

第10回千葉県そば大学講座

資 料



第9回千葉県そば大学講座に於いて熊本県を中心とした震災支援のため、ご協力願った募金21,310円に、本講座から28,690円を加えて総額50,000円を熊本地震義援金事務局へ寄付いたしました。本紙面をかりてご協力頂きました皆様に感謝申し上げます

7月5～6日に九州北部を襲った豪雨により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

主催 千葉手打ち蕎麦の会 千葉県そば大学講座

協賛 NPO法人そばネット埼玉 千葉県そば推進協議会
群馬奥利根連合そば会

後援 一般社団法人 全麺協
千葉県 千葉県教育委員会
習志野市 習志野市教育委員会
日本大学 生産工学部

ごあいさつ

千葉手打ち蕎麦の会 会長 瀧上 睦明 よし あき



千葉県そば大学講座は、平成20年7月13日に千葉市中央区の中村学園1号館で、100余名の受講生を得て発足いたしました。

初回の開講に先立って私達が受講生の皆様にお約束したことは、受講生全員にその都度「修了証書」を授与すること、また受講回数によって学位記を授与することでした。その学位記とは5回の受講で「学士(そば学)」、7回の受講で「修士(そば学)」、そして10回受講し、博士論文を提出して合格した者に「博士(そば学)」の学位を授与するというものです。その意思是現在も引き継がれ、第2回の講座から日本大学生産工学部津田沼キャンパス(習志野市)に場所を移して、定員も120名、150名、200名、250名、280名、300名、400名と回を重ねるとともに増やし、本年は第10回を迎えることとなりました。

振り返って本講座を開催するに至った経緯を簡単に申し上げますと、一般社団法人全蕎麦協では毎年「日本そば大学」を2泊3日で開催しています。しかし日程と費用の関係で参加できない方もいらっしゃることから、本会は日帰りで費用の負担も軽い講座を開き、正しいそばの知識と技術の普及を目指して、また千葉固有の蕎麦品種千葉在来の普及啓蒙と地域振興策並びに生涯教育の一環として、一般社団法人全蕎麦協の単位付与制度を導入した「そば大学講座」を開催することといたしました。初回の募集にあたっては受講生が集まって頂けるかなど不安を抱えての船出でした。しかしその心配もなく今日のように盛会に本講座が開催できますことは、ひとえに受講生の皆様方のご協力によるものと深く感謝申し上げます。

私達一同、本講座を通して、皆様のより一層の研鑽に資すれば幸いに思っています。

最後になりますが、今後も毎年1回そば大学講座を開催する予定です。また「そば打ち」を通じて仲間づくりと地域づくりを進めてまいりますので、本会への一層のご指導ご鞭撻をお願いして挨拶といたします。

なお、そば文化友好協定に基づき、NPO法人そばネット埼玉、千葉県そば推進協議会、群馬奥利根連合そば会の協賛を頂いています。

また、本講座は地域振興並びに生涯教育の観点から一般社団法人全蕎麦協、千葉県、千葉県教育庁、習志野市、習志野市教育委員会、日本大学生産工学部の後援を頂いています。

千葉手打ち蕎麦の会について (<http://chiba-soba.com/>)

千葉手打ち蕎麦の会は、平成18年5月一般社団法人全蕎麦協正会員に加入し、手打ちそば教室はもとより地域の公民館祭りや産業祭へ参加して地域とのコミュニケーションを行うと共に素人そば打ち段位認定会など積極的な活動を展開しています。



千葉県そば大学講座

<http://www.catv296.ne.jp/~chibakensobadaigaku-kouza/>



第 10 回千葉県そば大学講座の開講に寄せて

一般社団法人全麺協 理事・東日本支部長 阿部成男

千葉県そば大学講座が 10 回目を迎えることを心からお祝い申し上げます。

主催者である千葉手打ち蕎麦の会をはじめ受講されている皆様におかれましては、日ごろ、全麺協の事業運営に格別のご支援ご協力を賜り心から感謝を申し上げます。

「10 年ひと昔」とは、世の中の移り変わりが激しく 10 年も経つと昔のことになってしまうという諺ですが、現代はもっとめまぐるしく 5 年あるいは 3 年などと言われていきます。

まして、“そば”に限定された講座を連続して開催すること自体容易ではなく、全麺協が 4 支部持ち回りで目先を変えて開催しても 10 回目の神戸須磨学舎で中断していることからしても、同じ主催者が 10 回も続けられることは正直脅威的とも感じられます。

私も毎回受講していますが、その成功の秘訣を考えると、「そば打ちや麺汁などを科学的に実証してみる」、そして毎回人気のある「プロのそば打ちに学ぶ」の名人のデモであることだと思います。

そして、「日帰り」講座であることも多くの受講生が参加しやすい点だと思います。

しかし、何と言っても日本大学生産工学部と連携して、山崎 憲委員長を中心とした実行委員会が 1 年以上前から企画して開催に向けて努力されていることだと思います。

受講生の大半は私も含めて全麺協正会員に所属する方々であり、手打ちそばをこよなく愛するがゆえに、「少しでも美味しいそばを打ちたい。」「そのためには少しでも多くそばに関する知識を学びたい。」であり、学ぶ機会を食欲に求めているものです。

一口に「手打ちそば」といっても、打ち方も食し方も日本全国一律ではなく、それぞれの地域に根差したそば文化が綿々と受け継がれています。

それらの文化を大切に継承していくためにも学びの場が大切であり、「千葉県そば大学講座」が 10 回を一つの節目として、継続・発展され、これからも多くの手打ちそば愛好家のために、さらに、日本の伝統食文化を代表する「手打ちそば」の継承・発展に寄与されますことを期待しております。

第10回千葉県そば大学講座カリキュラム

「千葉県そば大学講座」は、そば関連の知識やそば打ち技法の普及啓蒙と地域振興策並びに生涯教育の一環として、本年は下記のカリキュラムで開催いたします。

開催日：平成29年7月29日（土） 9時30分開講

場 所：日本大学生産工学部津田沼キャンパス 37-101教室、803教室

定 員：400名(101教室)+250名(803サテライト教室)

カリキュラム：

9：00 受付開始

9：30 開講式

9：45 オーガナイズセッション：そばの食味

オーガナイザー：筑波大学教授 林 久喜氏

パネリスト：9:55 松屋製粉会社 金子佳男氏

…そばの製粉と食味との関連について

10:20 元松本歯科大学総合歯科医学研究所 赤羽章司氏

…そば粉およびそばの構造と食味との関連について

10:50 元長野県工業技術総合センター 大日方洋氏

…そばの成分と食味との関連について

11:20 ディスカッション

休憩（昼食）

13：15 そば打ちの動作を考える：理化学研究所 姫野龍太郎氏/岡田茂穂氏

15：00 プロのそば打ちに学ぶ：益子正巳氏、赤羽章司氏

16：40 学位記授与

17：30 懇親会（任意参加）

受講料 3,000円（昼食代を含む）

学生2,000円（昼食代を含む）

懇親会（任意参加）：3,500円

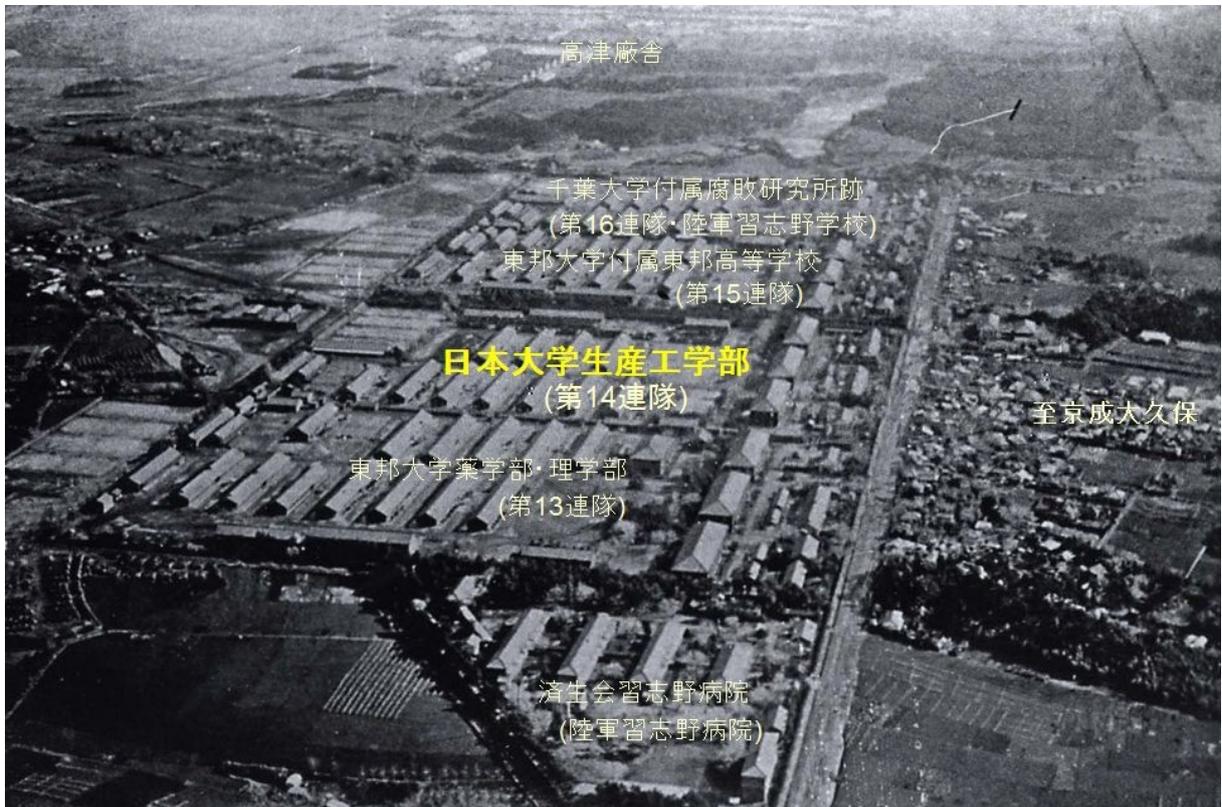
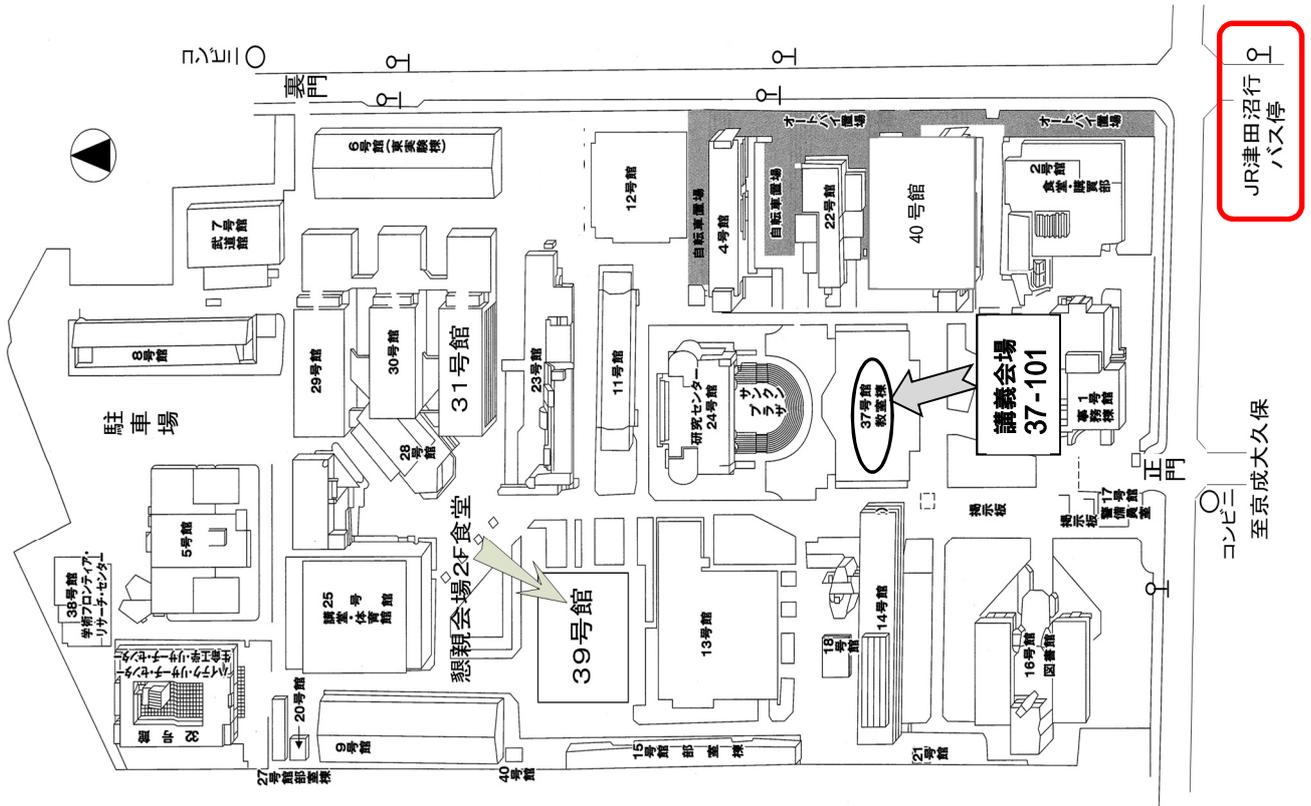
主催：千葉手打ち蕎麦の会 千葉県そば大学講座

協賛：NPO 法人そばネット埼玉、千葉県そば推進協議会、群馬奥根連合そば会

後援：一般社団法人 全麺協、千葉県、千葉県教育委員会、習志野市、習志野市教育委員会、日本大学生産工学部

千葉県そば大学講座 委員長 山崎 憲

校内案内図



習志野騎兵第一旅団跡 (司馬遼太郎「坂の上の雲」の主人公秋山好古が歩いた地)

写真が語る激動のふるさと1世紀-目で見る習志野・八千代の100年-より

パネル討論

オーガナイザー：筑波大学教授 林 久喜氏

パネリスト：松屋製粉(株) 金子佳男氏

元松本歯科大学総合歯科医学研究所 赤羽章司氏
(現 NPO 信州そばアカデミー)

元長野県工業技術総合センター 大日方洋氏
(現デイリーフーズ(株))

そばの食味について考える

林 久喜

筑波大学生命環境系

蕎麦屋の暖簾をくぐるとき、誰しも美味しい蕎麦に出会えることを期待する。旅に出て、各地の蕎麦をいただくとき、どんな郷土蕎麦が出てくるか、新たな味に出会えるかとワクワクする。地域により、お店により、蕎麦の特徴も違えば、味も違う。このような違いはどこからくるのであろうか。

日本人の主食である米の食味は、食糧庁が制定した「米の食味試験要領」に従って評価が行われている。一般財団法人日本穀物検定協会ではこれに従い食味官能試験を実施して、全国各都道府県の代表的な米の食味ランキングを毎年発表している。食味官能試験では、この試験を専門とするパネル（評価者の集団）により、外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価の6項目について、試験対象米の食味を基準米と比較する方法で実施される。「食味」とは「味」のことで、五味と言われる甘味、塩味、酸味、苦味、うま味を基本としつつ、他にも辛味や渋味なども関係してくる。一方、先に述べた米の食味官能試験では、「味」は評価項目の一つにすぎず、他の項目も含めて食味官能試験としている。「食味」を英語では palatability と言うが、palatability は「おいしさ」のことであり、米の食味官能試験では「味」だけではなく、まさにおいしさを評価しているのである。おいしさには味だけで決まるものではなく、香りも重要な要素となっている。そばでも独特の香りが、そばを食べている時のそばのおいしさに影響している。また、粘り、硬さといった食感も重要な要素である。ゆでた麺の硬さは、そばを食べた時のおいしさに大きく関係している。また、見た目は食欲に直接的に関係する要因であることもよく理解できる。

さてここで、米とそば、ここではそば切りを対象とするが、の食味評価について検討してみると、両者の間にはとても大きな違いがあることに気づく。米は炊飯したものを評価するのに対し、そば（そば切り）は抜き（あるいは玄そば）を製粉し、それを職人が製麺したものを評価する。米であれ、そばであれ、原料となる籾および玄そばの調製、保管状況や水分含有率等が食味に及ぼす影響は大きい。そばでは原料を製粉する工程、そして製粉されたものを製麺する工程の2工程が必要となる。育種現場で2品種のそばの食味を評価しようとするとき、研究者は品種以外の食味に影響を及ぼすと考えられるすべての要因を同じにしようとした上で試験を実施する。これに対し、私たちが蕎麦屋でいただくそばについて食味を論じるとき、実に様々な要因が食味に影響を及ぼす。製粉の段階について言えば、玄そばのまま製粉をするのか、抜きにしてから製粉するのか、石臼で製粉するのか、ロール式製粉機で製粉するのか、製粉歩留まりはどうするのか、等、いずれも食味には大きな影響を及ぼすと考えられる。次の製麺工程になると、機械製麺なのか手打ちなのか、打ち手のスキル、使用するそば粉の性状、加水率、加水方法、製麺手順、つなぎの有無・種類、麺帯

の厚さ、麺線の幅などの要因が食味に影響を及ぼすであろう。米を食べるには、精米を炊飯する必要があるが、そばでは茹でる工程が必要となり、これも食味に及ぼす影響が大きい。

食味は人が食べておいしいと感じるか、どのように感じるかということであるが、これには多くの要因が関わってくることから、米では機器分析により食味を評価しようとする試みがいち早く、精力的になされてきた。1986年に発売された粉碎型食味計では、粉碎した玄米あるいは白米を近赤外分析装置で評価して米粒の食味評価値（食味値）を算出するものである。その後、玄米あるいは白米を粒のまま、非破壊で測定する米粒食味計が開発された。両分析機とも官能試験結果と相関の高い成分や特性を測定して100点満点で食味値を算出する。食味値に加えてアミロース、タンパク質および水分の含有率を、玄米ではこれらに加えて脂肪酸度も算出する。米粒の食味評価値を算出する分析機器は複数の会社が販売しているが、いずれの機種も米のおいしさを食味値という一つの数値で表現するため、誰にでもわかりやすく使いやすい指標となっている。一方で、果たしてどういう計算方法でこの食味値が算出されるのかは各社独自であり、ブラックボックスであることから、絶対的なものではないことに注意する必要がある。現在は炊飯米の食味を評価する炊飯食味計や、米の鮮度判定を行う機械、炊飯米の硬さと粘りを測定する機械、穀粒の外観品質を判定する機械も開発され、これら一連の分析機器が広く使用されるようになった。炊飯食味計、鮮度判定分析機および硬さ・粘り計の3機種を統合したシステムもできており、そこではそれぞれの分析結果を比較検討するのではなく、これらを統合して、食味鑑定値として炊飯米の食味が一つの数値で評価できるようになっている。米粒ではなく炊飯米を用いることから、試験の実施は米粒に比べて煩雑ではあるが、人が実際にご飯を食べて評価することに近く、食味官能試験との相関も高い。食味計は、米のおいしさを数値化し、数値が高ければ高いほど良食味であるという使われ方をしていたが、分析値に基づいてどのような用途に使用すればよいかをわかるような使用方法も提案されている。

