、早くからそば切りが起こったのは想像に難くない。かつて竹下内閣時代のふるさと創生事業で、そば切り発祥地に着目、町がソバ栽培やそば打ちを再興し、この寺の石碑も建てた。ほうとうの食文化圏ながら手打ち蕎麦屋もいくつかある。また、山を越えると大菩薩峠や塩山に到るが、一帯は蕎麦製粉用石臼に最も適している塩山御影石の産地であり、そば切り発展の歴史と関係があるのかも知れない。

寺へは、東京から中央本線で勝沼の手前、甲斐大和駅で下車する。明治までは甲州街道最大の難所笹子峠を控えた宿場町だった所である。ここから哀史の舞台で紅葉が美しい日川溪谷沿いの山道を1時間半程登ると寺に辿り着く。本数は少ないが定期路線バスもある。無人ながらきれいに管理された本堂、庫裏の裏山に斜面の自然石を活かした庭園が広がる。甲斐の山並の向こうに頭を出した富士山が見えて少し得した気分であった。

★天目山栖雲寺（臨済宗妙心寺派） 山梨県甲州市大和町木賊 122

（平成19年10月28日参詣、横田元育）

江戸ソバリエ倶楽部総会を開催

日本教育会館にて江戸ソバリエ倶楽部の第3回総会が5月20日13時より開催された。

脇坂会長代行の挨拶に続いて、議長に金井政弘を選任し、会員296名のうち225名の出席(委任状を含む)により総会が有効に成立する事を確認、それぞれの議案について担当幹事による説明の後、議長は審議を求め大多数の賛成をもって原案どおり承認可決された。議長は全審議案を終了した事を告げ閉会を宣言した。



引き続き、蕎麦春秋編集長、四方洋氏の司会により、「そば打ち名人に聞く」と題して、そば打ち5段の池田史郎、板倉敏和、寺西恭子、の各氏のソバについての思惟蘊蓄を語っていただいた。「そばは日本の精神文化」「そばによる国おこし」更には「後始末をきちんと」とか「おばあちゃんのおソバはおいしいと言ってもらえるようなソバを打ちたい」などなど。5段という我々



にとっては神のような存在が意外に身近に感じられ、ソバについての思い入れを更に深くしたひとときであった。

次にサラザン(仏語でソバのこと、国立音大の4人のお嬢さん方の室内楽団)による「稔に感謝をこめ、自然をテーマにした音楽の演奏」を堪能したのち懇親会となり、和やかな雰囲気の中話は尽きないが、17時に終了した。

(室橋 正太郎)

江戸ソバリエ倶楽部 脇坂新会長就任挨拶

この度会長に就任しました脇坂英樹です。

倶楽部では「通信」の定期的発行をはじめとして講演会やその他行事を開催してきておりますが、会員の皆様にはご満足いただいているのかどうか心配しています。倶楽部の活動をより一層活性化し、内容を充実させたいものです。

ジョン・F・ケネディの名言「国がなにをしてくれるかではなく、国のためになにができるか」を引用し、皆様には「倶楽部がなにをしてくれるかではなく、倶楽部のためになにができるか」という視点に立っていただければと思います。

すなわち、「通信」への投稿、行事への参加、さらに建設的なご意見・ご希望・ご叱責を役員に寄せていただけることを期待します。そうすることが倶楽部の活動をより盛んな実りあるものにし、江戸ソバリエの社会的知名度とその評価を高め、皆様の江戸ソバリエとしての満足度を高めることになるものと考えます。

皆様の絶大なるご協力をお願いし、会長就任の挨拶とさせていただきます。



脇坂会長

ソバリエ倶楽部・サロン

この度「江戸ソバリエ倶楽部サロン」がスタートしました。それによりソバリエ仲間との交流が増えることを強く期待しています。第一回（4/25）と第二回（5/23）のサロンが終了しました。倶楽部員の一人が、蕎麦にまつわる経験談や知識、情報などの講座を受け持ち、質問や参加者の意見などの自由な交流があり、続いて懇親会となりました。実に楽しいソバリエの交流会でした。

第一回目は、ソバリエの金井政弘さんの「ソバ畑に学ぶ」がテーマでした。金井さんが一昨年（06）昨年（07）と実際に播種から開花、刈り取り、脱穀、製粉までの経験談を話された。うまくいったこと、不都合だったことなどがあり、非常に興味のある話でした。参加者の中には畑の経験者もいて、盛り上がりのある交流会となりました。

第二回は、ソバリエ若手の竹村佳昭さんの「蕎麦道具の選び方・手入れ方法」でした。麺棒、こね鉢、小間板などの木材の特長や選び方から包丁材料の特長や砥ぎ方など、基本的なことを分かりやすく話されました。参加者の中には蕎麦打ち経験者も多く、具体的な質問や意見が飛び交っていました。このサロンのもう一つの魅力は、会の最初にパソコンやデジカメの簡単な解説があることです。事務局長の前島敏正さんが、わかりやすい丁寧な解説をしていただきます。パソコンやデジカメなど触れた事がない人にも親しみの持てる解説が魅力的でした。「ソバ」というキーワードだけで集まった人たちですが、今までとは異なった世界の人達との新しい会話が楽しいサロンとなりました。（加藤）