これに対し、そばの食味評価の進捗状況はどうであろうか。日本蕎麦協会は米の食味官能試験に準ずる形で、色、香り、味、食感（かたさ、そばらしさ）の5項目について評価する方法を提案し、現在、育種現場では一般的に広く利用されている。しかし、前述した米とは食され方の違い、取扱量の違い、研究者数の違い、等から、残念ながらそばの食味評価は大きく遅れているのが現状である。食品総合研究所がつなぎを使わないでそばを作る機械を開発し、研究者であっても十割蕎麦が同じ規格で製造できるようになった。これはそばの食味研究を進める上で大きな一歩である。一方、そばは多様である。米のように一つの数値で食味を評価できるようになるのかは、大きな疑問でもある。そうであればそばの特徴をどのように捉え、そばをどのように類型化し、この分類軸にいかなる要因がどのように関係しているのかを追求する必要がある。果たして人の能力でできるのか、はたまたAI(人工知能)が突破口を開くのか、今後の進展が楽しみである。

林 久喜（はやしひさよし）

筑波大学教授、生命環境系生物圏資源科学専攻、生物生産システム学研究室、つくば機能植物イノベーション研究センター研究・教育支援ユニット長、筑波大学附属駒場中・高等学校校長

略歴

長野県岡谷市生まれ

筑波大学第二学群農林学類卒業、筑波大学大学院農学研究科修了、農学博士
長野県諏訪農業改良普及所、長野県中信農業試験場を経て現職

社会活動

- ・公益財団法人日本特産農作物種苗協会評議員
- ・ソバ研究会主宰、世界ソバ研究者連合評議員、FAGOPYRUM編集委員
- ・全国麺類生活衛生同業組合連合会・日本麺類業団体連合会「蕎麦鑑定士」認定制度1級講師、江戸ソバリエ認定委員
- ・農林水産祭中央審査委員会専門委員(平成23年度まで)
- ・日本蕎麦協会、全国そば生産有料地区表彰事業審査委員会委員(平成20年まで)
- ・JICA短期専門家としてモンゴル国のソバ栽培指導、中国政府の要請により甘粛省ソバ育種・栽培指導、中国政府の要請により湖北省水稻栽培指導
- ・富山県利賀村富山県山田村、秋田県鹿角市、京都府京丹後市のそば栽培指導、長野県ソバ育種評価指導
- ・全国そば生産・実需交流大会パネルディスカッションコーディネーター(H18)、第1回江戸ソバリエ・ルシック認定講座講師(H20)、第2回千葉県そば大学講座講師(H21)、「会津のかおり」シンポジウム基調講演(H21)、長野県そば工業技術研究会講師(H21)、第8回全麺協日本そば大学講座つくば学舎招待講演(H24)、常陸秋そばサミットin板東講師(H25)、北緯36度線そばサミットin長野コーディネーター、総合司会(H26)
- ・大学で留学生を対象にした実習「和食 日本蕎麦」開催、また茨城県大子西中学校では中学校3年生を対象にしたソバの総合学習指導、ソバを含めた雑穀を用いた食育活動や教員免許状更新講習「雑穀を用いた食育の展開」などを実施。平成25年につくば・地域連携推進賞2013特別賞受賞

そばの製粉と食味との関連について

松屋製粉株式会社
品質管理室:金子佳男

1. そばの製粉方法について

- ① **ロール製粉**: 並行する2本のロールを通して製粉する方法。
 ・ 近代的製粉の主流の方法。品質の安定した粉を短時間で大量に挽ける。
 特性上粒度が揃いやすい。



大型ロール製粉機

← 大型ロール製粉機
短時間に大量に製粉可能
挽き込み程度の調整がしやすく
品質の安定化は図りやすい。



小型ロール製粉機

← 小型ロール製粉機
能力的には劣るが、大型機に比べ
加熱の影響は小さく、挽き込みの
調整で粒度が揃った風味のある
そば粉が製造可。

- ① **石臼製粉**: 上下に重なった石臼を用いて製粉する方法
 ・ 従来からある石臼を用いて製粉する方法。ロールに比べ発熱の影響が
 小さく味・風味に優れたそば粉が挽ける。



大型石臼製粉機

← 従来の石臼を大型化して能力アップ
した石臼機。
大型で自重もあるため、熱の影響は
ゼロではないが、重みで挽き込める。



小型石臼製粉機

← 従来からある小型の石臼機。
発熱の影響は小さく、コシのある
風味・喉越しのバランス良い
そば粉が挽ける。

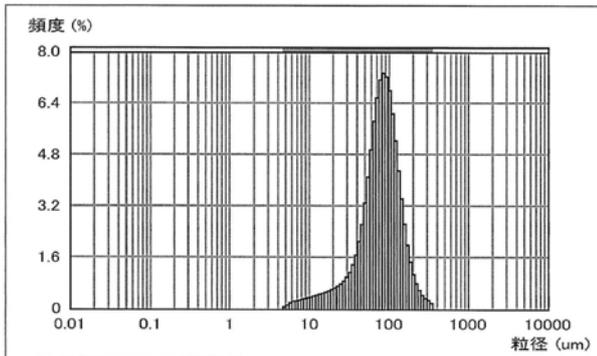
- ③ その他の製粉方法： 胴搗き製粉→臼と杵による従来からの製粉方法
 気流粉碎 → 高速の渦流で粒子同士を衝突させることで粉碎製粉する方法。微粒子化できる。

2. そば粉の物性と食感・食味の関係について

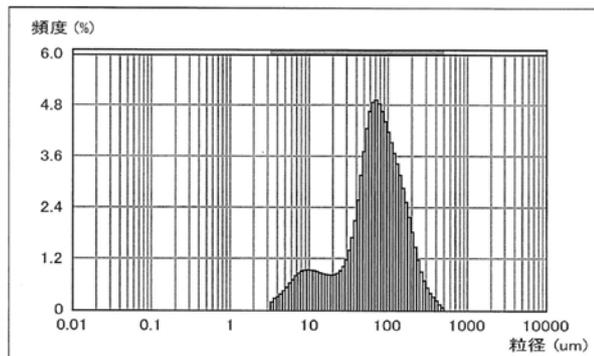
- ① 粒度：各製粉方法で製粉したそば粉の粒度分布(例)は以下の通り
- ・ 粒度が細かい方が、滑らかさは出やすい。茹で伸びも気持ち遅くなる。
 - ・ 気流粉碎等の方法をうまく使うと、石臼そば粉の粒度分布再現は可能。

サンプルID1	大型ロール製粉そば粉(平均粒径80.6 μm)
サンプルID2	松屋製粉

サンプルID1	小型石臼そば粉(平均粒径70.6 μm)
サンプルID2	松屋製粉



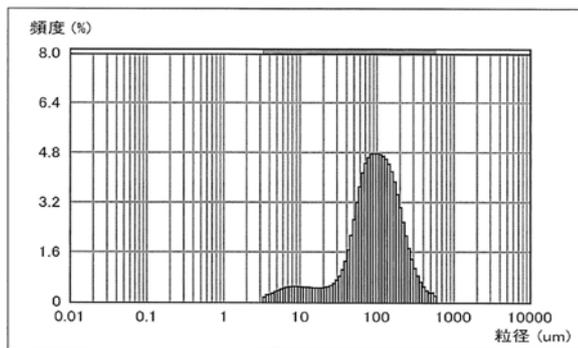
ロール製粉そば粉 ↑



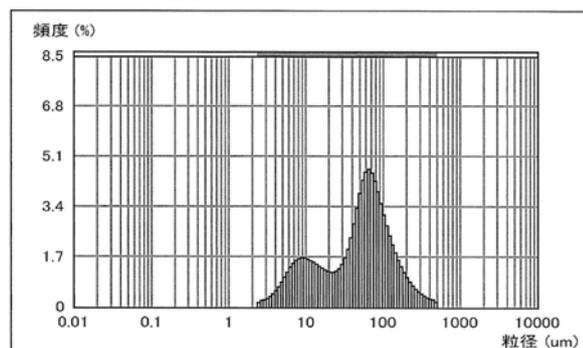
小型石臼挽きそば粉 ↑

サンプルID1	大型石臼そば粉(平均粒径95.4 μm)
サンプルID2	松屋製粉

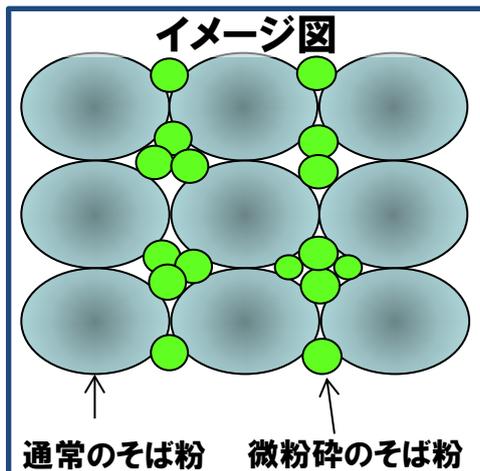
サンプルID1	脱皮原料気流粉碎そば粉(平均粒径53.9 μm)
サンプルID2	松屋製粉



大型石臼挽きそば粉 ↑



気流粉碎そば粉 ↑



←微粒子そば粉の併用効果イメージ

② そば粉のタンパク質:

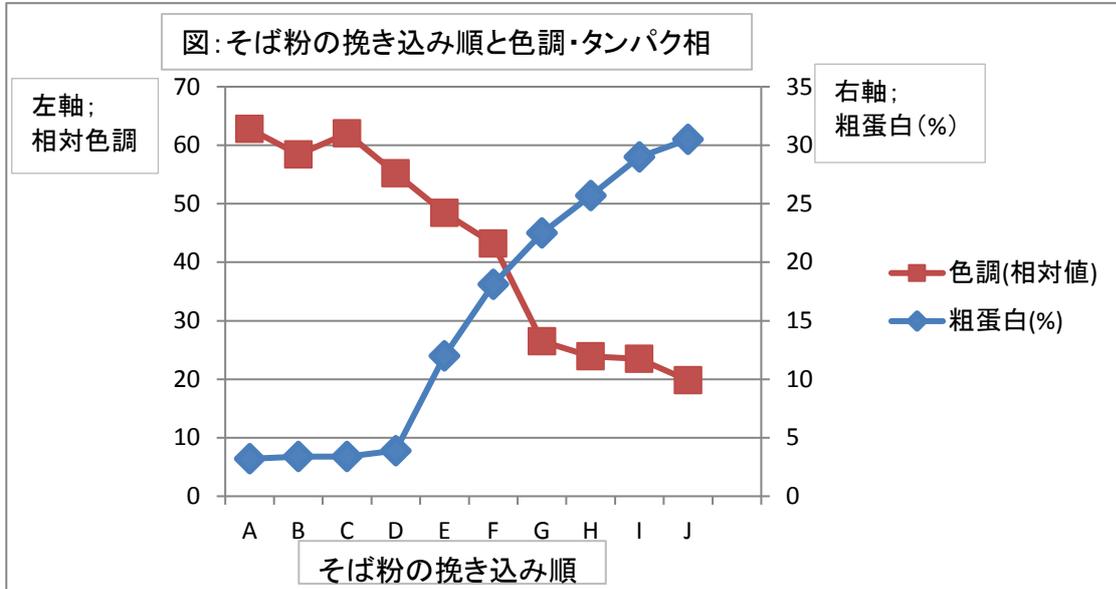
そばの香りは甘皮部に多いと考えられる



甘皮部分にはタンパク質が多い



挽き込んだタンパク値の高いそば粉は風味が乗りやすい



③ そば粉のデンプン質:

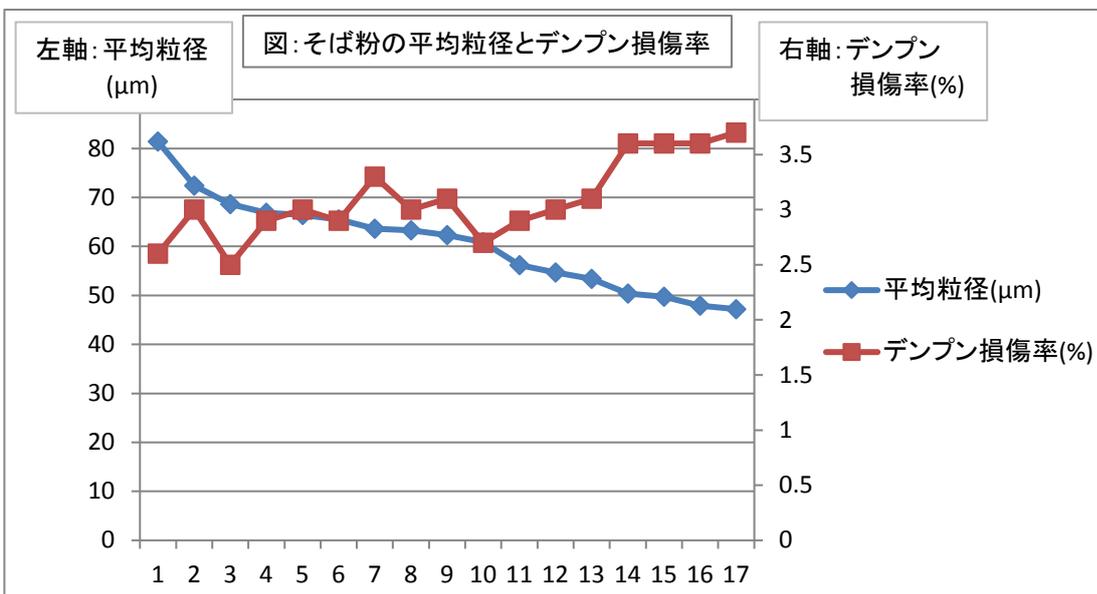
そばのデンプン質はダメージを受けにくい?



デンプン質のダメージは食感・茹で伸びに影響する?



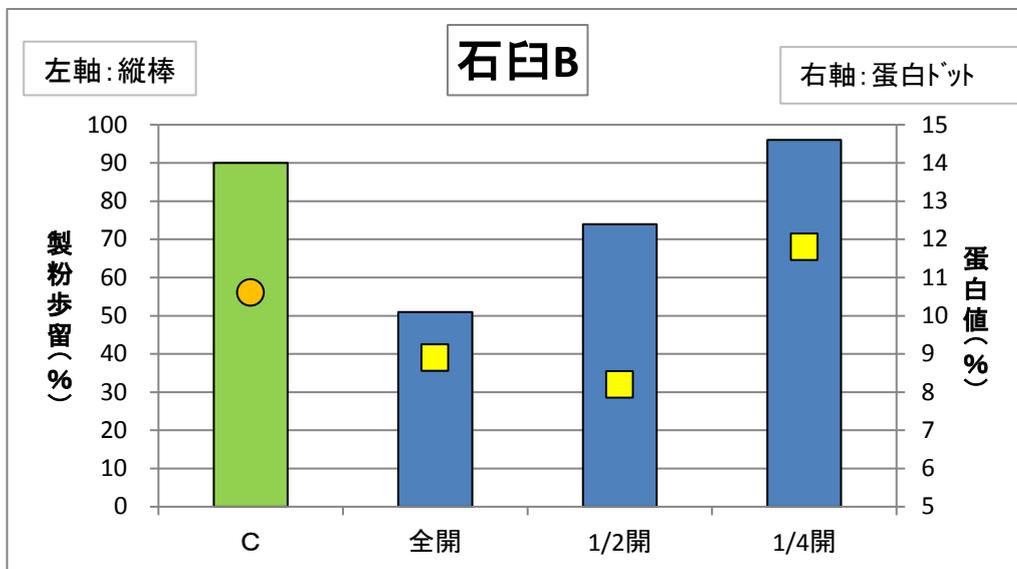
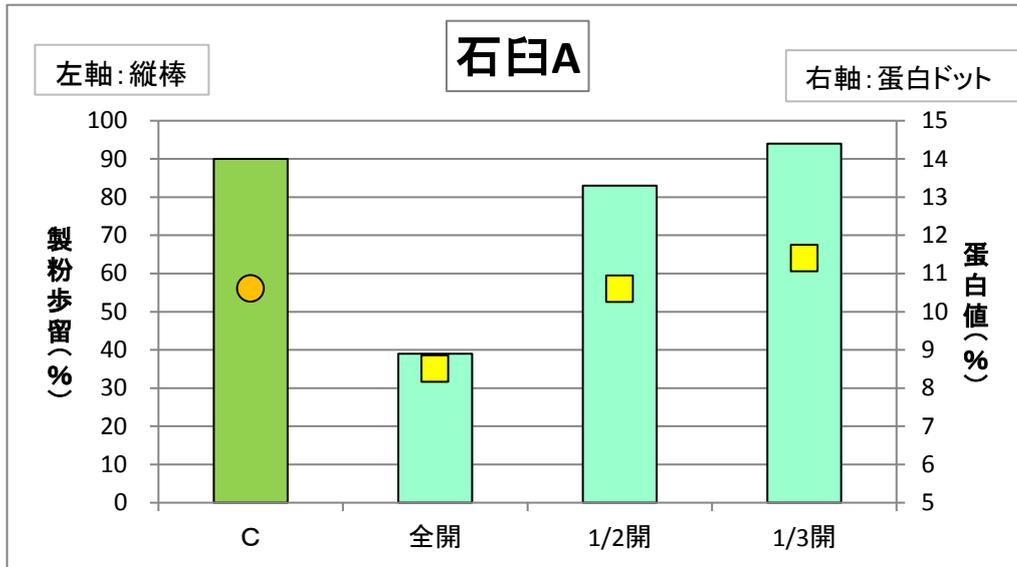
デンプンの損傷率も調査する必要がある?



3. 石臼そば粉の高品質化の取組み事例紹介

① 石臼製粉時の原料供給量の影響

- ・ 通常条件の原料供給量を変える事で、そば粉の特性がどう変化するかを調査



- ・ 通常セッティングは1/2開で、この時の原料供給量は10kg/hr程度。
- ・ 原料供給量が少ないほど、製粉歩留が高くなり、タンパク値が上昇する傾向。(上図)
- ・ 原料供給量を絞った状態がタンパク値も高く、そば風味は出やすいが、時間当たり生産性は悪くなる。
- ・ 製粉されたそば粉は原料供給量を絞るほど粒度が細くなる傾向が認められた。

② 石臼製粉時の石臼回転数の影響

- ・ 原料供給を全開時・1/3開に絞った条件で、石臼の回転数を調整し、傾向を調査。
- ・ それぞれの条件で得られたそば粉の分析値・試食評価結果は下表の通り。

表：石臼回転数検証

石臼設定条件			そば粉分析値				試食
回転設定	回転数(rpm)	原料供給	水分(%)	灰分(%)	タンパク(%)	色調(相対値)	評価
50Hz(Cont.)	40	1/3開	14.8	1.8	11.4	51.1	○
25Hz	20	1/3開	14.7	1.7	11.4	50.2	○
60Hz	50	1/3開	14.9	1.8	11.3	51.0	◎
50Hz(Cont.)	40	全開	14.5	1.8	10.4	50.6	△
25Hz	20	全開	14.1	1.8	10.7	50.3	△
60Hz	50	全開	14.3	1.8	10.3	51.0	△

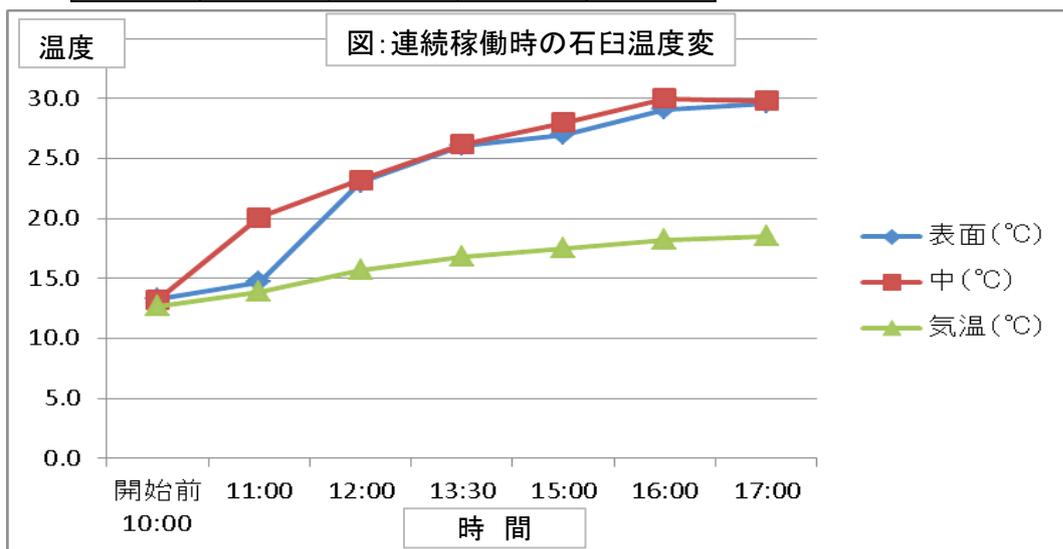
- ・ 上表の分析値からは石臼の回転数を変更しても、そば粉の分析値には大差はなかった。
- ・ 得られたそば粉を用いて二八そばを試作し、試食評価に供した。
- ・ 約10名で行った試食評価の結果からは、原料供給全開時のものよりも1/3開時の評価が全体に高かった。
- ・ 原料供給1/3開時の中では、最も高回転の60Hz設定時のそば粉が評価が高かった。
- ・ 分析値上は大差がないにも関わらず、高回転時のそば粉の評価が高かったことから、石臼内での滞留時間が短いため、高評価につながった可能性がある。

③ 石臼製粉時の温度変化の検証

- ・ 石臼はロール製粉に比べ温度の影響が小さいと言われるが、石臼を連続運転した場合に温度変化が生じるかどうかを調査した。
- ・ 石臼温度は、上臼と下臼の接触面に近い上臼の表面温度(表面)と、一次停止させ、上臼を持ち上げ接触面の温度(中)を計測した。
- ・ 温度の計測にはレーザーマーカ付き赤外線放射温度計を用いた。
- ・ 稼働時間経過に伴う石臼温度の測定結果を以下の表および図に示した。

表：石臼製粉時の石臼温度変化

時間	表面(°C)	中(°C)	気温(°C)	湿度(%)
開始前 10:00	13.3	13.2	12.7	50
11:00	14.7	20.1	13.9	49
12:00	23.0	23.2	15.7	47
13:30	26.1	26.2	16.8	45
15:00	27.0	28.0	17.5	44
16:00	29.1	30.0	18.2	43
17:00	29.6	29.8	18.5	42



- ・ 上表および図より、石臼でも連続稼働に伴い温度上昇が生じる事がわかった。
- ・ 今回の測定では連続稼働6～7時間後に室温+11°C程度まで石臼の温度は上昇し、定常に達した。
- ・ 今回の測定は室温が10～20°C程度の時期(3月)に実施したが、室温によって石臼の温度上昇が影響を受ける可能性もあり、今後の検討を要する。

④ 原料(玄ソバ)の前処理の効果確認

- ・ そば粉を挽く前の原料(玄ソバ)の状態によっても、そば粉の品質が変わる可能性があるため、玄ソバの前処理について検討した。
- ・ そば加工機メーカー(株)國光社の協力を得、前処理について以下の検討を行った。

- 1) 表面研磨の効果検証(ブラシ状研磨機での表面研磨)
- 2) 表面研磨による菌数低減化効果の調査
- 3) 表面研磨の有無によるそば粉の特性確認

- 1) 表面研磨の効果検証(ブラシ状研磨機での表面研磨)

- ・ 以下の処理条件で研磨機にかけ得られたダスト量を測定

表: 磨き効果の検証

	処理条件	ダスト除去量	ダスト除去率
未処理Cont.	—	—	0%
通常磨き	45kg/hr	0.45g/kg	0.05%
磨きやや強	35kg/hr	0.42g/kg	0.05%
磨き強	20kg/hr	0.66g/kg	0.07%

図: 除去されたダスト



- ・ 予想通り研磨条件を強めにした場合の方がダストの除去率は高かった。

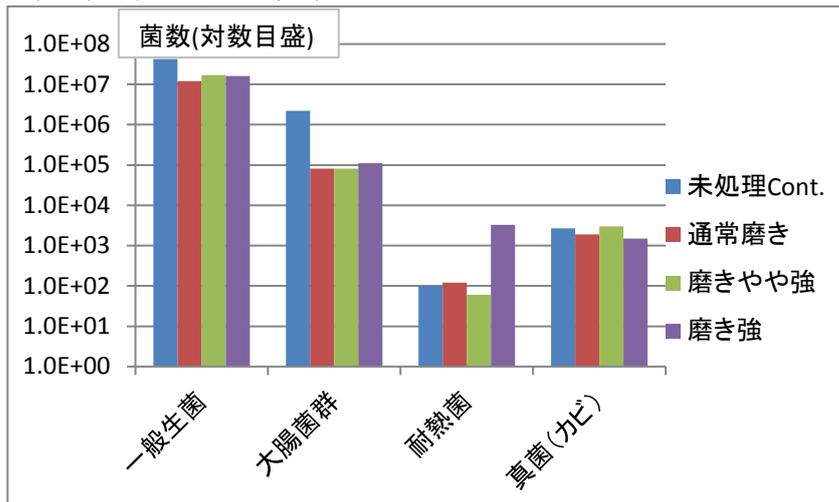
- 2) 表面研磨による菌数低減化効果の調査

- ・ 玄ソバの汚染菌は表面に局在化していると考えられる事から、玄ソバ表面の磨きを確実にする事で、菌数低減化に効果が得られるかを調査した。
- ・ 結果を以下の表・図に示した。⇒大きな効果は認められなかった。

表: 磨き後の玄ソバ菌数

	一般生菌	大腸菌群	耐熱菌	真菌(カビ)
未処理Cont.	4.2E+07	2.2E+06	1.0E+02	2.7E+03
通常磨き	1.2E+07	8.1E+04	1.2E+02	1.9E+03
磨きやや強	1.7E+07	8.1E+04	6.0E+01	3.0E+03
磨き強	1.6E+07	1.1E+05	3.3E+03	1.5E+03

表: 磨き後の玄ソバ菌数



3) 表面研磨の有無によるそば粉の特性確認

- ・ 磨いた玄ソバを原料として、今まで検討してきた条件で石臼そば粉を調製した。(原料供給1/3開、石臼回転数60Hzにアップ)
- ・ 製粉したそば粉に関して分析値を確認すると共に、二八そばによる試食評価を実施した。
- ・ 下表に、各磨き処理玄ソバ由来のそば粉の分析値を示す。

表：磨き玄ソバの石臼そば粉分析値

	一般分析値				色差計測定値			試食
	水分(%)	灰分(%)	タンパク(%)	色調(相対値)	L値	a値	b値	評価
未処理Cont.	13.9	1.97	13.7	49	76.87	-0.36	14.71	△
通常磨き	13.5	1.97	13	47.2	75.67	0.26	14.45	○
磨きやや強	13.4	1.94	13.5	49	76.64	-0.16	14.64	省略
磨き強	13.4	1.99	13.4	49.1	76.83	-0.38	14.66	◎

- ・ そば粉の分析値からは、玄ソバの磨き処理による差は認められない状況だった。
- ・ 二八そばによる試食の結果では、磨き処理が強い場合の評価が高い傾向は認められた。(約10名のパネラー中半数近くが支持)
- ・ 分析値では大差がないものの、磨きを強くしダストを除く事で、雑味が抜け評価が上がった可能性は考えられた。

自己紹介

名前：金子佳男（かねこ よしお）

群馬県 館林市出身 1958年 11月生まれ

埼玉大学 工学研究科修士課程 環境化学工学修了
大学時代は大腸菌・枯草菌＋ファージ対象

民間企業の研究所に10年間勤務

主に糸状菌(カビ)による微生物防除の研究
この間農水省・農業生物資源研究所にて1年間研修
(植物組織培養・遺伝子解析等を研修)

系列企業の食品会社に転籍し9年間勤務

商品開発・品質管理・生産技術部門等に在籍

製粉会社(松屋製粉)に転職

主に商品開発・品質管理を担当⇒現在に至る

「そば粉」および「そば」の構造と食味の関連について

元松本歯科大学総合歯科医学研究所・電子顕微鏡室主任
赤羽章司

はじめに

私は「そば打ち」を始めて約20年が経ちました。

その技術の奥深さ、「そば」の微妙な味わい、そして人と人をつなぐ縁に大きな感動と感謝を覚え、人生を謳歌する大切な友として「そば」が身近にあります。

さてよく言われることに、「そばは同じように打っても一つとして同じものが出ない」と。

これは技術や環境のみならず、肉体的・精神的状態も大いに関係することが了解されますが、私は電子顕微鏡によってソバの実の微細な形態を観た時に、「ソバにも心がある」と感じました。

即ち「そば打ち」をする時に、自分の気持ちを伝えれば「そば」も答えてくれるのではないかと考えたのです。

本講演では、肉眼で見ることのできないミクロの世界を供覧し、明日からの「そば打ち」に何らかの変化が起きることを期待してご報告いたします。

食味と食感

「食味」は「美味しさ」と同義語で使われることが多いようですが、食味は「食べ物の性質」、美味しさは「人の感情」と区別されるようです。

とは言え「食味」は、味覚・臭覚・触覚・視覚・聴覚の五感を使って感じるものであり、私は「そば」に関しては、「のど越し・歯触り・舌触り」等の「食感」が重要な要素だと考えています。

食感を決めるもの

「食感」は、玄ソバの調整管理・製粉方法・つなぎの種類と分量・麺の水分量・こね方・茹で方等に左右されると思いますが、とりわけ「そば粉と打ち方」が重要なファクターだと思います。

本講演では、ソバの実の構造、製粉されたそば粉の形状、麺体の内部構造、つなぎの効果等を、電子顕微鏡によって微細形態をお示しし、「食感」について考察を加えたいと思います。