イラスト：川俣

ソバリエ倶楽部・サロン 今後の予定

主催：江戸ソバリエ倶楽部 企画運営担当日時：基本的には毎月第4金曜日 18時30分～

テーマ：7月26日（土）高島陽一「変り蕎麦について」、8月22日（金）間中泰彦「ビールの造り方と味わい方」、9月26日（金）片山虎之助「旅蕎麦の楽しみ」、10月24日（金）吉田悦花「蕎麦と俳句について」

場所：四谷三丁目 カフェドリバネス 会費：2500円（食事付き2ドリンク）

申し込み：事務局 090-6176-8082（前島事務局長携帯）E-mail sobalier@gmail.com

江戸ソバリエ倶楽部のブログ <http://blogs.yahoo.co.jp/fwgj3451>でも紹介しています。

江戸ソバリエ倶楽部の企画で蕎麦屋訪問

深大寺で執事長のお話と「地元産そば」を堪能！

平成20年3月8日、江戸ソバリエ倶楽部で蕎麦屋訪問を企画し総勢23名の参加があった。

深大寺は、奈良時代（天平5年）満功上人によって創建された天台宗である。本尊の恵心僧都作「阿弥陀如来像」（白鳳時代・重要文化財）が安置されている。東京では浅草寺に次ぐ古い歴史がある。この辺りは、まだ武蔵野の風景が色濃くのこり、周りは緑が多く近くにはカタクリの群生が見られるようだ。境内と接して神代植物公園があり、元々はこの寺の敷地であった。また、寺とそばにまつわる歴史について釈迦堂に安置されている阿弥陀如来像の前で、執事長の張堂完俊さんからユーモアを交えた興味ある話を伺った。

そばは八世紀頃に武蔵野台地を開拓していた高麗帰化人が、大陸から持ち込んで栽培したのが始まりだそうだ。深大寺も境内で自給自足のため僧侶がそばを栽培していたが、元禄の頃に、天台宗関東総本山の公弁法親王にこのそばを献上したところ賞賛を得たことで一躍有名になり、それを境に徐々に門前に蕎麦屋が建ち並び、今は25店ほど軒を連ねるようになった。深大寺周辺で栽培するそばでは賄い切れず、殆どが他県産や外国産を使用していることで、折角の知名度が台無しになると一部の蕎麦屋は危ぶんでいる。

釈迦堂を離れ、暫く境内を散策してから訪れた店は、参詣客で賑わう山門前の「そばごちそう 門前」<http://jindaiji.co.jp/index.html> である。ここは松本清張が「波の塔」を執筆したことで知られている。また、この小説が縁で出雲（水車挽き）から蕎麦粉を取り寄せて使用している



そうだ。先程の執事長の説明の中で、「門前に最も近い店がどこも美味しいものです」といった言葉が妙に残っている。さて、店主の浅田さんが我々ソバリエのために地元の有志で栽培した貴重なそばを打って振舞ってくれた。

その蕎麦の麺1本を箸で摘んでつるりと吸ると、元禄時代のほのかな香りが灰かにする様な気分になる。散会時は、すでに夕暮れが迫り早春のためか肌寒かったが、仲間と楽しいひと時に余韻が残り、行きは集合時間を気にして汗を掻きながら自転車漕いだり、帰りは鼻歌交じりでゆっくりと漕いでいた。（古津）

『わらぶき屋根の山門におじぎだけしてすするそば 昔をしのばす椽台に明治の色の緋もうせん そばにゆれてる木漏れ日を箸で口へとたどり込む 清水の匂いと笹の香が静かに鼻へとぬけてゆく 雑木林にむさし野の名残りりとどめる深大寺 このままであれとただ願うさびしわれも早や六十』 サトウハチロー



祝開店!!

小池さんの手打ち蕎麦サロン「遊蕎庵」

江戸ソバリエ仲間の小池晃さんが長年の夢であった“手打ち蕎麦サロン「遊蕎庵」”をご自宅（江戸川区東瑞江）の仕事場を改造して開店されました。

5月25日にお披露目会があり、お祝いに駆けつけました。小池さんが、そばサロンを作ったわけは、江戸ソバリエ認定講座は充実していますが、そばを打つ手学やその場所、そして時間の関係で十分ではないと思っていました。そばは自分で打たないと分からない部分があると思っています。また、江戸川区立東部フレンドホールでの「江戸ソバリエ蕎麦打ち会」も2ヶ月に1度ぐらいのペースのため人数やまた参加者も固定されています。もっと新しい人に参加を促し、盛り上げていきたいと考えています。しかし、蕎麦打ち会をメールで紹介しても1~2名程しか増えません。そのため、気楽に打てる場所を提供し、その打ったそばを食べてもらって、美味しいということを感じて欲しいと思っていました。小池さんは、そばを打って食べて楽しそうな顔を見るのが好きだそうです。また、そば打ちをやったことのない人は、そばとかけ離れたイメージをもっていることが多いそうです。蕎麦打ちを体験してみると蕎麦屋の気持ちもよく分かるようになり、それによって、あそこの蕎麦屋は美味しいかどうか分かるようになりそばの世界がだんだん広がってきます。

これから始める「そば打ちコース」は一日体験コースを含めて6コースあります。また、そば粉は常陸秋そばや安曇野産などをいつも3種類以上用意しています。また、パーティコースで何人か集まる場合は、そばのほかに料理を用意して欲しいと言われれば準備するとのことでした。