1 短柱花と長柱花



縄文の遺跡



信州のソバ畑



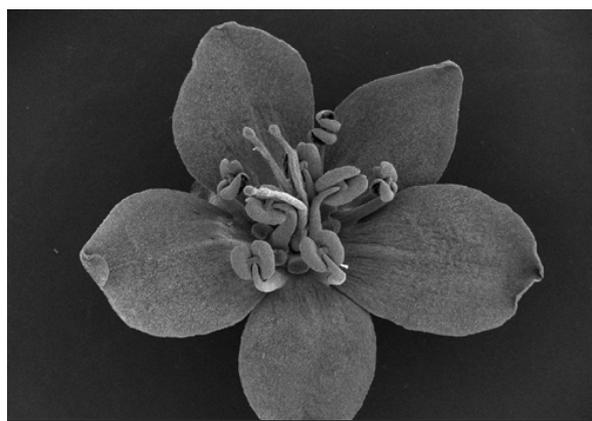
短柱花



長柱花

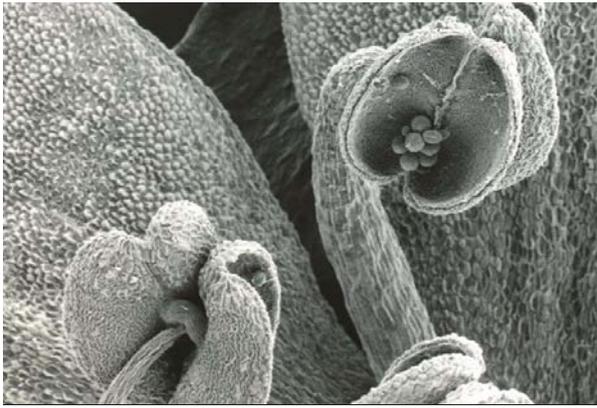


短柱花 × 30

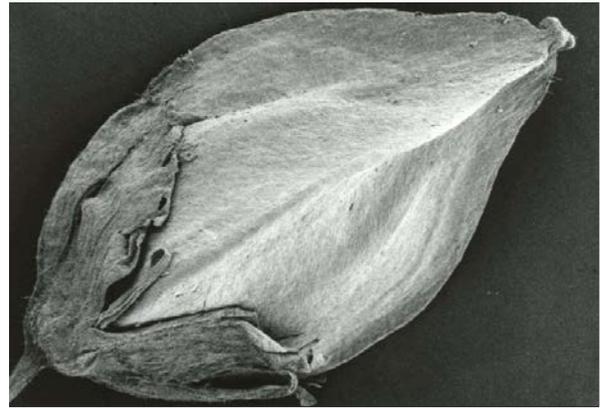


長柱花 × 30

2 ソバの実



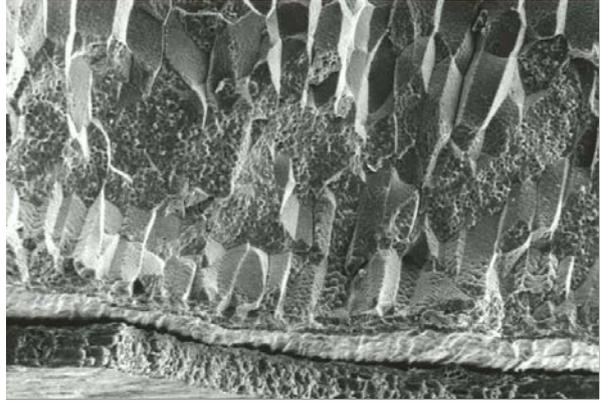
花粉 × 150



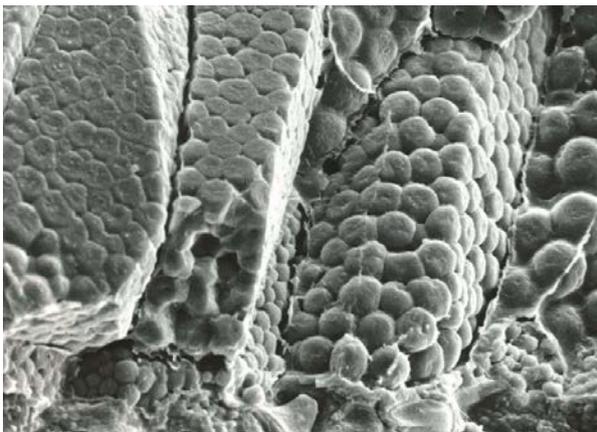
実 × 30



実 割断面 × 30



実 割断面 × 250

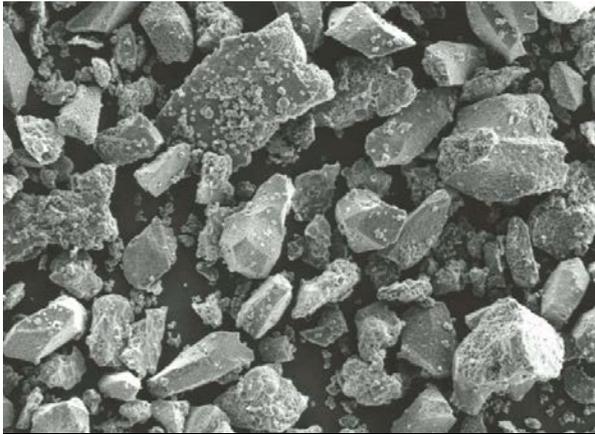


実 割断面 × 1500

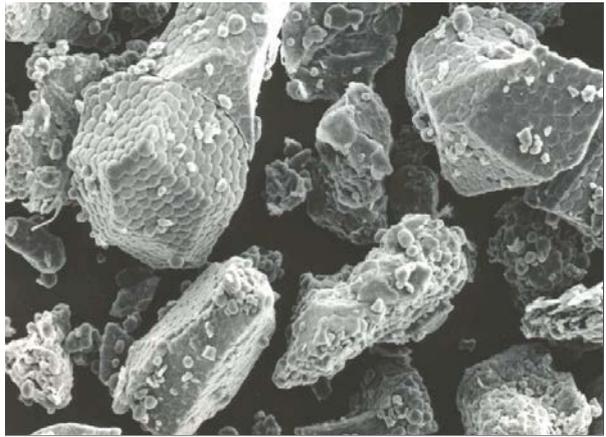


丸抜き

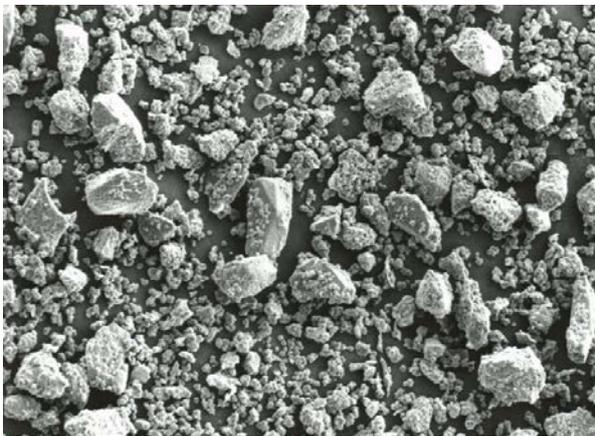
3 そば粉と小麦粉



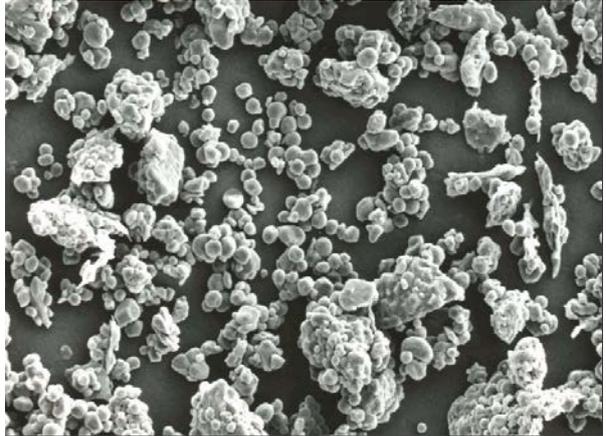
ロール挽きそば粉 × 250



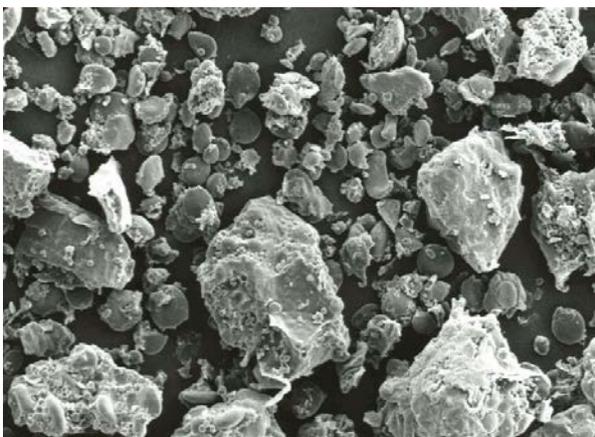
ロール挽きそば粉 × 750



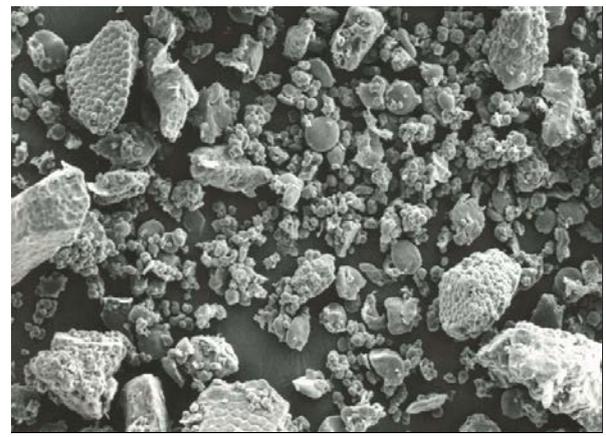
石臼挽きそば粉 × 250



石臼挽きそば粉 × 750



小麦粉 × 500

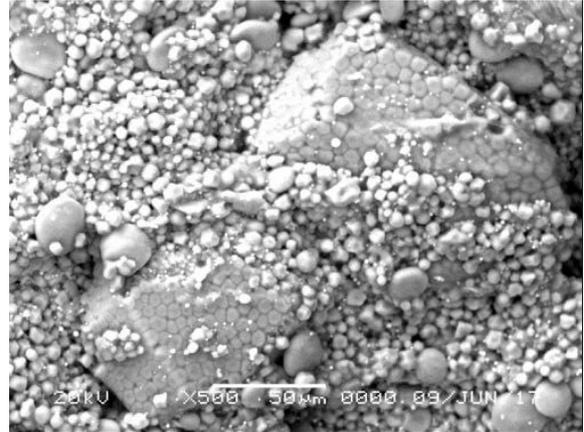


二八そば粉 × 500

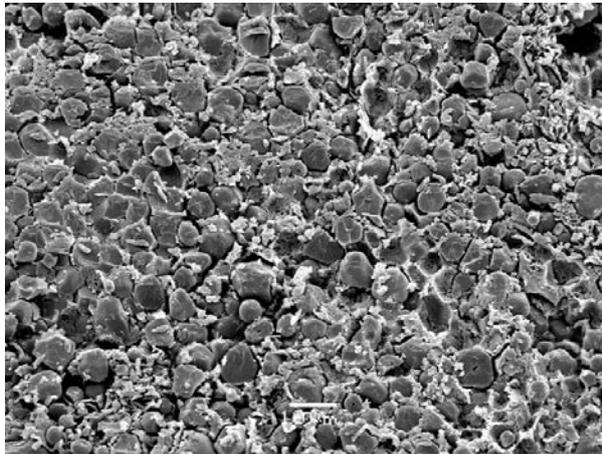
4 そばとうどんの麺体



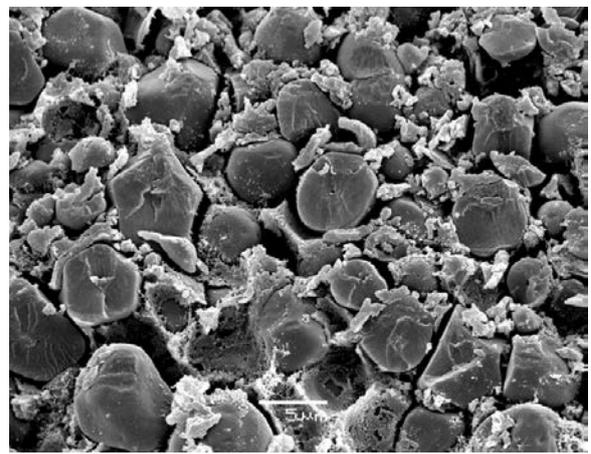
二八そば 練り始め ×500



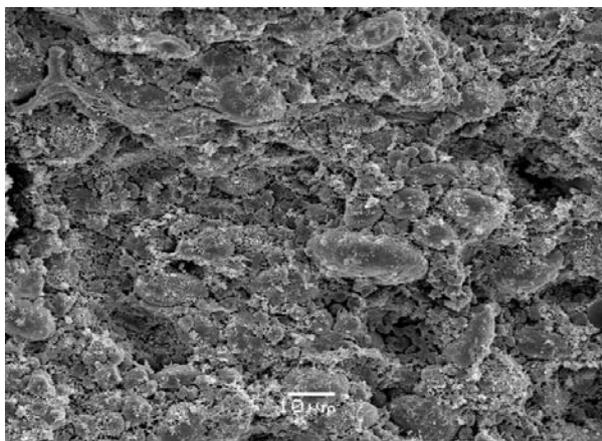
二八そば 練り終り ×500



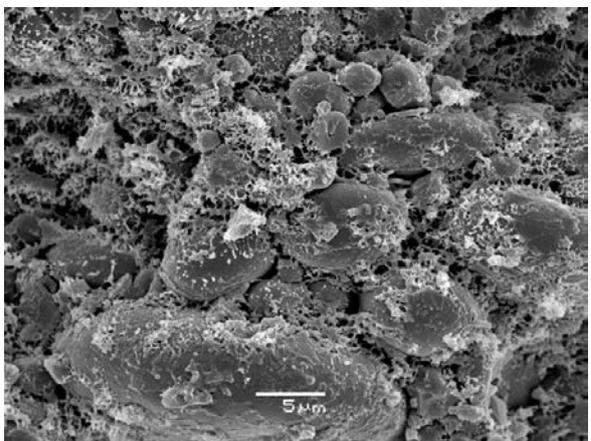
十割そば 断面 ×1000



十割そば 断面 ×3000



うどん断面 ×1000



うどん断面 ×3000

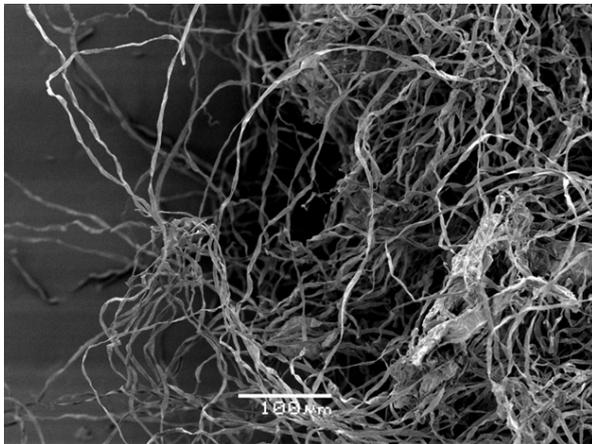
5 オヤマボクチのつなぎ



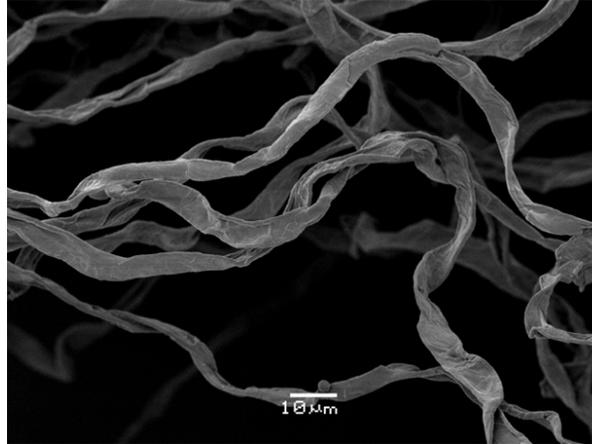
オヤマボクチ



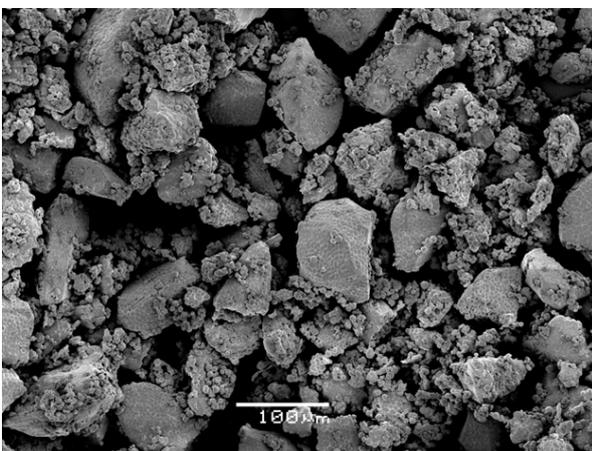
オヤマボクチの線維



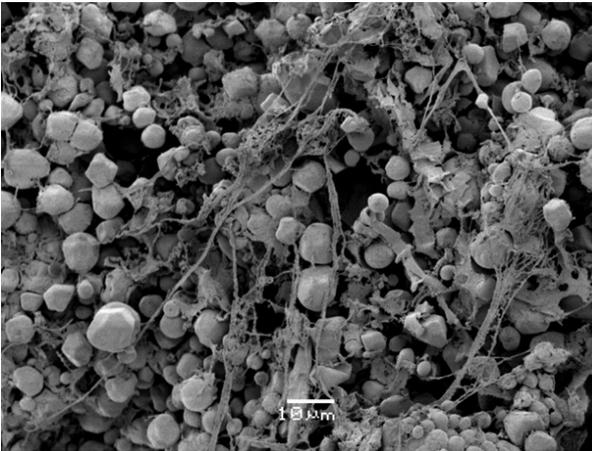
オヤマボクチの線維 × 200



オヤマボクチの線維 × 1000



そば粉 × 200



オヤマボクチ線維の練り込み × 1000

赤羽章司（現NPO法人信州そばアカデミー理事長）

- 1948年 長野県松本市に生まれる
- 1996年 「十割そば」を知り以来「そば打ち」を追究
- 2005年 第10回全日本素人そば打ち名人大会にて「名人位」
- 2006年 そば打ち愛好会「信州そばアカデミー」を設立
- 2007年 映画「千の風になって」自主上映会を開催
- 2007年 そば工房「縁庵」を開設
- * 石臼挽きによる自家製粉
 - * 「そば打ち教室」の開催
 - * 「ソバの栽培」を実践
 - * 「ソバ」に関する科学的研究
- 2007年 スペイン・カンタブリア州にて「ソバ」の種蒔きと「信州そばフェスタ」開催
- 2010年 スペイン・カタルーニャ州オロット市・バテット村のソバ栽培視察
- 2011年 スペイン・カタルーニャ州オロット市・バテット村にて「そば祭り」参加
- 2012年 台湾・台南市にて「そば祭り」開催
- 2014年 NPO 法人信州そばアカデミーに移行・・・理事長に就任
- 2014年 「北緯36度線そばサミット in 長野」主催（9月13日）
- 2016年 キューバ・ハバナ市にて「そば打ち」を紹介
- 2017年 アメリカ・リバーサイド市にて「そば打ち」を紹介

【金言句(座右の銘)】

継続は力なり

謙虚な心は人をつなぐ

そば打ちは芸術なり

そばの成分と食味との関連について

元長野県工業技術総合センター
食品技術部門長 大日方 洋

美味しいそばの条件は「色が濃い緑色で、風味がよく、甘みがあって、粘りがあってコシがある」ことである、と本そば大学講座の第8回で講師を務められた高山製粉の高山専務が述べておられます。栽培、製粉、そして製麺、調理に至る一の工程を経て我々は美味しいそばをいただくことができるわけですが、そばの品質向上には、それらの条件とそばの食味との関連を客観的に評価することが重要です。

これまでのそばの評価は主に官能評価によってきましたが、最近の分析機器を利用することにより客観的な評価も行えるようになってきました。今回は、そばの成分と食味との関連について、客観的評価から分かってきたことをご紹介します。

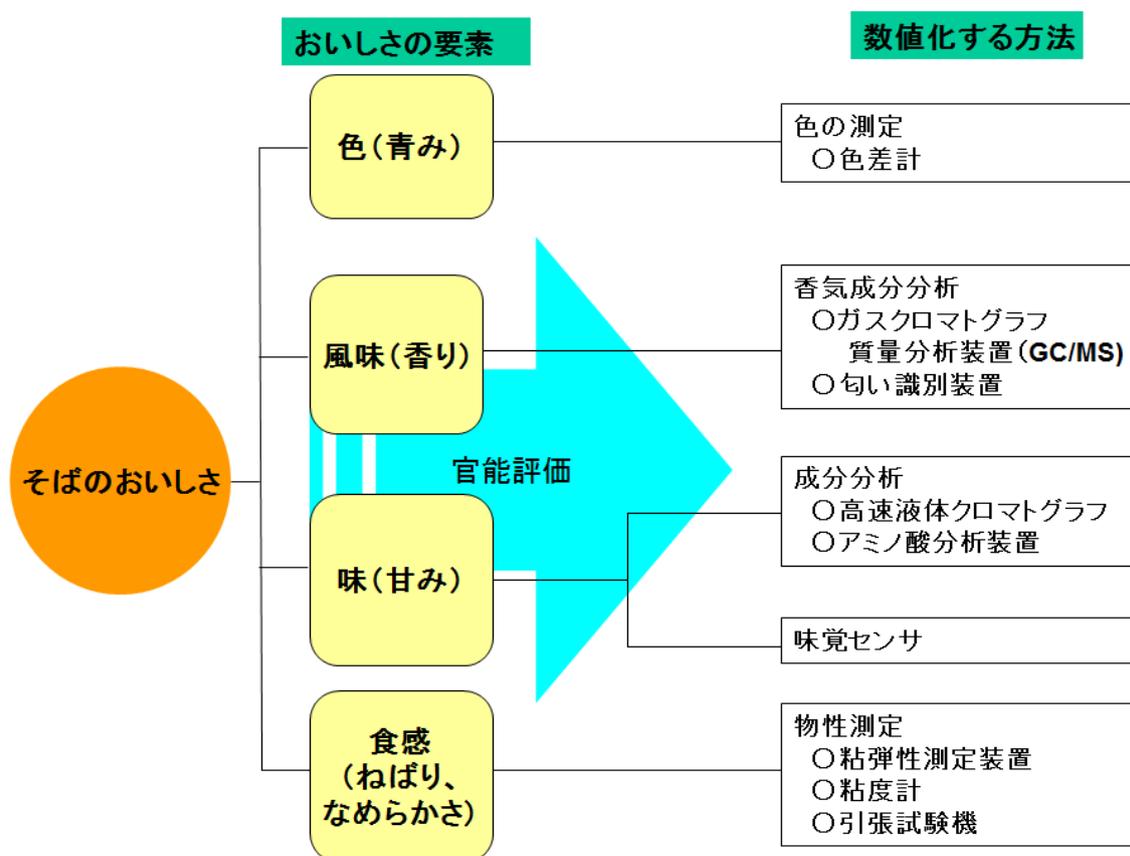


図 そばのおいしさを客観的に評価する手法

日本蕎麦協会によるそばの官能検査表

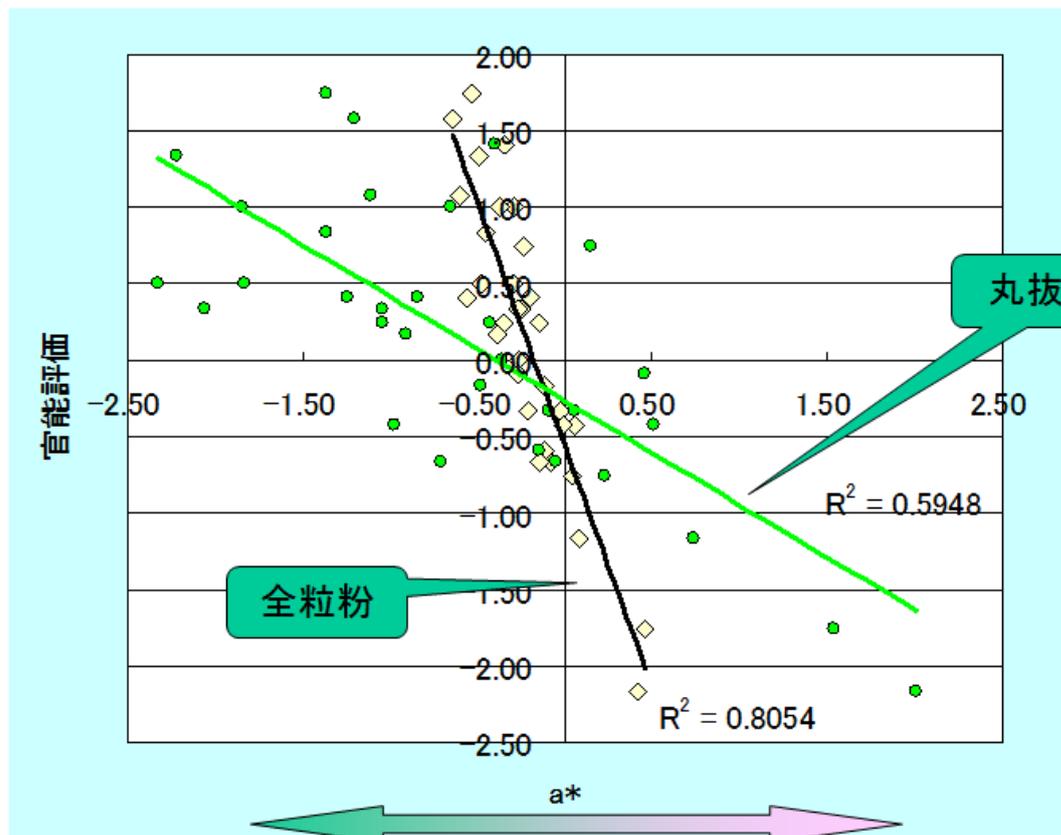
そば食味評価表(日本蕎麦協会(1989))

名前 _____

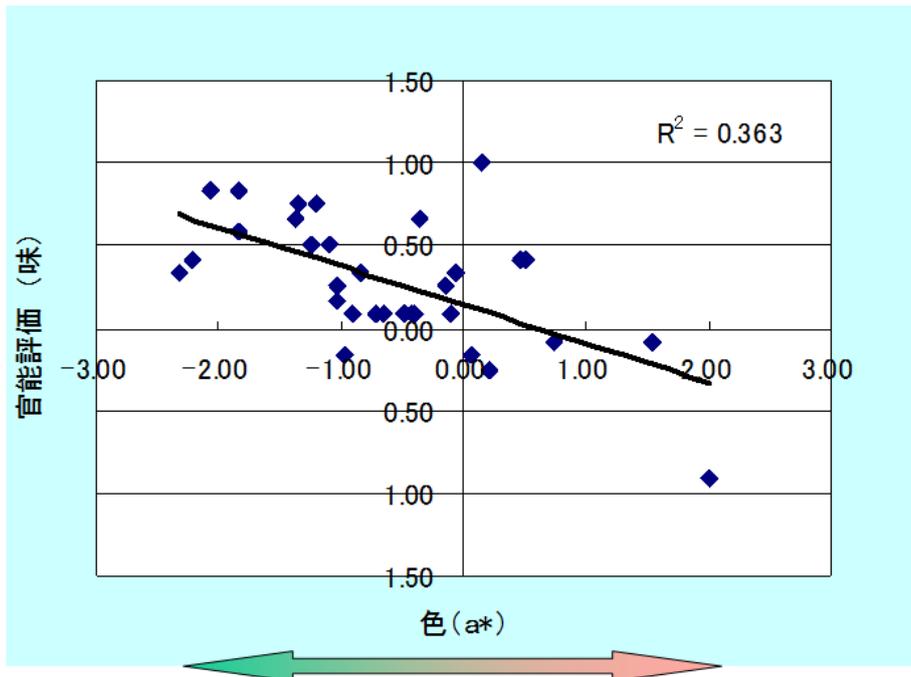
サンプル		不良			普通	良い			
		かなり	少し	わずかに		わずかに	少し	かなり	
		8	10	12		14	16	18	20
サンプル	色								
	香り								
	味								
	食感	かたさ							
		そばらしさ							
	合計								

加水45%
手打ち
45秒ゆで

色の官能評価と測色値との相関



そばの測色値(丸抜き)と食味(味)との関連



香気成分の分析方法

ヌキ 6g コーヒーミルで粉碎(10秒)



5g バイアル瓶に入れる



twisterを上部に装着



60C x 45min 加熱抽出

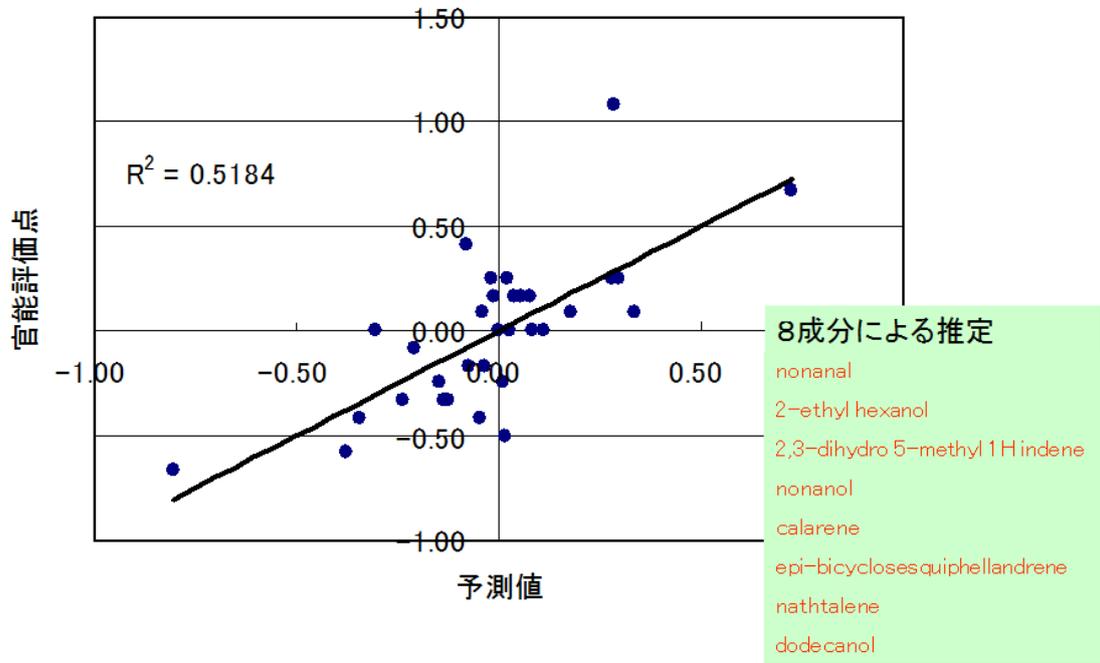


加熱脱着方式により

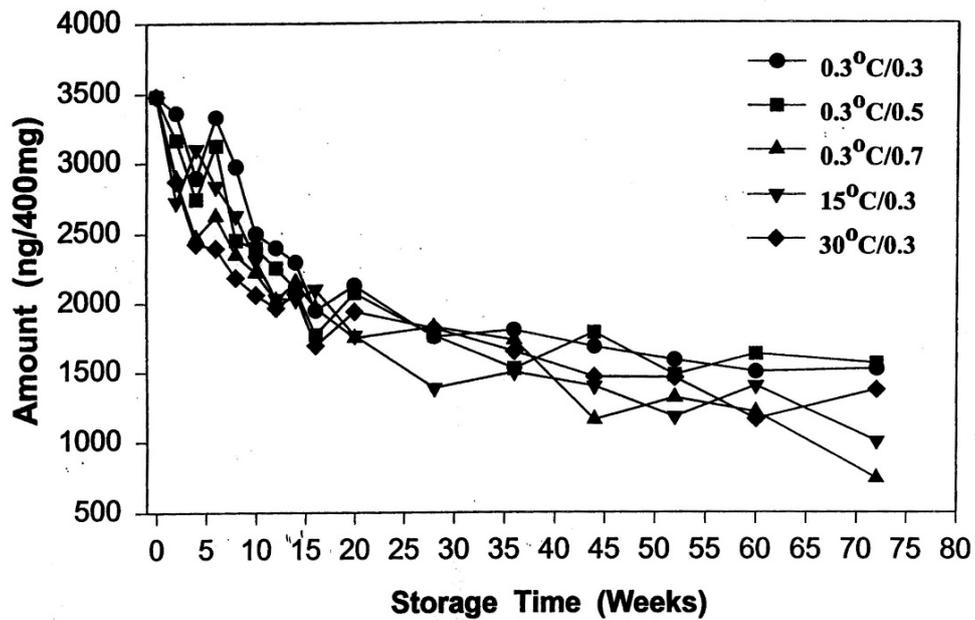
GC/MS分析



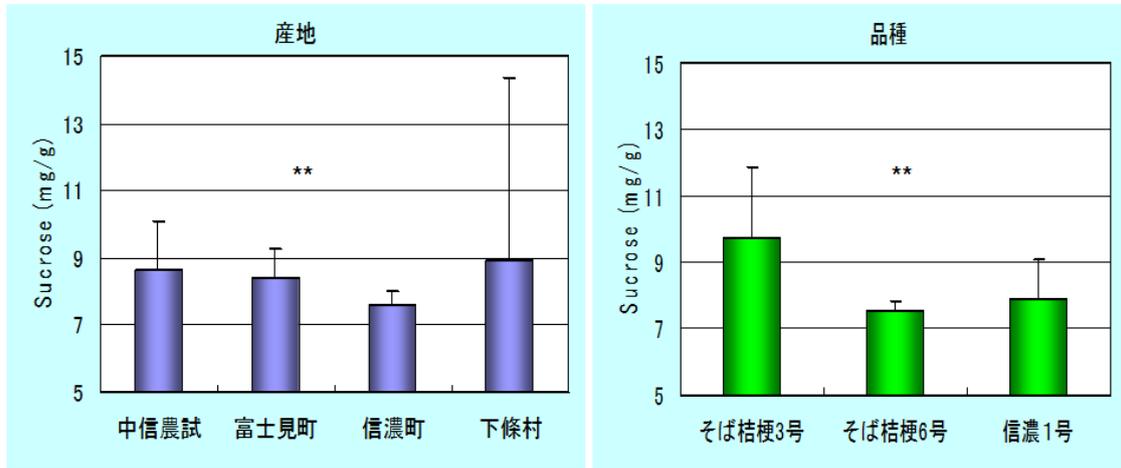
GC/MS測定に基づく香りの重回帰分析



Changes of Total Amounts of Flavor Components During Storage of Buckwheat



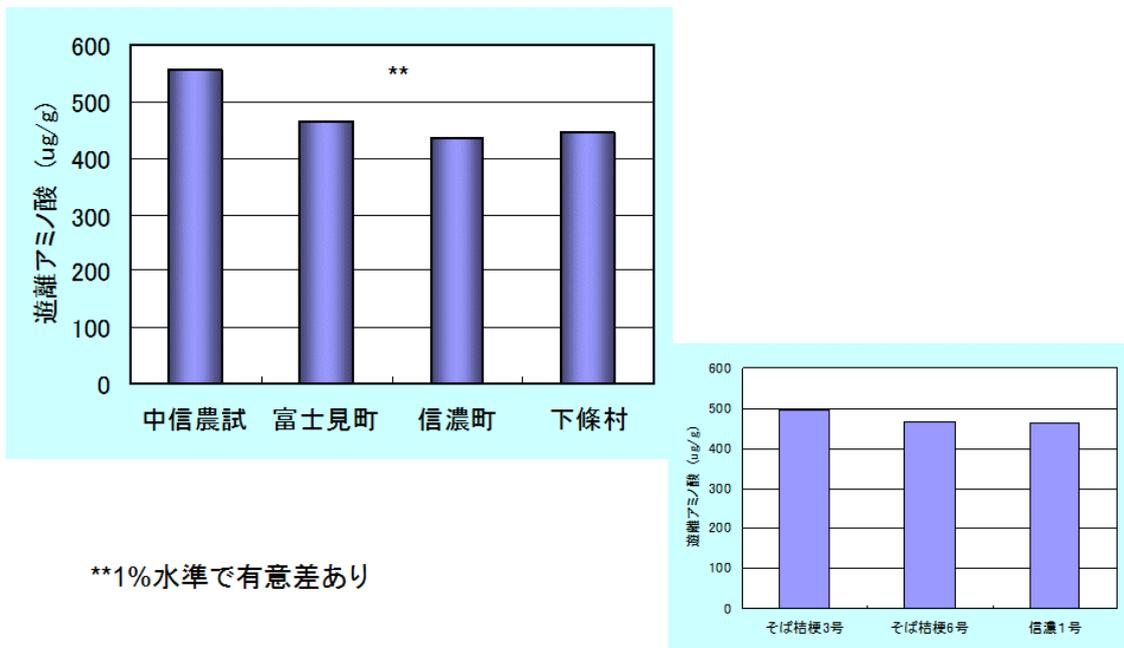
産地別・品種別による糖の含量



**1%水準で有意差あり

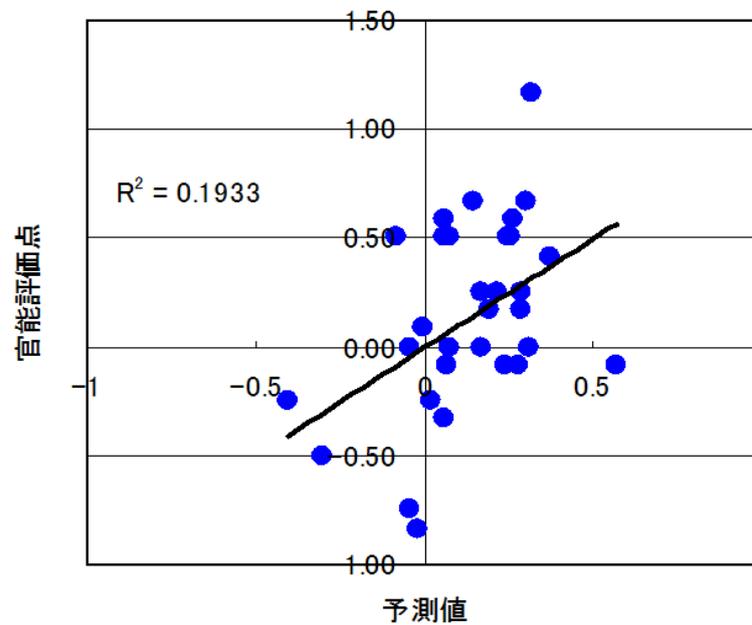
$F(2,12,0.01)=6.93 < F_0=33.5$
 $F(3,12,0.01)=5.95 < F_0=6.09$
 $n=3 \times 4 \times 2=24$

産地別・品種別によるアミノ酸の含量



**1%水準で有意差あり

糖とアミノ酸による味の重回帰分析



$$Y=0.121756*(\text{Suc}+\text{Glu})-0.00667(\text{UAA})-0.28131$$

まとめ

- 科学計測機器の進歩に伴って、そばの成分を客観的に分析測定する手法が開発されつつある。
- しかし、複雑系の味を端的に表現できる分析値は現状では限られており、今後のさらなる発展が期待される。

講師経歴書

大日方 洋（おおひなた ひろし） （61歳）

経歴

昭和 31 年 1 月 長野県飯山市 生まれ
昭和 53 年 3 月 東京都立大学 理学部化学科 卒業
昭和 53 年 4 月 長野県技術吏員として採用
長野県食品工業試験場 勤務
（この間、そばをはじめとする麺類、豆腐、菓子など
長野県の食品産業の技術支援に従事）
平成 16 年 8～9 月 JICA 海外短期専門家派遣でミャンマーへ
（そば製粉及び製麺に関する技術指導）
平成 21 年 11 月 中部地域公設試験研究機関 研究者表彰
「地域特産品の品質向上と新商品開発に関する指導」
平成 26 年 4 月 長野県工業技術総合センター食品技術部門長就任
平成 28 年 3 月 県を退職
平成 28 年 4 月 デイリーフーズ株式会社 商品開発技術研究所 勤務
現在に至る

著書（分担執筆）

食品加工総覧 No.4 加工品編「そば」（農山漁村文化協会）
そばの栄養 「そばポストハーベストと成分・品質」（日本蕎麦協会）
食品鑑定技術ハンドブック「そば粉の純度判定」（サイエンスフォーラム）

主な業績

そば粉を利用した加工食品の保存性が劣る原因となる生菌数の低減化、製麺中でのルチンの分解機構、遊離脂肪酸増加の抑制、製麺適性に作用するそば粘質物の解明、などに関する研究を行ってきた。さらに、信州そばの品質向上を図るため、製麺条件や多糖類が乾麺の物性に及ぼす影響についても論文として発表してきた。また、そばの色、香り、味、粘りなどの客観的評価法の確立を目指して研究を行った。

そばの利用を広げるため、県内企業と共同で、「長期間保存可能なインスタントタイプの生そば」、「熱湯を入れて1分で食べられる α 化麺」、などの新製品開発も行った。

そば打ち動作を考える

理化学研究所・情報基盤センター
姫野龍太郎、野田茂穂、奥野敬丞

1. はじめに

きっかけは著者の一人・姫野が郷里別府のそば屋で飲んでたことに始まる。姫野を取材に来たことのある郷土の新聞社の記者と二人で酒を飲み、野球のピッチングフォームの動作解析の話をしていたら、そのそば屋の店主も加わって話し込んだ。そのそば屋の店主が“その動作解析ってそば打ちでもできますか?”、“実は名人と言われるそば打ちの師匠との差が分からないかと思って”、この言葉から始まった。

2. 背景にある技術

映画のCGなどで使われるモーションキャプチャー技術と、人に作用する力と各関節位置の動きから、関節に働いている力を推定する逆動力学解析を組み合わせ、人の動きを詳細に求める技術がある。この技術を野球のピッチングに応用したのが、図1から3である。図1は計測風景で、身体に密着する計測用のスーツを着用してもらい、赤外線を反射するマーカを全身の関節位置が分かるように数十点貼り付ける。この状態でボールを投げて貰い、秒400回これらのマーカー位置を読み取る。同時に床に設置した装置で床反力を計測、高速度ビデオの撮影も行った。



図1 計測風景

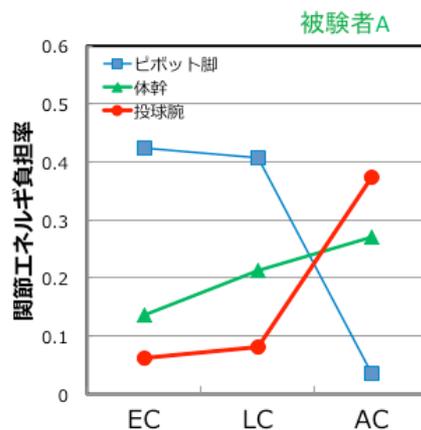


図2 ベテランプロ投手の結果

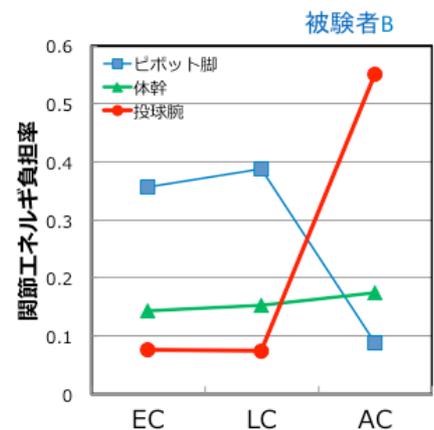


図3 経験の浅いプロ投手

身体の各部の質量を推定して、計測して得た関節位置の変化から、それぞれの関節に働く力を逆動力学で求める。図 2 と 3 はそうして求めた関節力から、どこの関節がどのくらい働いたかを示す関節エネルギー負担率を示した。EC、LC、AC はそれぞれ Early Cocking 期, Late Cocking 期, Acceleration 期を表している。ベテランの選手は腕による加速が相対的に小さく、体幹を活用しているのが分かる。一方の経験の浅い方の選手は腕による加速の比率が高いことが分かる。

3. 動作解析で分かることと分からないこと

2 章で示したように、マーカーを貼れないと計測できない。また、分かることは身体の関節にどのくらいの力が働いているかであり、しかも左右の手を胸の前で互いに押し合うような拮抗する力を発生させている場合は外から見たときに動きがないので力はゼロと推定される。また、人に作用する外部からの力は計測する必要がある。以上のことからそば打ちの動作解析において、できること、できないことを整理してみると

1) できること

そばを打つ時、身体をどのように使っているか、そしてその個人差が分かる

こね鉢を置く台とそば打ちの台に 6 軸の 6 分力計を入れて、計測。水回し、まとめ、菊練り、へそ出し、延ばし、たたみ、包丁の行程を分析。

2) できないこと

味や風味、歯ごたえなどの要素は計測しないので、対象外

ただし、打った生地 of 硬度は計測

マーカーに粉がつくと計測ができないことと、指にマーカーを付けると動作にも制約を受けるとの被験者からの指摘から、指の動作は対象外とした。

4. 分析結果

動作分析は対象 3 名：高橋邦弘名人、弟子、アマチュア各一人で行った。名人と弟子では同じ粉を同じ量用い、同じ水の量で打って頂いた。アマチュアは異なる種類の粉で水分量も独自に決めていただいた。

4.1 水回しからへそ出しまで

図 4 に練り始めから 5 秒間の骨盤関節パワーを名人と弟子、アマチュアの三者で比べて示した。名人は規則的で波形が揃っており、かつ、ピッチが速いことが分かる。画像の中のピンクの矢印は関節トルクを表しており、弟子は肘の関節トルクがかなり大