共同通信社の記者に実演を披露

小池さん、これからも江戸ソバリエ仲間の教師役としても宜しくお願いします。また、我々も出来る限り応援していきたいと思えます。ご趣味のクラシック音楽が流れる中、ご夫婦の手作りの美味しい料理と日本酒、最後に小池さんが打った腰のあるそばを美味しく戴きました。そして、雨上がりの空を眺めながら駅まで幸せな気分で「遊蕎庵」を後にしました。（古津）

「遊蕎庵」：江戸川区東瑞江 1-52-4 TEL 03-3677-5934 <http://members.edogawa.home.ne.jp/ed0325725/>



遊蕎庵の玄関先で小池さんを囲んで撮影

会員投稿コーナー

練馬九品院 蕎麦喰地蔵講のご案内

【蕎麦喰地蔵の由来～新島繁編著「蕎麦の事典」から抜粋】

浅草広小路のそば屋尾張屋に、每晚遅くに決まってそばを食べにくる人品卑しからぬ坊さんがいた。暫く続くと、その様子を不審に思った若い者が正体をつき止めようと息巻いた。

主人はそれを抑えてある日、跡をつけたところ、西慶院（浅草誓願寺塔頭）の地蔵堂に音もなく消えていった。その夜主人の夢枕に立ち、西慶院の地蔵であり、日頃供養を受けた札に悪疫から守ることを告げた。

その後、悪疫が流行したが、尾張屋一家はみな無事息災であったという。それから願解きに蕎麦を供えるようになり、蕎麦喰地蔵尊の名がおこり、江戸六地蔵の一つとして著名になった。

明治維新後、西慶院は隣寺の九品院に合併され、関東大震災で被災したため、現在の練馬（練馬区練馬 4- 25- 1）に移転した。

【蕎麦喰地蔵講の主旨】

日頃、蕎麦を愛好し、蕎麦を打ち、食べ歩き、蘊蓄を語らっているものとして、蕎麦への感謝をこの蕎麦喰地蔵を通じて表現し、これをご縁に様々な分野でご活躍される方々との情報の交換、交流を行い、蕎麦の歴史や文化を学んで知識・技能の研鑽を期待して、新たに世話人会を発足し地蔵講の復活を企画、開催にこぎつけた。

【これまでの蕎麦喰地蔵講】

平成 17 年 10 月 1 日に第一回を開催し、平成 20 年 6 月 21 日で第 6 回目を数え、延べ 230 人以上の方々に参加していただいた。参加者は、他では聞けない住職の法話、落語や弦楽合奏、そして江戸ソバリエ有志が賄い方として振る舞う蕎麦料理を、さまざまな方々との情報交換、交流を楽しみにしておられる。

住職の法話では、忙しい現代人が忘れがちな「気づき」を、仏教を通して語りかける。三遊亭圓窓師匠の蕎麦喰地蔵や蕎麦閻魔など創作落語で一流の芸を楽しむことができる。サラザン弦楽合奏団のバイオリン・ビオラ・チェロの演奏。お寺の本堂で聞くクラシックの生演奏は、誰もが感動する。江戸ソバリエ有志が毎回工夫を凝らした蕎麦料理。食作法の「いただきます」に始まり、最後は「ごちそうさま」、食への感謝で締める。

【世話人会の思い】

世話人会や賄い方は、参加者の方々に喜んでもらうことを基本とし、自らの作品を参加者に披露、評価される場であり、これを糧に知識や技能の向上を図っている。

練馬九品院「蕎麦喰地蔵」に足を運び、ちょっと心の疲れを癒しませんか。

【第 7 回蕎麦喰地蔵講の予定】

平成 20 年 11 月にサラザン弦楽四重奏団のコンサートを計画、9 月中旬に案内を発出する予定。

問い合わせ：練馬九品院蕎麦喰地蔵講世話人会代表 金井まで 携帯 090-2726- 8866

※電話はなるべく土日祝にお願いします。（金井政弘）



江戸ソバリエで広がる仲間たち

2005年に江戸ソバリエの講習を知り、東京に勤務しているメリットを活かして早速受講した。

2007年、首尾良く定年の年にゴールドライセンスを頂き、栃木に戻ってから、肝心の蕎麦打ちの腕も上がらぬまもうれしくて名刺を作り仲間に配り初めた。いくら蘊蓄を語っても『蕎麦を食うまで信じない』と言われ、栃木から東京、埼玉へと出張蕎麦打ちで、延した形は世界地図と言われながらも何とか面目を保っていた。

そんなOB仲間と蕎麦の話をしていた時、在職中は何の特技も持たなかった仲間の一人が、何か欲しい蕎麦道具を木工で作ってやると言い出した。それならとお気に入りの赤坂田中屋の相笠店長に了解をもらい、一杯飲ませながら、以前より気に入っていた『焼き海苔入れ』を採寸させ帰したが、約3カ月後、竹釘だけを使った驚くほど見事で精巧な焼き海苔入れが届いた。

やはり定年後木工細工の講習を受けたらしいが、器用な手業にも感心したが、材料は新木場まで買い付けに行くほどこだわりがあると言う。それ以来、蕎麦を振舞っては木工品を頂き、写真のように、蕎麦猪口入れや、こね鉢台兼用の延し台（こね鉢を下ろし、延し板を乗せ固定できる）まで作ってくれた。これがかなりの優れもの。これはうかうかしていると、名刺ばかりが一人歩きする江戸ソバリエになりそうと、気を引き締めている。