大きく、手首も大きいことが分かる。

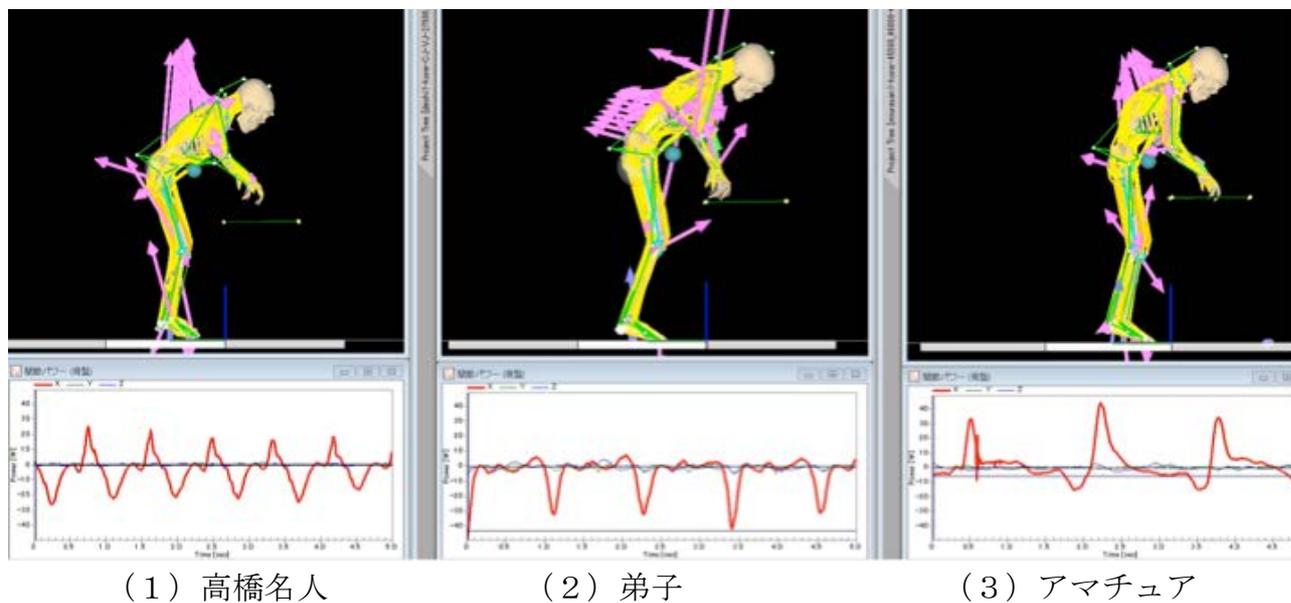


図4 ねり工程での骨盤パワーの差

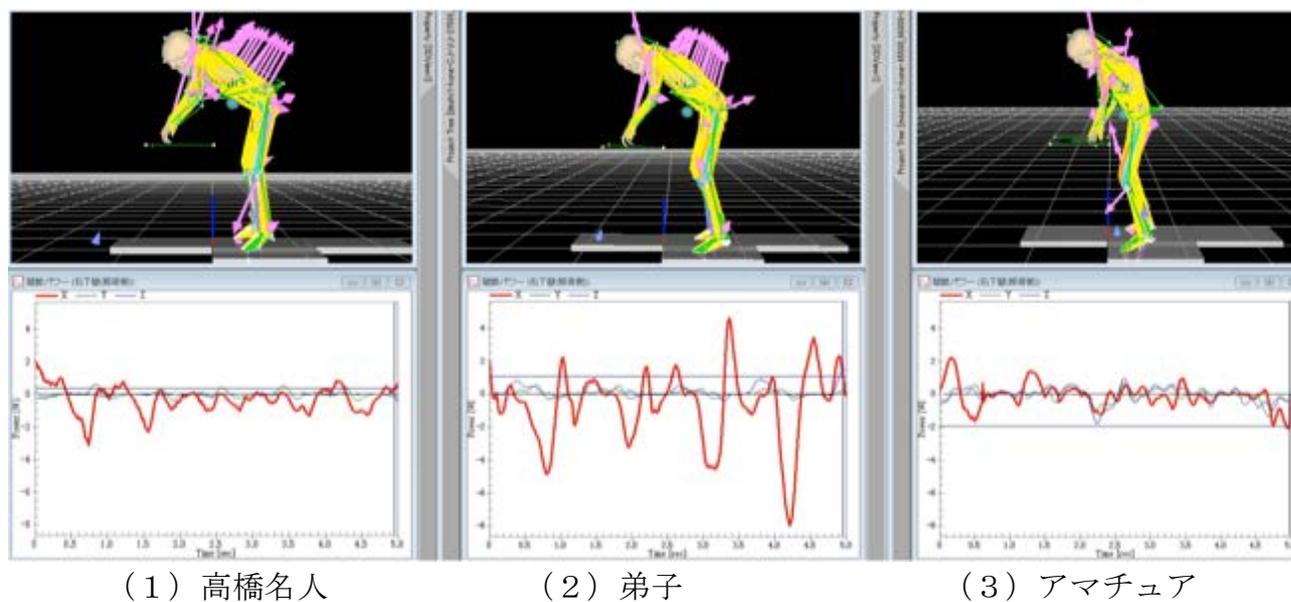
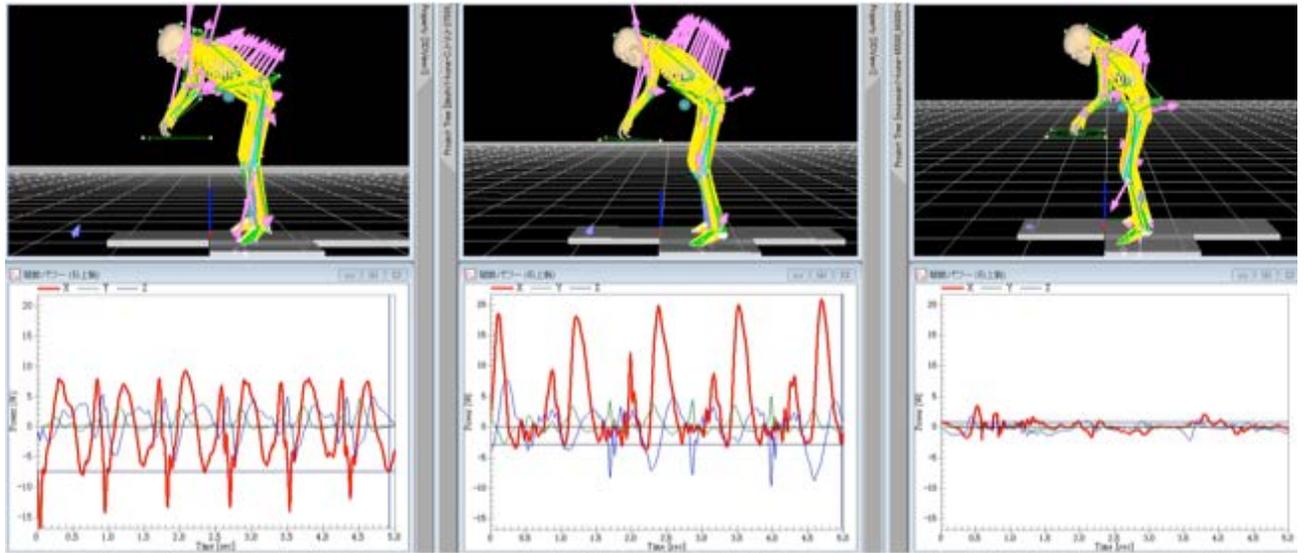


図5 ねり工程での左膝の関節パワーの差

名人と弟子の差が非常に大きく現れたのが、このねり工程での膝の使い方である。名人は膝をあまり使っていないのに対して、弟子は膝を大きく使っている。



(1) 高橋名人

(2) 弟子

(3) アマチュア

図 6 ねり工程での上腕の関節パワーの差

ここでも名人は規則的で一定の動作を速いピッチで繰り返している。弟子は名人に比べて腕をより大きく使っていることが分かる。

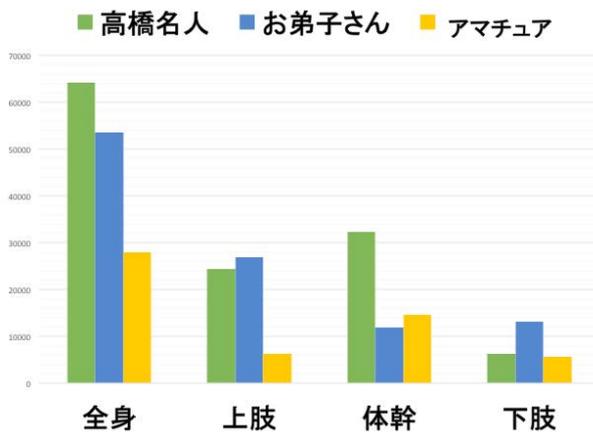


図 7 こね始め 5 秒の関節消費エネルギー

図 8 こね始め 5 秒の関節エネルギー分担率

図 7 はこね始め 5 秒間の関節消費エネルギーを三者で比べたものである。分析結果が出てくるまでは、名人は身体の動きが長年の経験から最適化されていて、エネルギー消費が少ないと予想していた。実際はそうではなく、名人が最大で、大きなエネルギーを使っているが、それは早い仕上がりにつながっている。

また、身体のどの部分を使っているかを図 8 で見ると、名人は体幹の大きな筋肉を使っ

ており、腕の比率が小さいことが分かる。弟子はその全く逆で、腕の比率が高く、体幹を有効に使っていない。上腕の筋肉は体幹の筋肉に比べると細く、大きな力を作り出すと早めに疲労する。アマチュアは70才を超えており、筋力が弱く、体幹を使っているが、全体としてあまりエネルギーを使っていない。

4.2 延し工程

図9に延し工程で、台に働く力（鉛直成分）を名人と弟子で比較して示した。名人は反復時に徐々に力を下げているのに対して、弟子は力が一定である。なお弟子が工程中、数度、力がゼロになり作業を中断しているが、これは計測用のマーカが外れて、着け直したことによる。

図10は延しの工程で行われる角出しの時の、左右の手の位置と力の作用点を、名人と弟子で比較したものである。名人は右手と左手に均等に力をかけているのではなく、右手の方が強く、右手：左手＝6-7：4-3程度になっている。このことは名人が弟子に指導する際に、この6：4と指導していることと符合する。また、この時、右手は微妙に位置を調整し、左手は直線的に動かしている。時間的に見ると力を状況に合わせて変化させている。一方、弟子は右手左手共に円を描くように動かしており、力の作用点は両手の中間にあり、左右均等に力をかけていることが分かる。

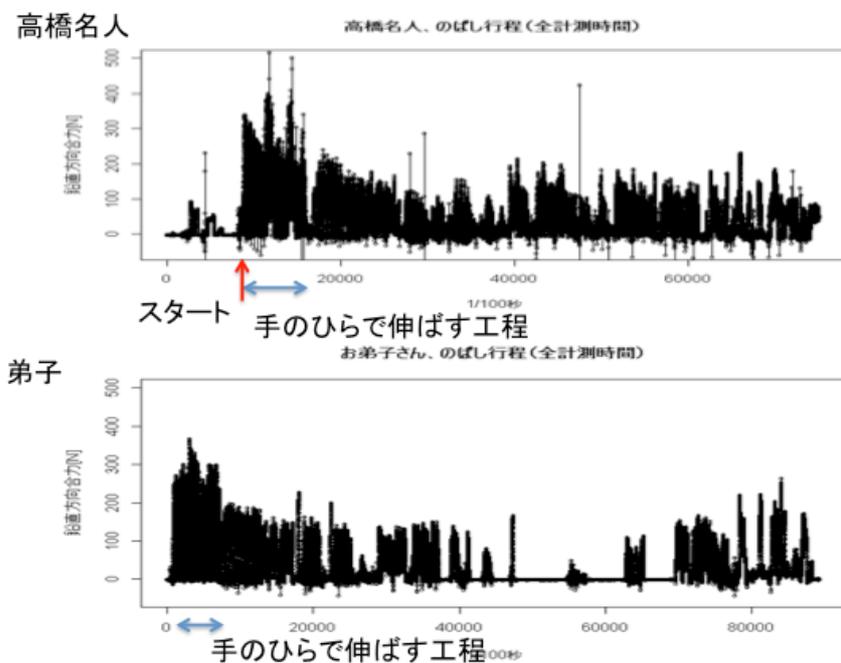


図9 延し工程での台に働く力（鉛直成分）

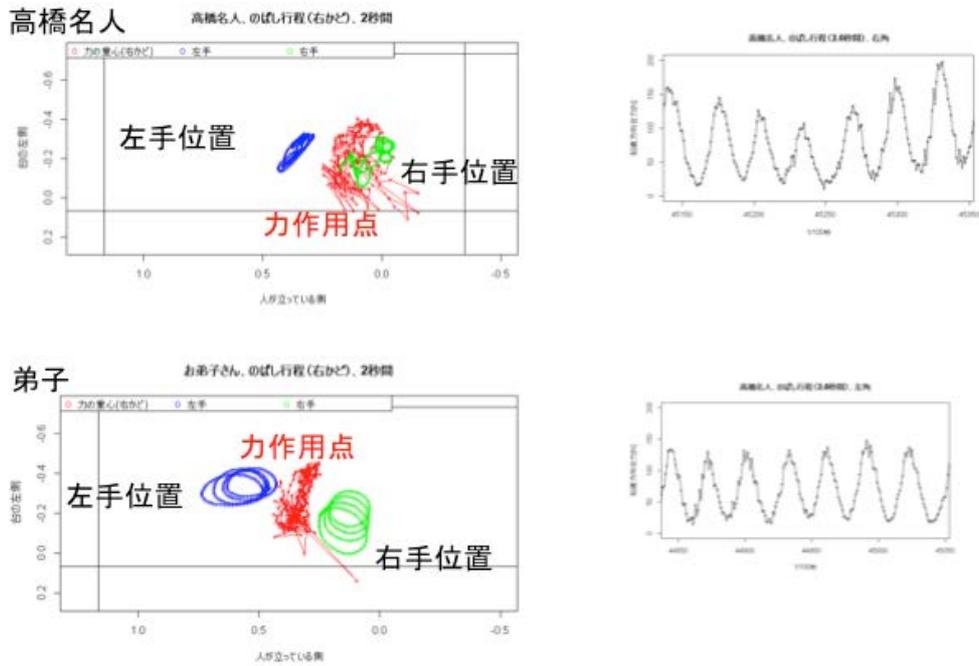


図 10 右側角出し時の力配分の比較

4.3 切り工程

図 11 は包丁で切る工程での骨盤関節パワーを三者で比較したものである。

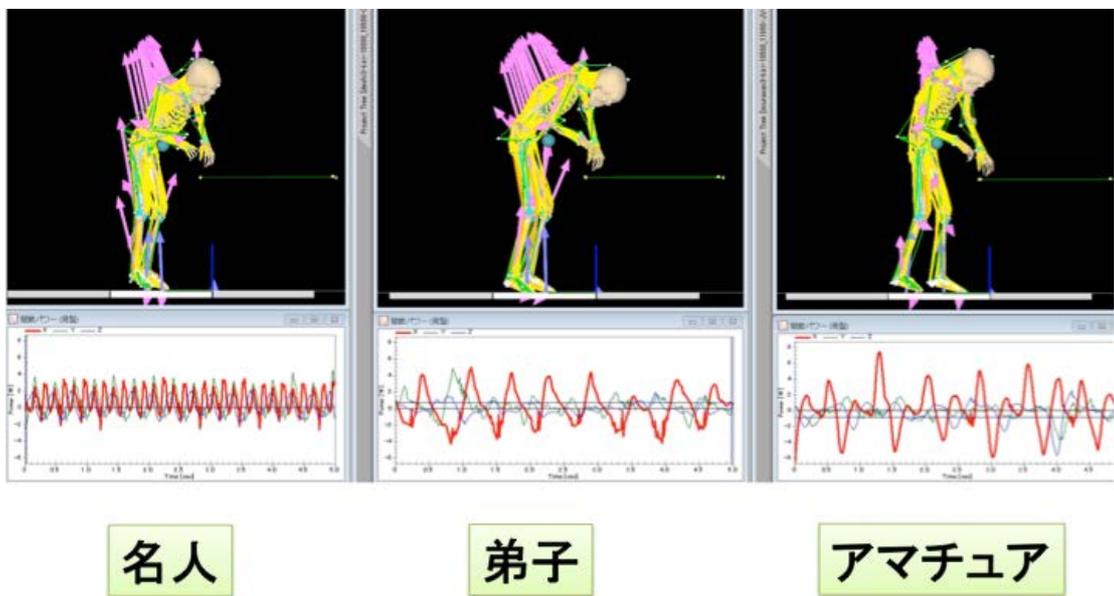


図 11 切り工程における骨盤関節パワーの比較 (三束目)

名人は規則正しく、かつピッチが弟子の 3 倍であり、非常に速い。大雑把に言えば 1/3

の時間で切りの工程が終わることを意味している。また、頭の向きから考えて、名人は手元をあまり見ていないようだ。目で見て制御しているのでは、この速度を達成できないということではないか。

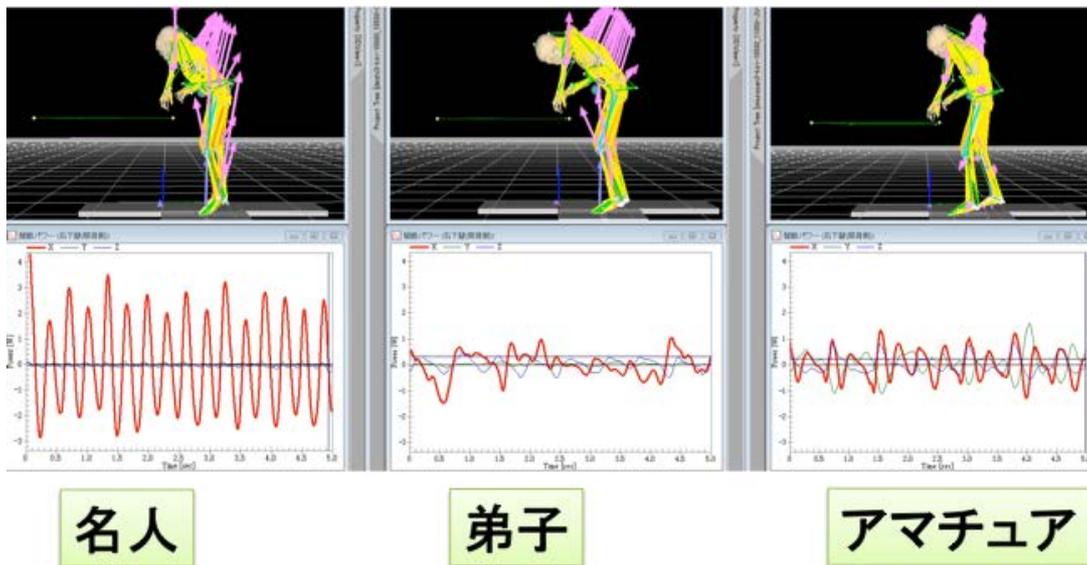


図 12 切り工程における膝関節パワーの比較

名人は膝を大きく使って包丁を上下させていることが分かる。弟子、アマチュア共に膝をうまく使っていない。

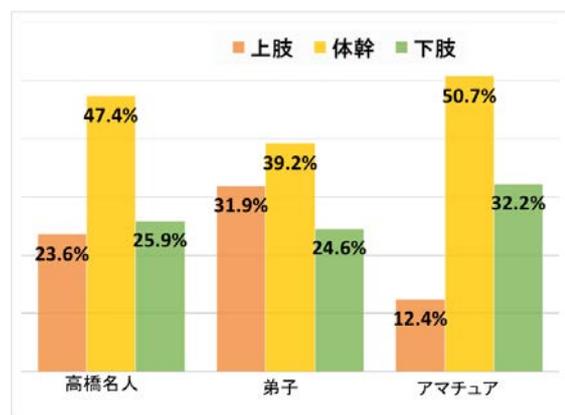
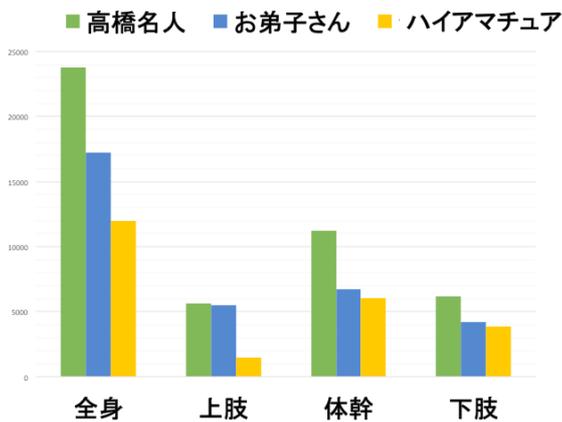