（蕎麦と蕎麦前を愛する下野ソバリエ会 小林治夫）



塩谷町 (栃木県)へようこそ！

「いらっしゃいませー」という声で、今日の日が始まった。

サラリーマンを辞め、6年前に東京からここ栃木県の塩谷町に、家族で移り住んだ。町や地域の人々など、多くの方々に支えられ、平成18年4月にバリアフリー鉄道農園「風だより」を「たかはら高原」地区にオープンできた。

ここには、実に様々な「お客様」がお越しになる。ご家族連れ、鉄道ファン、ログハウスの見学者、友人・知人、団塊の世代を中心とした「永住地」探しの方々。もちろん「ソバリエ会」の皆様も。時には、鹿、熊、猪、捨て犬までも・・・。

そしてここには、多くの出逢いがある。

そんな中で、去年は地域の皆さんとそば栽培をやってみた。地域おこしの一環として「そばのきれいな花だけでも、見られればOK」という、気軽な気持ちで始めた。「たかはら高原」地区は標高600～1000m程度、高原山(1795m)の南麓に広がる高原地域で、土地に適した作物栽培を広めようという気運が、徐々に高まってきている背景もある。

ある方の紹介で、去年は皆で「越前系」を播いた。小粒な実で、試験的に一緒に播いた「常陸秋そば系」「信州系」などと比べて見劣りがした。6軒の家で総播種面積約1ha、結果は220kg程度の玄そば収穫、という惨憺たるものに留まった。

・・・しかし、お遊び程度に始めたにしては、「なかなか良い物が採れたねえ」という自画自賛の声（と一部の第三者の声）が出て、ことしは「もう少し本腰をいれてやってみるべえ」ということになった。「栃木在来種」も含めて、今、播種の対象を探している。将来は「たかはら高原産そば」のブランド化まで出来れば・・・などと勝手な夢を見ている。

(江戸ソバリエ第1期 水野 雅章)

【連絡先】

〒329-2216

栃木県塩谷郡塩谷町上寺島 1529-5

TEL&FAX : 0287-41-1058

E-mail : kazedayori2005@ksn.biglobe.ne.jp



三十路女の蕎麦観 みそじおんなのそばかん

認定当時 30 代半ばだった私は、30 代女性がお蕎麦屋さんに対して抱く思いを脳学レポートに綴りました。今回は要約してご紹介致します。

チェーン店の蕎麦は安いほど嬉しい、とシビアな 30 代女性だが、こだわりの蕎麦屋では「せっかく行くなら」と

予算も高め。昨今はガード下の焼鳥屋にも進出中の彼女達、こと本格的な蕎麦を出す店に関してはどうか？正直なところ、敷居が高い。ある程度の作法や粋の精神を理解してからでない、と尻込しているようにも見える。つまり、彼女らを蕎麦屋に一步近づけるには「私でも大丈夫」と思える予備知識を持たせる事が必要だ。だが興味はあるが蘊蓄まで聞きたい人は一握りで、そこまでの熱意は蕎麦に対してまだ無いのが 30 代女性の現状と思われる。

本格的な蕎麦屋に関するイメージのキーワードは「大人」「通」「憧れ」「本物」等と考える。諸先輩方にとっては「親しみやすい」「ファーストフード感覚」「健康増進」かもしれないが、30 代女性に同じイメージを売り込んだとしても、訴求力は劣る。蕎麦屋は彼女達にとって親しみやすい方がむしろ良いのだ。「大人の世界にお邪魔させていただける私って、ちょっと通!？」こんな思いを抱かせ、本物に抱く憧れや背伸びしたい感覚を上手にくすぐることだ。導入の為に、メディアで「蕎麦屋の作法教えます」といった特集を組むのも一案だ。

また、ポイントカードやクーポン券もこうした蕎麦屋では必要無い。普段と違う世界を体験しようと思った店で、彼女達が普段目にしているものが見えてしまうと興ざめするからだ。

本物を食べたことがないから本物の良さが分からないという世代が増えているのは残念なことだ。コンビニの蕎麦や立食い蕎麦=蕎麦、と思われてしまうと、将来的に本物を知る人口が減り、私達の財産とも言える昔ながらの蕎麦屋に足を運ぶ絶対数は減ってしまうかもしれない。良いものの先細り、これだけは食い止めたい。 (飯塚真由美)



イラスト：加藤

おかめそばと天文学



イラスト：加藤

投稿依頼があり、蕎麦の蘊蓄の中の一つから簡単に書けると思っていたが、いざとなると、はて、筆が進まない。

夢のあるテーマ・・・遙か昔から夜空を飾る「天の川」、「北斗七星」、「箒星」等の数々の星に纏わる種々の伝説にはきっと「蕎麦に纏わる話があるはず・・・」と思い

を巡らしてみたものの何も思い出せず、そこで、即刻、図書館（今勤務している国立天文台の図書館）で数冊の貴重蔵書を開けてみたが見つからず、諦めてかけ 最後の一冊・・・”明治前・中期における天文・気象の現象を描いた錦絵集”を眺めていると・・・大きな彗星に目がとまり、その注記には明治 15 年（1882 年）9 月 27 日の朝方（4 時 30 分頃）東の空に現れ、尾の長さは 3、4 尺程もあった。ある人は豊年の兆しであると言い、そのため多くの人が拝んだとある。（1882 年の大彗星である。）更に下の方には「はやくおがめおがめ、これがほんのおがめはちもくということだ。」とある・・・ん！おかめはちもく（=傍目八目）の意味は「当人より第三者のほうが先を見通せる・・・」という意味では？・・・。傍目はおかめまたおがめ（拝め）と一致？・・・と

ころでおかめの作った八目そば?と疑問が次々に沸いてまさに、頭の中はおかめと箒星と八目蕎麦でいっぱいになった。

キーワードが4つ揃ったところで・・・(書き始めると止まらなくなりそう)・・・色々と調べた私の結論は錦絵の注記は単なるダジャレの言葉遊び!で天文に纏わった蕎麦の話には結びつかず、おかめの笑った顔が想像され、なんとも・・・慙愧に堪えない思いである。・・・皆様!星と蕎麦の伝説があれば・・・是非ご教授下さい。(本間 繁)

そば打ち経験から学んで社会貢献をしたい

“江戸ソバリエ”という妙な名前に惹かれ、お世話になって4年目、しかしそばを嗅ぎ分ける力なんぞ何処にも持ち合わせません。名前負けで恥ずかしいとすら思います。

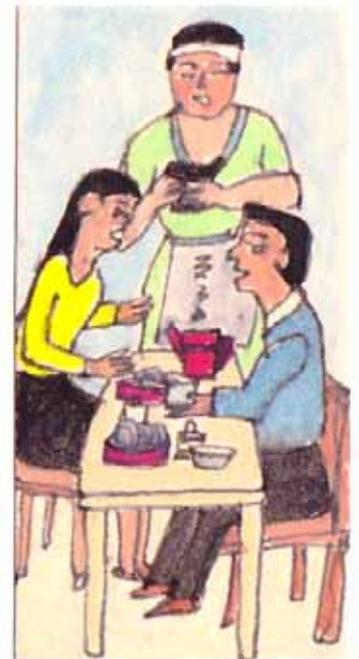
蕎麦に嵌まる動機ですが、私は勤務の関係で京都生活を6年間過ごしましたときに荒行で有名な比叡山千日回峰の一日版をある友人の勧めで7回ほど務めた経験があります。その先導役を務めて戴いた阿舍利さまと会話する機会があり質問しましたところ、なんと蕎麦を常食にしてると云うではありませんか。心の転機とでも云うのでしょうか、その時無性にそばが食べたくなり帰途下山して若修行僧が通ったという“鶴来蕎麦”さんへ駆け込みました。その美味しいこと感動したこと・めっちゃパワーを貰ったような記憶が有ります。

その後で東京に戻り2002年のサッカーワールドカップのボランティアを務める機会に恵まれました。メディア担当だったので、外国から沢山のお客さんと触れる機会がありました。決まって聞かれることは、“そばたべた〜いけどどこ?”盆栽を観た〜いね“等でした。そんな声にも触発されました。更に蕎麦のルーツは中国雲南省と云うことがとても気になりだし、雲南料理の勉強を始めました。エヴェレスト登山でお世話になるシェルパ族の人も“そば”食なんですね。妙に納得できるんです。

人の縁は妙なもので、それからというもの次々とそんな人に出会い秩父荒川村の蕎麦栽培からそば打ちまでの一貫講座を皮切りに、ネット結合の蕎麦仲間“TOKYO蕎麦塾”の立ち上げにも参加し今に至っております。塾としてはそば打ち技術の研鑽が基本ですがそれにとどまらず、蕎麦栽培や道具制作教室、有料老人ホームへのそば打ちボランティア参加などなど、幅広い活動をしております。“そばマルチ人間”を目指し江戸蕎麦の粋を感じ、更なる高い次元の素人そば打ちになりたいと念じております。

今の心境としましては、数箇所まで4年程続けている蕎麦栽培の経験(他にも棚田のお米づくりなど)の影響を受け、日本の食糧自給率39%という日本農政の体たらくさには、とても腹を立てています。そば粉に至っては凡そ20%でしょう、皆さんこれでいいとお考えでしょうか?

(江戸ソバリエ2期生、TOKYO蕎麦塾所属 平林 知人)



イラスト：川俣

江戸ソバリエ 蕎麦川柳

《入選》

丸出しに もて遊ばれて 日が暮れて
後悔も そば猪口の中に 落とし込み
そば食えば 悩み忘れる めでたさよ
腕をあげ 早く追いつけ ソバリエ名刺
唐辛子 そんなにかけるな そばが泣く
もりそばと 酒しか頼まぬ 長居客
空腹を こらえて店主の そば自慢
そば前を 取り過ぎメタボに 泣くルチン
ふつつかに 揃わぬ蕎麦も 自作なり
蕎麦打ちの 腕を褒め また味を褒め

蕎麦殻の 枕の音の なつかしき
そば茹でる 浮き上がる間の 我が思い
菊練りの 名ばかり優雅(ゆうな) ぼろの塊
蕎麦と人 水と練とで 艶を増す
蕎麦打って 手打ちの高値 ガッテンだ
腕よりも 衣装道具が 先走り
そば好きか そば前好きか 迷うとこ
講釈が なければ旨い 友の蕎麦
汗ポタリ 慌てて打ち粉 今日蕎麦
ソバリエが 来るぞ急いで 店閉めろ
すする音 聞いて別れる 婚約者
江戸のそば 三口半にて 足るを知り