図 13 切り工程 5 秒の関節消費エネルギー 図 14 切り工程 5 秒の関節エネルギー負担率

名人は 3 倍のピッチで切っていることを考えると、全身が工程全体で消費したエネルギーは弟子の半分以下であり、効率が極めて良いことが分かる。関節エネルギー負担率で比較すると、ここでも名人は体幹の比率が最も高い。一方で、こね工程とは対象

的に腕の比率が小さく、足の比率が高い。

4.4 打ったそばの硬度計測結果

打ったそばの切り残った端を使って硬度計で固さを計測した（ゆでる前の生地）。結果を参考までに表 1 に示す。

表 1 打ち終わったそばの硬度計測結果

	高橋名人	弟子	アマチュア
1	249	436	158
2	314	434	152
3	330	388	217
4	270	359	173
5	367	372	170
6	340	333	171
平均	312	387	174
分散	44	41	23
評価	やや硬い	硬い	軟らかい
表面	乾いてもきれい	乾くと細かいすじ模様	乾くとうろこ状の模様



5 考察と結論

以上、示してきたように、名人の動作の特徴は、体幹の筋肉を使ってそばを打っており、全体のエネルギーの約半分を体幹の筋肉が担っている。これにより上肢と下肢の筋肉の負担を下げることで疲労の蓄積を防いでいる。さらに、筋肉の細い上肢の割合を、筋肉のより太い下肢の筋肉に置き換えることで、下げていることに特徴がある。

単位時間あたりの全身の消費エネルギーでみると、名人は弟子よりも大きくしており、これによって全体の作業時間を短かく抑え、そば打ち全体の時間を短縮している。結果的に一回あたりの総消費エネルギーも効率的な身体の動きで小さくなっている。全体の時間の短縮はそばの風味を飛ばさないことに大きく貢献している。

6. 謝辞

この計測にあたって、高橋邦弘氏、松寄氏、三浦氏に協力頂きました。また、神奈川大学には場所や施設をお借りすると共に、衣笠教授と研究室の方々に大変お世話になりました。さらに弘前大学・藤崎准教授、産業技術総合研究所の村井研究員にもご協力頂きました。深く感謝いたします。きっかけを作って頂いた大分合同新聞の田中氏にも感謝いたします。

2017年6月30日

「姫野龍太郎 (ひめのりゅうたろう)」プロフィール

京都大学工学部電気工学第二を1977年に卒業後、同大学院工学研究科修士課程に進学し、1979年に修了した。その後、日産自動車株式会社入社。主に車体の空力特性の数値解析を手がけた。1998年理化学研究所に移り、現在、情報基盤センター長。この間、スーパーコンピュータ京の開発にも携わった。現在は、血流やスポーツにおけるバイオメカニクスの研究に従事。



日本機械学会計算力学部門業績賞、功績賞、可視化情報学会・映像展賞、第六回コンピュータ・ビジュアライゼーションコンテスト AVS 大賞、日本計算工学会功績賞など、受賞多数。著書に『魔球をつくる』『変化球の大研究』『魔球の正体』『絵でわかるスーパーコンピュータ』などがある。

理化学研究所・情報基盤センター センター長

住所：〒351-0198 和光市広沢 2-1

連絡先：himeno@riken.jp

「野田茂穂 (のだしげほ)」プロフィール

理化学研究所・情報基盤センター

総括ユニット ユニットリーダー

計算工学応用開発ユニット 上級センター研究員

会津大学大学院コンピュータ理工学研究課 特任

准教授

連絡先：shigeho@riken.jp



職歴

1991~2008

株式会社富士通長野システムエンジニアリングにて熱流体解析システムの研究開発に従事

2008~2012

理化学研究所にて、スーパーコンピュータ（京コンピュータ）に適したソフトウェア開発の研究開発に従事。

血管疾患の評価治療を目的とした血流解析システムの研究開発に従事

2013~

動作や運動の分析評価研究を目的とした、センサーシステムの開発や適用技術の研究開発に従事。

美味しさを追求して

手打そば満志粉

益子正巳

私がそば打ちを始めたのは平成5年、会社員の頃です。当初から単にそばを打つ事だけではなく、すべてのプロセスを自分でやってみたいという思いがありました。栽培、石臼の製造、製粉、蕎麦打ち、茹で、盛り付け。そして、つゆ作りと、いわゆるソバの種から蕎麦が口に入るまでのすべてのプロセスを自分で体験し研究し理解していく事が美味しい蕎麦につながっていくと考えたからです。

石臼を製造し製粉して粉をつくる。出来たそば粉でそばを打つ。打つことで製粉の仕方を変え、また、打ってみる。

そばを打つ時は、手先だけを使うのではなく体を使ってそばを打つ。体で打つとは体を不必要に動かすのではなく、そばに体を預けるということです。私の考える美味しい蕎麦とは「角のある、しっかりとした、揃った蕎麦」です。その為には、水回しから一粒、一粒に水を入れ、のしは厚さを均一にする。そして、切れる包丁で均一に切る。

出来た蕎麦を茹で、しっかり洗い、きれいに盛り付ける。そしてバランスのとれたつゆと一緒に味わう。

どの料理でも素材を知り、素材を活かすことで美味しい料理が完成します。蕎麦も同様に、そのそば粉を活かしてそばを打つことで、美味しい蕎麦につながります。そして、そば打ちの技術だけに目を向けるのではなく、その後の作業の一つ一つも疎かにできません。

美味しい蕎麦を食べたい、食べさせたいと思いながら、技術を磨き、「ソバの種」から「そば粉」となり「蕎麦」となって、つゆと交じりあい口に入るまでのプロセスを大切にする事が「美味しい蕎麦」につながっていくのではないかと考えています。

① 水回し：一粒、一粒に水を入れる



篩で振るった後にそば粉と割粉を混ぜる



加水すると水を入れたところがダマになりやすいので粉に圧力をかけないようにダマを散らす

2回目、3回目の加水も粉に圧力をかけない



適量に水が入ることで自然と粒が大きくなる

② 練りつけ：手で練るのではなく体を預けて練る



終了の確認は艶だけでなく割れの有無を確認する



空気を抜いた後、木鉢の中で真円にする

③ のし : 均一になるように前にのすのではなく上からのす



厚さを均一にしながら、なおかつ真円にする



まずは厚さを均一に
形は二の次

均一な厚さで真円を目指す

厚さが均一でないと角は均一に出ない



角出しの後の肉分けも形にとらわれ
ないで均一な厚さにする



本延しも常に均一になるように厚さを確認する。それは、目と指先と影で確認する

麺棒をやや斜めに進ませるのも厚さを均一にする秘訣

④ 切り：切れ味の良い包丁で均一に切る



正確な幅で庖丁がぶれないように切る

体を左に寄せながら切っていく



きちんと駒分けする

打ち粉をしっかり落とす



経歴

平成5年からそば打ちを始める

平成15年「手打そば満志粉」開業

蕎麦をどんな器にどう盛り付けるかで、蕎麦をフランス料理のようにきれいに見て味わえるものに変えていきます。たとえそれが、ざるに盛られた蕎麦であっても、角のある、しっかりとした、揃った蕎麦をきれいに盛り付けることで目で味わい、それを食した時に味覚を増大させることもできます。蕎麦の美味しさを追求していく事は、中々、完成度に行き着く事がなく、実に、おもしろいものです。



学位論文審査報告

学位論文審査委員会主査 栢沼友彦

当講座では5回の受講で学士(そば学)を、7回の受講で修士(そば学)を、10回の受講で博士(そば学)の各学位を授与するお約束をいたしました。

高齢者の多い受講生からは10年先のことなど分からないとの声も聞かれましたが、5回頃から少し風向きが変わり、学位の取得に積極的な意見が聞かれるようになりました。

そして、10回が近づくにつれ、講座の提案者として当初の10回の受講で博士の学位を自動的に授与するのは如何なものかとの考えが芽生え、実行委員会で協議の結果、そばに関する論文を提出戴き、審査の上、博士の学位を授与することにいたしました。

しかし、当初の約束にはなかったことですので、提出戴いた全員が合格するよう指導していくことに方針を定めました。そこで、締め切りを3回に別け、1回目の締め切りで合格しなかった場合は、査読結果を提出者に戻し2回目に再提出戴き、なお解決されていない場合は再再度提出戴くことで合格まで誘導することにいたしました。

今回の論文提出要件を満たした受講生は24名でしたが、論文提出者は14名でした。中にはご夫婦で該当者になっていた方々がおりましたが、身体的理由から10回目以降は出席できないからと丁重かつ断腸の思いでお断りをされた受講生もおられました。

当初から予測していたことですが、受講生の多くは日頃より論文になれていない方が殆どですので、経験談、感想文、論拠のない意見等が多く、提出戴いた約3分2はこれらが主題になっていました。結果的には再提出、再々提出で合格した方が大半でした。

論文に縁の無い何人かの方々からは、当初負担が大きいと敬遠されていましたが、書き上げてみた結果は良い勉強になったとの評価を戴き、学位論文を設定した当講座の学位制度が無駄でなかったことを誇りに感じました。

以下に博士學位論文の題目一覧を掲載しますので、次回以降の参考にして頂けると幸いです。なお、一例として「インド・ラダック地方の蕎麦文化」を次ページに掲載しましたが、当講座の求める論文はスケールの大きな論文を必ずしも求めている訳ではなく、身近なテーマを課題とすることが望ましいと考えておりますのでご理解下さい。

平成29年度第1回博士學位論文題目一覧（順不同）

- そばつゆの考察
- そばの茹で方
- そばを「打つ」と言うのは何故？
- 変りそばの作り方
- 年越しそばを考察
- そばではない沖縄そばの研究
- そば（食）における5味+1味の意味
- そばの栄養素としてのルチン
- 蕎麦の健康効果
- 蕎麦と効能について
- インドのラダック地方の蕎麦文化
- 二八そばの語源
- 蕎麦の歴史に関する一考察
- 刈取り後の食用玄ソバの乾燥調整に関する研究

以下は博士学位論文の一例です（手書き論文を活字に起こし直しました）

インドのラダック地方の蕎麦文化

平林知人

ル	蕎	麦	の	ル	ー	ツ	で	あ	る	中	国	雲	南	省	か	ら	伝	播	の
方	一	ト	で	あ	る	ブ	ー	タ	ン	と	イ	ン	ド	の	ラ	ダ	ッ	ク	地
の	蕎	麦	文	化	と	の	交	流	を	求	め	て	旅	に	出	た	。		
	以	下	は	そ	の	内	の	ラ	ダ	ッ	ク	の	報	告	で	あ	る	。	
	ラ	ダ	ッ	ク	は	イ	ン	ド	最	北	部	に	位	置	し	、	チ	ベ	ッ
ト	仏	教	の	信	仰	地	で	、	蕎	麦	は	古	く	か	ら	食	ベ	ら	れ
て	お	り	、	ラ	ダ	ッ	ク	地	方	に	於	け	る	蕎	麦	は	今	回	訪
問	し	た	イ	ン	ダ	ス	川	沿	い	の	ス	キ	ユ	ル	プ	チ	ャ	ン	村
を	含	め	た	3	村	が	主	な	裁	培	地	に	な	っ	て	い	る	。	同
村	で	は	現	在	も	日	常	的	に	蕎	麦	を	食	べ	、	ま	た	「	は
れ	」	の	伝	統	料	理	に	も	な	っ	て	い	る	。					
	蕎	麦	は	大	麦	の	収	穫	後	に	栽	培	し	て	い	て	播	種	時
期	は	7	月	末	、	訪	問	し	た	9	月	6	日	は	蕎	麦	の	花	が
満	開	だ	っ	た	。	蕎	麦	の	花	は	ピ	ン	ク	色	で	、	丈	は	70
～	80	cm	と	短	く	玄	蕎	麦	は	3	mm	程	度	の	小	粒	で	、	ダ
ッ	タ	ン	蕎	麦	に	似	た	形	を	し	て	い	た	。					
	急	峻	な	山	の	斜	面	に	石	造	り	の	水	車	小	屋	が	製	粉
所	で	、	山	か	ら	の	水	を	引	き	入	れ	、	石	臼	の	下	の	木
製	の	羽	根	を	回	し	、	木	製	の	四	角	い	心	棒	で	上	臼	を
回	転	さ	せ	て	い	る	。												
	細	か	な	篩	が	な	い	た	め	蕎	麦	の	黒	皮	が	相	当	混	じ
っ	て	い	る	の	で	食	べ	る	と	ジ	ャ	リ	ジ	ャ	リ	感	が	あ	っ
た	が	、	現	地	の	蕎	麦	粉	を	持	ち	帰	り	、	40	メ	ッ	シ	ユ
で	篩	っ	て	食	べ	て	み	た	と	こ	ろ	、	黒	皮	も	残	ら	ず	甘
く	美	味	し	い	蕎	麦	だ	っ	た	。									
	ラ	ダ	ッ	ク	の	蕎	麦	の	食	べ	方	で	印	象	的	だ	っ	た	の
は	、	手	撚	り	麵	（	水	で	捏	ね	た	蕎	麦	粉	を	手	の	平	で
10	cm	程	の	棒	状	に	撚	っ	た	麵	）	を	ス	ー	プ	と	一	緒	に
煮	て	食	べ	る	方	法	だ	っ	た	。									
	「	手	撚	り	麵	」	の	手	法	は	中	国	最	古	の	農	業	書	「
斉	民	要	術	」	に	記	さ	れ	、	日	本	に	仏	教	が	伝	来	し	た
時	代	の	「	書	」	に	も	記	載	さ	れ	て	い	て	、	粉	の	手	法
が	現	在	で	も	チ	ベ	ッ	ト	仏	教	寺	院	で	継	承	さ	れ	て	い
た	。	同	様	に	、	寺	院	の	住	職	と	の	談	話	の	中	で	チ	ベ
ッ	ト	仏	教	で	は	食	物	を	調	理	す	る	時	「	六	味	」	を	心
掛	け	る	旨	の	話	が	あ	っ	た	が	、	こ	れ	も	仏	教	と	共	に
日	本	に	伝	わ	っ	て	い	た	教	え	だ	っ	た	。					
	千	年	以	上	の	昔	に	文	化	が	繋	が	っ	て	い	た	こ	と	に
驚	か	さ	れ	た	旅	で	あ	っ	た	。									

あとがき 第10回記念講座を迎えて

千葉県そば大学講座は栢沼友彦氏（現副委員長）の提案によって平成20年に始まった。初回は千葉手打ち蕎麦の会の会員だけでも参加してくれれば良いとの思いで中村学園を会場に開催した。ところが開催してみると教室の定員を超える100名強の参加者があった。またこの時は弁当屋の手違いで昼食が届かないミスがあり、実行委員がコンビニへ弁当を買いに走るハプニングもあった。

同年12月頃、栢沼氏の指示の下、研究会会員6名が集められた（あえて「集められた」とした）。その席上、私こと山崎憲が実行委員長に指名された。顧みるに「当初は何から初めて良いか分からず、会場も講師も決められないまま2ヶ月が過ぎてしまった」。業を煮やした栢沼氏が初回と同じ会場を仮予約したい旨の話があった。その頃になって私も事の重大さに気づき、自身の勤務先である日本大学生産工学部津田沼キャンパスを会場とすることを提案し、6名の委員と共に会場を視察した。そして会場が決まり、順次講師も決まった。その間に栢沼氏から卒業証書のようなものを授与したら問題があるかとの相談があり、受講回数に応じて学位記を授与することにした。そして第2回は定員240名の隣り合う2教室（座学会場31号館317教室とデモ会場316教室）に150名の参加を得て行われた。

平成22年の第3回には、特任研究員制度を設け、受講生も200名に増え、蕎麦道具や蕎麦関連書籍の販売コーナーも併設された。また朝日新聞社、千葉日報社などの報道機関も取材に来講した。

平成23年には、蕎麦春秋編集部の取材を受け、同誌19号にそば大学講座の記事と共に「人」と題して私が紹介された。また扱う受講料も増えたことから、平成24年から受講料を銀行への振り込みに変更した。この頃には講座の独立性が強まったことから千葉手打ち蕎麦の会との間に軋轢が生じることもあった。

平成25年の第6回には大学の勧めもあり会場を定員400名の階段教室（37号館101教室）に変更し、平成26年の第7回からは資料の印刷製本を外注へと変更した。また平成27年5月にはスピーディな情報提供を目的に実行委員会のホームページを開設した。また同年の第8回は全麵協理事長中谷信一氏、同事業部長板倉敏和氏の臨席を賜って開催された。

このような経過を辿って本年第10回を迎えることができた。本年は更に受講生の増えることが予想されたことから、従前の会場に加えてサテライト教室（37号館803教室）を増やしての開催となった。

このように盛大に開催できるのも偏に受講生の皆様のご協力によるものと感謝している。また講師の選出・依頼には苦勞もあったが、これも講師の友達の輪によってスムーズに行えたことも感謝している。

最後に本講座が皆様のより一層の研鑽に資するものとなることを実行委員一同願ってやまない。

千葉県そば大学講座実行委員会委員長 山崎 憲

ー千葉県そば大学講座で行ったテーマー覧ー

○第1回講座

- 第1講 そば概論(全国のそば栽培とその特徴)：藪蕎麦当主 鶴飼良平氏
- 第2講 千葉県在来種「千葉在来」について：県農林総合研究センター室長 長谷川理成氏
- 第3講 そば打ち実技：鶴の会 荒井正憲氏
- 第4講 講評：藪蕎麦当主 鶴飼良平氏

○第2回講座

- 第1講 進化する蕎麦文化：日本蕎麦協会理事 ほしひかる氏
- 第2講 もり汁とかけ汁・蕎麦汁講義：永山塾主宰 永山寛康氏
- 第3講 華麗なる蕎麦打ちの極意(デモ打ち)：永山寛康氏・解説 池田史郎氏
- 第4講 ソバという植物、そばという作物、蕎麦という食物：筑波大学准教授 林 久喜氏