《特選2句》

そば打ちの 道具と成りは 名人級
打たれても 切られてもなお そば美(うま)し

おせいろチャン
好き田姉
お粗婆
しもつけ は一坊
そば太郎
そば太郎
晴れ女
晴れ女
招福猫児
招福猫児

招福猫児
二枚葉
二枚葉
大森のバイコロジー
大森のバイコロジー
そば坊
そば坊
愚蕎楽
愚蕎楽
愚蕎楽
メンクラ
もっくん



イラスト:川俣

おせいろチャン
お粗婆

【選者から】

特選1句目～そうそう！皆様の周りにもこんな名人いませんか？ 特選2句目～蕎麦の気持ちの句ですが、悲しくとも辛くとも何時もにこやかに美しい、人生観を感じます。

今回から蕎麦をお題にした川柳コーナーを新たに始めましたが、多数の投稿をいただきありがとうございました。紙面の都合上、広報担当で選定し掲載いたしました。

川柳は18世紀中ごろ江戸から興り、同時代に江戸の食文化として確立したそばとの相性もバツグンです。勿論、食に限らず、そば打ち、ソバの花、歴史、蘊蓄など蕎麦に関するものは何でも結構ですので折に触れ、詠んでみてください。滑稽、機知、風刺など利かせると、ぐっと川柳らしくなると思います。今後毎号掲載する予定ですので、遊び心あるソバリエ諸氏からの気楽な投稿をお待ちしています。

☆投稿要領は18ページをご参照ください。(広報担当 K&Y)

漱石先生蕎麦ぞな、もし 第3回 三四郎 虞美人草

○ 三四郎

九州から上京した三四郎は大学生生活に慣れてきたころ、蕎麦屋に入り酒を飲むことを覚える。最初はひとりで酒を飲んだ。

戸外（そと）は寒い。空は高く晴れて、何処から露が降るかと思ふ位である。……………

しばらくして、暗いところを斜（はず）に抜けると、追分（おひわけ）の通へ出た、角に蕎麦屋がある。三四郎は今度は思ひ切って暖簾を潜つた。少し酒を飲む為である。

高等学校の生徒が三人いる。近頃学校の先生が午（ひる）の弁当に蕎麦を食ふものが多くなつたと話している。蕎麦屋の担夫（かつぎ）が午砲（どん）が鳴ると、蒸籠や種ものを山の様に肩へ載せて、急いで校門を這入ってくる。此所（ここ）の蕎麦屋はあれで大分儲かるだらうと話している。何とかいふ先生は夏でも釜揚げ鰻鮓を食ふが、どう云ふものだらうと云っている。大方胃が悪いだらうと云っている。



イラスト：川俣

……………
明治時代の出前蕎麦の風習がよくわかる生徒の会話である。

二回目は、学友の与次郎と二人で酒を飲む。与次郎は授業そっちのけで文芸誌を発行したりする文学青年であるが、いつも金策に追われており、夜遅く三四郎の下宿を訪ね遂に彼から親の仕送りを借金してしまう。その後二人で外出し、同じ追分の蕎麦屋へ向かった。

……………
二人は十時過雨を冒して、追分の通りへ出て、角の蕎麦屋へ這入った。三四郎が蕎麦屋で酒を飲む事を覚えたのは此時である。其晩は二人共愉快地に飲んだ。勘定は与次郎が払った。与次郎は中々人に払はせない男である。

○ 虞美人草

この小説の冒頭、山道を登りながらの二人の会話である。

「雅号は好（い）いよ。世の中は色々な雅号があるからな。立憲政体だの、万有神教だの、忠、信、孝、悌、だのつて様々な奴があるから。」

「なる程、蕎麦屋に藪が沢山出来て、牛肉屋がみんないろはになるのも其格だね」

「さうさ、御互い学士を名乗ってもるのも同じ事だ」

「詰らない。そんな事に帰着するなら雅号は廢（よ）せばよかつた」

蕎麦屋の藪とは「藪蕎麦」である。藪蕎麦のルーツで江戸時代からの名店「団子坂藪蕎麦」（正式屋号は蔦屋）は、現在の文京区千駄木にあった。漱石先生がロンドン留学から帰国後に住み、最初の小説「我輩は猫である」を書いた千駄木の家からは目と鼻の先である。しかしながら、漱石先生が千駄木から転居した明治39年に、この団子坂藪蕎麦は三代目を以って廃業している。

（横田元育）

蕎麦屋さん廻り ⑥

立川市 利静庵 甚五郎

昨年の今頃になるが、素人そば打ちの段位試験を受験した。

段位試験は初段のため大して難しくはないと思いつつ、落ちれば少し恥ずかしいという気持ちがあり、そのときまで紋々とした日々をおくっていた。そんな中、自転車で家から10分ほどのところにある「利静庵（りせいあん）・甚五郎」を思い出した。その店の前にそば打ち部屋があり、もしかしたらガラス越しに職人さんがそばを打っているかもしれない。やっているのであれば、是非覗いてみたいと朝早く起きて行ってみた。案の定、そこには若い職人さんがラップに包んだ鏡餅状の生地を何段も重ねた傍で、次々と手際よくそれを麺棒で延ばしては畳み、そば包丁で坦々と切っていく。その職人の体のどこにも力が入っていないように思われ、じっくり観ることが出来たことが功を奏したのかどうか分からないが、無事合格した。

そして、利静庵・甚五郎の店先の前に立つと当時のことを懐かしく思い出す。そのとき、店先を覗いていると店の若い娘さんが「どうぞもっと近くで見ていってください」言われたこともこの店に好印象として残っている。

今回は、直接ご主人からお聞きしたわけではないので店の方針は分からないのだが、何となく地域のお客さんを大事にしていることがよく分かる。その証拠にお昼時にもなると小さな子供やお年寄りを伴った家族連れなどで混雑している。また、いつ行っても店先は長蛇の列である。

メニューをみると、埼玉県（狭山市）に近いのか「うどん」も人気がある。注文して食べているのを眺めると「そば」と「うどん」が半々ぐらいである。また、店内は古民家を利用したもので当時の武蔵野の暮らしのようなものが偲ばれる。一緒に行った女房は関西で生まれたこともありこの日も「牛蒡天うどん」を注文した。私は、「牛蒡天そば」の大盛りで冷たいものだ。

ところで、この界限はほかにも美味しいそば屋さんが多くある。立川市砂川町「むらやま」、立川市栄町「佶更」、立川市幸町「田堀」などだ。是非、江戸ソバリエの皆さんも立川まで足を伸ばした際は、美味しいお蕎麦を梯子してご賞味いただきたい。（古津）



利静庵・甚五郎 <http://www.akishima.biz/archives/50656581.html>

立川市幸町 5-5 3-1 TEL 042-537-0956

営業 午前11時～午後5時 / 定休日 月曜日・第三日曜日

そば粉を使った料理コーナー⑥

そば粉クレープ

ブランチにお楽しみいただける、手軽に作れるクレープです。

材料（直径 20cm 8枚分）

そば粉	50g
さとう	2g
玉子（Mサイズ）	1個
牛乳	50cc
炭酸水（水でも可）	100cc



作り方

1. そば粉、さとう、玉子、牛乳を、だまが出来ないように泡だて器で混ぜ合わせる。
2. 混ぜたら炭酸水を少しずつ加える。
（出来上がった生地は、パンケーキに比べ柔らかいです。）
3. フライパンを火にかけ、サラダ油をしき弱火にする。
4. 2. の生地をおたまですくって薄く流し、フライパンを回しながら、生地がフライパン全体にいきわたるようにする。
5. 表面にブツブツした穴が出来たら生地をひっくり返して焼き、火が通ったら、ざるの上などに上げて粗熱を取る。

☆ 今回は、中にりんごとサツマイモの重ね煮を入れましたが、お好みで、いろいろお試し下さい。

例えば、

ホイップした生クリームと季節の果物

クリームチーズとスモークサーモンと貝割れ菜

生ハムとルッコラ

カニ肉とアボカドのわさびマヨネーズ和え

ローストビーフとトマトとクレソン など。

☆ 生地をフライパンに流し込む毎に、おたまで生地の入った器の底をかき混ぜると、粉が下に沈むのを防ぐことができます。

（天野 佳子）

江戸ソバリエ認定委員会便り



☆江戸ソバリエ認定委員会と鶺の会は、神田祭において合同で江戸流蕎麦打ちを御奉納いたしました。「来年は私も参加したい」と言う方がずいぶんおられました。

☆平成20年度江戸ソバリエ・シンポジウムが開催されました。深大寺執事長の「深大寺蕎麦」にまつわるお話と、木鉢会（茅場町長寿庵、巴町砂場、更科堀井、神田まつや、かんだやぶ）の皆様による「老舗の味とは？」を中心とした座談会にご来場の皆様は熱心に耳をかたむけておられました。深大寺蕎麦、江戸蕎麦の老舗一、お話を聞いたあと食べ歩いてみようと思われた方がたくさんおられたそうです。

☆今年の認定講座も夏期に始まります。ある会員の方は「＼粋な仲間と楽しくやる、ためにも、お蕎麦が好きな友人・知人に、ぜひ受講をすすめてほしいとおっしゃってました。喜ばしいかぎりです。

☆08めん産業展が10月7日～9日に科学技術館で開催されます。今年のテーマは「酒とめんと肴」です。また何か発見があるかもしれません。会場でお会いいたしましょう。

☆江戸ソバリエ認定委員会では有段をおすすめしています。別表「段位認定大会スケジュール」をご覧のうえでチャレンジしてみてください。

(江戸ソバリエ認定委員会 委員長 三上卓治)

平成20年度 段位認定大会スケジュール

イベント名	連絡先	電話番号	場所	内容
段位認定大会（東京）	鶺の会	029-841-2928	東京	初段、2段
日本そば博覧会	幌加内町そば祭り実行委員会	01653-5-2021	幌加内町	そば祭り
4 段位認定大会	同上		同上	4 段
段位認定大会（群馬）	奥利根連合そば会	0278-74-5920		初段、2段
段位認定大会（千葉）	千葉県そば推進協議会	043-227-8127		初段、2段
松本そば祭り	信州松本推進協議会	0263-48-2000	松本市	そば祭り
段位認定大会	同上		同上	初段、2段、3段
段位認定大会（東京）	江戸流 二八の会	03-5920-5749	東京	初段、2段
日光そば祭り	日光市	0288-21-5170	今市	そば祭り
段位認定大会	同上		同上	初段、2段、3段
常陸秋そばフェスティバル	常陸太田市	0294-72-3111	金砂郷町	そば祭り
常陸秋そば蕎麦打ち名人大会	同上		同上	名人大会
全日本素人そば打ち名人大会	福井そばルネッサンス		福井市	名人大会
段位認定大会（山形）	ふるさと寒河江そば工房	0237-86-1818	寒河江市	初段、2段
第12回やまがた蕎麦打ち名人大会	同上		同上	名人大会
段位認定大会（埼玉）	NPO法人そばネット埼玉	048-885-5827		初段、2段
段位認定大会（茨城）	いばらき蕎麦の会			初段、2段
第12回山都寒晒そばまつり、段位認定大会	喜多方市ほか		山都町	そば祭り、初段、2段
第6回そば生粉打ち名人大会	同上		同上	名人大会

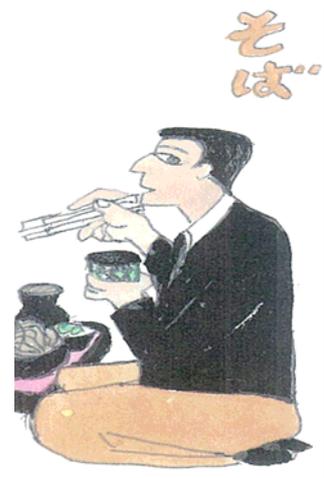
《江戸ソバリエ倶楽部事務局からの連絡事項》

ソバリエ応援ツアー栃木編のご案内

江戸ソバリエ倶楽部役員一同で、江戸ソバリエ資格を取得した方のお店を応援するという企画を考えました。

今回は下記のようなツアーを企画しましたので是非ご参加をお願い致します。バリアフリー鉄道農園「風だより」・・・江戸ソバリエ第1期生のご夫婦が切り盛りするログハウスのカフェレストランへのツアーです。栃木県塩谷町の北方、日本百名水で有名な「尚仁沢湧水」を抱く高原山の中腹にあります。山の南面に広がる7千坪の広大な敷地に建設中の「鉄道農園」は、工場や遊園地で使われていた小型のSLやバッテリー機関車が走る予定です。

ハウスの周囲には車椅子でも乗れるミニ鉄道(約130m)が完成し、子供達の歓声が聞こえてきます。下の敷地ではオーナーの水野さんや鉄道マニアが集まって、楽しそうに時間を掛けながら整地したり線路を敷設したりしています。いつ出来上がるのかはまだ???ですが・・・。機関車や資材置場の周辺では、自然薯やそば、花豆が栽培されています。栃木の自然に抱かれながら、高原の爽やかな空気と、美味しいお水を満喫できる応援ツアーに参加しませんか?



イラスト：川俣

日程 2008年9月27日(土)～28日(日) 近辺の温泉宿に宿泊予定

場所 バリアフリー鉄道農園「風だより」 水野雅章オーナー
〒329-2216 栃木県塩谷郡塩谷町上寺島 1529-5
TEL&FAX: 0287-41-1058
食事: スイーツ・コーヒー・エスニック料理・そば会席(限定)

募集 10名程度

企画 そば打ち・湧水地散策・源泉掛流し温泉泊り

連絡先 江戸ソバリエ倶楽部 事務局 前島敏正まで TEL 090-6176-8082

日程、予算(交通費を除き、「風だより」食事代、宿泊費等1万5千円前後を目途)等の詳細は、追ってお知らせいたします。なお、水野雅章オーナーは、今回会員投稿欄に投稿されていますので、あわせてご一読ください。(松本政憲、前島敏正)

《江戸ソバリエ倶楽部会員数と皆様へのお願い》

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1024名と聞いております。その内、倶楽部への加入者は300名となり加入率は3割弱です。お知り合いの江戸ソバリエの方へ倶楽部をご紹介頂きますようお願い致します。江戸ソバリエ倶楽部のブログを開設して各種蕎麦のイベント案内等を行っていますので是非ご覧ください。<http://blogs.yahoo.co.jp/fwgj3451/>

江戸ソバリエ倶楽部会員の皆様への連絡は基本的には「江戸ソバリエ倶楽部通信」で全員へ連絡する事としています。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活用して頂くようお願い致します。メーリングリストの使い方等で不明な点がありましたら下記へご連絡ください。

江戸ソバリエ倶楽部 事務局長 前 島 敏 正
携帯 090-6176-8082
E-mail fwgj3451@mb.infoweb.ne.jp

《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、蕎麦打会や食べ歩きグループなど、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・蒞蓄・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 -



イラスト：加藤

文字数・サイズ：原稿用紙2枚（800字）以内。絵/イラストなどA4サイズ以下（編集時画像縮小あり）。

原稿は全て記名とします。ただしペンネーム/雅号など可。別途連絡先（電話、FAX、メールアドレス等）記入願います。

8号 締め切り：平成20年（2008）10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 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

《蕎麦川柳・募集》

「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、味や蘊蓄など、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10月10日（江戸ソバリエ倶楽部通信8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

編集後記

いよいよ夏、恒例の江戸ソバリエ講座が始まります。
小生も平成15年の夏、第1回の講座を受講したときの新鮮さは今も懐かしい思い出です。
2年目に「至福の蕎麦屋」と言う本の取材であちこち奔走したことや、倶楽部の設立依頼の多忙な活動が思い起こされます。倶楽部を通して皆さんの交流の輪が更に広がることを念じつつ、通信もその一助になればと願ひ編集をしております。（川俣）



イラスト：川俣