○第3回講座

- 第1講 蕎麦粉を科学する：(有)黒子商事 黒子恭伸氏
- 第2講 醤油とそばつゆを科学する：元ヒゲタ醤油(株) 加藤哲哉氏
- 第3講 プロの蕎麦打ちに学ぶ：梅島敷重 石井啓之氏
- 第4講 水回しを科学する：昭和産業(株)食品開発センター 清水吉郎氏

○第4回講座

- 第1講 だし汁を考える：丸勝かつおぶし 高橋千秋氏
- 第2講 石臼挽き粉を考える：蕎麦屋八兵衛 町塚延夫氏
- 第3講 プロの蕎麦打ちに学ぶ：蕎麦屋八兵衛 町塚延夫氏
- 第4講 漫画からみた蕎麦と遊び：さとう有作氏
- 第5講 蕎麦の力を考える：田中照二氏

○第5回講座

- 第1講 そば打ちは創造である：東北学院大学教授 石川文康氏
- 第2講 そばの科学に学ぶ：手打ちそば研究家 熊田 鴻氏
- 第3講 プロのそば打ちに学ぶ：磐梯そば道場主宰 長谷川 徹氏
- 第4講 そば料理に学ぶ：永山塾主宰 永山寛康氏

○第6回講座

- 第1講 もう一つのソバ：東京農業大学客員研究員 稲澤敏行氏
- 第2講 日本のそば事情：千葉在来普及協議会会長 大浦 明氏
- 第3講 プロのそば打ちに学ぶ：会津そば塾主宰 桐屋当主 唐橋 宏氏
- 第4講 絵解き謎解き江戸のそば猪口：そば猪口美術館館長 岸間健真氏

○第7回講座

- 第1講 だしとそばつゆ：にんべん研究開発部前部長 荻野目望氏
- 第2講 蕎麦の生産と品質管理：JAきたそらち幌加内 田丸利博氏
- 第3講 蕎麦道具を知る：蕎遊庵 根本忠明氏
- 第4講 プロのそば打ちに学ぶ新麺棒(特許出願中)によるそば打ち実技：蕎遊庵 根本忠明氏

○第8回講座

- 第1講 おいしいそば粉を創る：(株)高山製粉専務 高山俊彦氏
- 第2講 おいしい打ち方考察：信州そば塾 岩波金太郎氏
- 第3講 プロのそば打ちに学ぶ Gショックー気加水：信州そば塾 岩波金太郎氏
- 第4講 おいしいそばを打つ技術 その秘められた可能性：蕎麦Web編集長 片山虎之介氏

○第9回講座

- 第1講 変りそばを考える：そば処おおの 大野誠一氏
- 第2講 そばのルーツ今は昔「麦縄」とは：NPO江戸ソバリエ協会役員 稲澤敏行氏
- 第3講 名人のそば内に学ぶ：福井県第12代名人 井 敏朗氏
- 第4講 たかが庖丁、されど庖丁。食道具・庖丁の守り：京都竹上 廣瀬康二氏

第10回千葉県そば大学講座参加者名簿

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
講師	○	林	久喜	茨城県	つくば市	筑波大学生命環境系教授
講師	○	金子	佳男	栃木県	河内郡上三川町	松屋製粉(株)研究開発室
講師	○	赤羽	章司	長野県	塩尻市	NPO信州そばアカデミー理事長
講師	○	大日方	洋	長野県	長野市	デイリーフーズ(株)
講師	○	姫野	龍太郎	埼玉県	和光市	理化学研究所情報基盤センター長
講師	○	野田	茂穂	埼玉県	和光市	理化学研究所情報基盤センター
講師	○	益子	正巳	茨城県	ひたちなか市	満志粉当主
ご来賓		日秋	俊彦	千葉県	習志野市	日本大学教授
ご来賓		池田	清和	兵庫県	神戸市	神戸学院大学教授
特任研究員	○	阿部	成男	埼玉県	さいたま市南区	全麺協東日本支部支部長
特任研究員	○	荒井	正憲	千葉県	習志野市	習志野そば打ち連合会
特任研究員		井	敏朗	福井県	福井市	ふくいそば打ち愛好会
特任研究員		石井	尚子	千葉県	習志野市	習志野調理師専門学校講師
特任研究員	○	石野	忠秋	千葉県	我孫子市	江戸流手打ちそば青山学舎
特任研究員	○	稲澤	敏行	東京都	北区	イナサワ商店
特任研究員	○	岩波	金太郎	長野県	諏訪市	信州そば塾主宰/神洲八味屋
特任研究員		植田	幸子	千葉県	習志野市	学植田学園教諭
特任研究員	○	片野	光詞	兵庫県	三田市	全麺協西日本支部前事務局長
特任研究員	○	加藤	憲	埼玉県	北本市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
特任研究員		加藤	哲哉	千葉県	八千代市	元 ヒゲタ醤油(株)
特任研究員		黒子	恭伸	千葉県	千葉市花見川区	黒子商事(製粉)代表取締役
特任研究員	○	腰原	好	千葉県	船橋市	千葉県そば推進協議会
特任研究員	○	杉井	智佐子	長野県	木曽郡南木曽	蘭そば愛好会/NPOアジア麻薬・貧困撲滅協会
特任研究員	○	寺西	恭子	神奈川県	横浜市	江戸流手打ち蕎麦鶏の会
特任研究員		中川	幸也	東京都	港区	会社役員
特任研究員		長谷川	徹	福島県	耶麻郡磐梯町	会津磐梯そば道場
特任研究員	○	長谷川	理成	千葉県	茂原市	元 千葉県農業大学校
特任研究員	○	廣瀬	康二	京都府	南丹市	職道具竹上(庖丁コーディネーター)
特任研究員	○	ほし	ひかる	東京都	文京区	NPO江戸ソバリエ協会
特任研究員	○	前島	敏正	埼玉県	上尾市	江戸ソバリエ倶楽部事務局長
特任研究員	○	町塚	延夫	静岡県	藤枝市	蕎麦屋八兵衛
特任研究員	○	丸山	勝孝	北海道	空知郡奈井江町	全麺協北海道支部
特任研究員	○	横田	節子	東京都	中央区	日本橋そばの会
1	○	土屋	照雄	千葉県	千葉市稲毛区	江戸流手打ちそば二・八の会
2	○	鹿島	俊美	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
3	○	岡部	洋子	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
4	○	等々力	直美	東京都	杉並区	江戸流手打ちそば二・八の会
5		森田	操	栃木県	栃木市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
6		鈴木	勇	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
7		荻島	一之	埼玉県	越谷市	越谷手打蕎麦会
8	○	大塚	裕一	富山県	富山市	富山そば研究会
9		栗原	孝子	千葉県	柏市	江戸流手打ちそば二・八の会
10		渡邊	正男	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦青山学舎
11	○	山口	仁爾	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
12	○	北澤	由信	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
13	○	松本	明	東京都	練馬区	江戸流手打ちそば二・八の会
14	○	木暮	郁代	千葉県	松戸市	
15		羽山	富永	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会（香取そばの会）
16	○	赤尾	吉一	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム そばの花日吉
17		仁平	宗一	栃木県	芳賀郡益子町	
18		加藤	靖子	栃木県	宇都宮市	そばネット埼玉（とちぎ蕎和会）
19		樋口	正一	埼玉県	鴻巣市	圏央手打そばクラブ
20		吉田	寛	埼玉県	新座市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
21		野川	好廣	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
22		野川	いね子	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
23		鈴木	幹男	埼玉県	桶川市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
24		秋谷	信一	埼玉県	さいたま市浦和区	江戸流手打ち蕎麦 鶴の会
25		梅沢	実	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
26		本間	昇	栃木県	芳賀郡益子町	宇都宮下野そばの会
27		阿部	成史	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉（下野そばの会）
28		西原	賢三	茨城県	つくば市	NPOそばネット埼玉・（つくば蕎麦愛好会）
29		星加	恵理子	神奈川県	横浜市鶴見区	
30		石井	邦良	神奈川県	厚木市	伊勢原蕎麦打ち倶楽部
31		石田	紀雄	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム所属 日吉蕎恭の会
32		海	緑風	東京都	品川区東品川	江戸パリア倶楽部
33		小関	純	東京都	練馬区	TOKYO蕎麦塾
34		澤田	眞	東京都	杉並区	もみの郷会所
35		横山	明子	東京都	足立区	千葉県そば推進協議会
36		中島	浩雄	東京都	江戸川区	江戸流手打ち蕎麦鶴の会
37		桑田	正巳	埼玉県	川越市	小江戸塾蕎麦の会
38		本橋	修二	茨城県	つくば市	つくば蕎麦愛好家
39		小林	孝雄	茨城県	牛久市	いばらき蕎麦の会
40		出口	文彦	千葉県	佐倉市	そば研究会
41		氏家	喜晴	千葉県	柏市	柏蕎麦さろん
42		能勢	順一	千葉県	千葉市緑区	千葉県そば推進協議会
43	○	佐藤	俊司	千葉県	鎌ヶ谷市	掬水そば遊会
44	○	佐藤	悦子	千葉県	鎌ヶ谷市	千葉手打ち蕎麦の会
45		小川	義雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ちそばの会
46		堀	栄次	千葉県	千葉市美浜区	美浜蕎麦会
47		近藤	博恭	千葉県	長生郡一宮町	かるがも蕎麦の会
48		神谷	治男	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会 我孫子そばの会
49		久野	哲生	千葉県	千葉市若葉区	轟そばの会 轟支部
50	○	金崎	正人	千葉県	佐倉市	手打ちそば遊心会
51	○	遠藤	尚	千葉県	千葉市花見川区	千葉手打ちそばの会
52		佐藤	ミヨ子	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
53		佐藤	政志	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
54		碓井	泰博	千葉県	大網白里市	轟そばの会
55	○	小林	照男	千葉県	千葉市美浜区	千葉県そば推進協議会
56		掛江	フク子	千葉県	千葉市美浜区	千葉県そば推進協議会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
57		永井	繁雄	千葉県	銚子市	山武手打ちそばの会
58		星崎	輝夫	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会 我孫子そばの会
59		清野	嘉雄	千葉県	流山市	柏手打そば愛好会
60		横山	道國	千葉県	千葉市花見川区	千葉県そば推進協議会(さくら蕎麦の会)
61		刃月	一好	千葉県	習志野市	習志野稲門会そば部会
62		大輪	英子	千葉県	千葉市美浜区	蕎麦打ち道場幕張 美浜そば倶楽部
63		樽見	二三男	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
64		鳴戸	浩	京都府	京都市右京区	祇園蕎麦塾
65	○	中野	克彦	富山県	射水市	越中やつおそば大楽
66		田島	忠明	神奈川県	海老名市	伊勢原蕎麦打ち倶楽部
67		永幡	紀明	東京都	調布市	東京そばの会
68		金子	彰	東京都	大田区	神奈川そばフォーラム
69		酒井	茂	茨城県	つくば市	いばらき蕎麦の会
70		新田	義和	茨城県	土浦市	土浦蕎麦同好会
71		多田	信吾	茨城県	土浦市	そばネット埼玉(土浦蕎麦同好会)
72		米川	雅子	茨城県	土浦市	いばらき蕎麦の会
73		柳沼	保之	茨城県	古河市	そばネット埼玉/古河手打ち蕎麦の会
74		北山	正一	栃木県	河内郡上三川町	小山手打ちそばの会
75		今岡	昭雄	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
76		穂山	きよ子	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
77		新寄	照幸	埼玉県	所沢市	常路麺打ち愛好会
78		吉田	久美子	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
79		中島	保雄	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
80		柴崎	友子	埼玉県	久喜市	杉戸麺打愛好会小川道場
81		小林	秀美	埼玉県	白岡市	杉戸蕎麦愛好会小川道場
82		入田	勝	埼玉県	深谷市	NPO熊谷そば打ち会
83		岩永	輝生	埼玉県	熊谷市	NPO熊谷そば打ち会
84		梶川	光二	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
85		原口	玉枝	埼玉県	熊谷市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
86		坪井	喜代子	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
87		飯塚	利茂	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
88		相原	喜代治	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会我孫子そばの会
89		長澤	一記	千葉県	印西市	
90		内村	和也	千葉県	千葉市若葉区	芝山手打ちそばの会
91		田村	新一	千葉県	千葉市美浜区	黒砂手打ちそばの会
92		佐々木	甫	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
93	○	坂牧	雄夫	千葉県	柏市	掬水そば遊会
94		秋長	明	千葉県	千葉市若葉区	江戸流千代田手打ちそばの会
95		石井	昭一郎	千葉県	千葉市稲毛区	千葉県そば推進協議会(桜が丘手打ちそばの会)
96		山本	武志	千葉県	我孫子市	江戸流手打ちそば青山学舎
97	○	平田	徳次郎	千葉県	船橋市	千葉県そば推進協議会 二和そばの会
98		土屋	博一	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦鶴合之衆
99		大塚	猛彦	千葉県	千葉市美浜区	美浜ソバ楽会
100		高妻	俊作	兵庫県	神戸市北区	和泉蕎麦倶楽部

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
101	○	砂野	信治	大阪府	大阪市北区	NPOフードラボそば打ち部
102		渡邊	浩一	静岡県	富士市	
103		木下	善衛	神奈川県	横浜市南区	神奈川そばフォーラム楽蕎の会
104		上田	智雄	神奈川県	横浜市港北区	そばの花日吉
105		草柳	美枝子	神奈川県	伊勢原市	NPOそばネット埼玉
106		池田	康一郎	東京都	練馬区	
107		望月	信子	東京都	江戸川区	NPOそばネット埼玉 東京そばの会
108		片柳	法子	東京都	杉並区	神奈川ソバフォーラム
109		猪阪	泰夫	東京都	中央区	NPOそばネット埼玉
110		佐藤	清治	東京都	日野市	常路麺打ち愛好会
111		鈴木	圭介	東京都	目黒区	西縁そば打ち会、因固工房。石臼の会
112	○	永友	正志	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二八の会
113		金子	明宏	埼玉県	南埼玉郡宮代町	彩蕎一門会
114		千葉	隆	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
115		三浦	洋三朗	埼玉県	熊谷市	NPO熊谷そば打ち会
116		星	十三男	埼玉県	越谷市	しらこぼとそばうち会
117		松田	泰夫	埼玉県	さいたま市北区	知人塾
118		仲西	栄	埼玉県	深谷市	分桜流 彩次郎蕎麦打ち会
119		樺山	和久	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
120		野田	岩雄	埼玉県	北葛飾郡松伏町	春日市洋子蕎麦打ち倶楽部
121		吉井	将充	埼玉県	吉川市	しらこぼと蕎麦打ち会
122		高梨	明夫	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
123		浜崎	正子	埼玉県	久喜市	杉戸麺打愛好会小川道場
124		鯨井	邦夫	埼玉県	熊谷市	NPO熊谷そば打ち会
125		萩原	敏彦	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
126		和田	勇	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
127		宮岡	正佳	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
128		関	信雄	埼玉県	久喜市	杉戸麺打愛好会 小川道場
129		兵藤	榮男	埼玉県	越谷市	ばんどうそば打ち連合会（洋子蕎麦打ち倶楽部）
130		津花	尚信	埼玉県	越谷市	ばんどうそば打ち連合会（しらこぼと蕎麦打ち会）
131		島村	良三	埼玉県	行田市	NPO熊谷そば打ち会
132		横山	忠弘	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	ばんどう蕎麦打ち連合会（蕎麦の会 藤）
133		中島	英雄	埼玉県	熊谷市	熊谷蕎そば打ち愛好会
134		武井	貞	埼玉県	さいたま市緑区	NPOそばネット埼玉
135		干川	重之	群馬県	渋川市	群馬奥利根連合そば会
136		金井	弘司	群馬県	邑楽郡邑楽町	NPO熊谷そば打ち会
137		松井	正和	群馬県	みどり市	NPOそばネット埼玉
138	○	剣持	晃	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉
139		池田	勇介	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会（瑞穂野そば打ち倶楽部）
140		石川	進	栃木県	芳賀郡益子町	栃木のうまい蕎麦を食べる会
141		浅野	やす江	栃木県	小山市	圏央手打そばクラブ
142		福田	茂	栃木県	小山市	せいち庵そば打ち倶楽部
143		石川	正二	栃木県	さくら市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
144		鈴木	昭夫	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉（松愛会そば打ち倶楽部）

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
145		中嶋	匠	栃木県	小山市	
146		伴	知一	栃木県	宇都宮市	下野そばの会
147		長崎	幸村	茨城県	稲敷郡美浦村	いばらき蕎麦の会
148		飯田	誠司	茨城県	牛久市	つくば蕎麦愛好会 (NPOそばネット埼玉)
149		鈴木	寿雄	茨城県	取手市	つくば蕎麦愛好会 取手そば愛好会
150		川鍋	敏雄	茨城県	古河市	そば塾元右工門(NPOそばネット埼玉)
151		岡本	百合子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
152		秦	明生	千葉県	市原市	千葉県そば推進協議会/誉田そば打ち同好会
153		中島	敦実	千葉県	松戸市	杉戸麺打愛好会小川道場
154		五十嵐	一雄	千葉県	松戸市	NPOそばネット埼玉
155		千葉	俊雄	千葉県	佐倉市	千葉県そば推進協議会/根郷そば道場
156		星野	紀赫	千葉県	習志野市	習志野市喜楽(そば打ちサークル)
157		中村	雅子	千葉県	千葉市花見川区	江戸流手打ちそば轟そばの会
158		花島	邦子	千葉県	船橋市	さくら蕎麦の会
159		山口	昌彦	千葉県	松戸市	
160		小島	潔	千葉県	野田市	杉戸麺打愛好会小川道場
161		荒井	克尚	千葉県	野田市	
162		伊藤	誠	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
163		小宮	善一	千葉県	市原市	
164		青柳	良	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会(千葉県そば推進協議会)
165		丸山	茂	千葉県	千葉市美浜区	江戸流手打ちそば轟そばの会
166		久野	孝	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
167		糸永	尚史	千葉県	千葉市花見川区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
168		山口	章	千葉県	千葉市美浜区	美浜そば楽会
169		昆	光悦	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
170		小林	進	千葉県	柏市	千葉県そば推進協議会
171		山田	晃	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
172		上鍋	宣正	千葉県	浦安市	三桜浦安会そば打ちの会
173	○	高橋	俊宏	千葉県	浦安市	千葉手打ちそばの会
174		大日向	昭	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
175		石川	勅	千葉県	東金市	千葉県そば推進協議会(日吉台蕎楽会)
176	○	高山	俊夫	千葉県	松戸市	蕎麦食地蔵尊そば打ち会
177	○	渡邊	好彦	千葉県	千葉市若葉区	桜が丘手打ちそばの会
178		田仲	悦朗	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
179		田口	恒憲	神奈川県	横浜市鶴見区	江戸東京そばの会-茶庵手打ち蕎麦の会
180		遠藤	正勝	埼玉県	久喜市	
181		井出	昭次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
182	○	佐藤	松江	埼玉県	さいたま市浦和区	蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会
183		茂呂	俊子	埼玉県	幸手市	杉戸麺打愛好会小川道場
184		岸	正明	埼玉県	所沢市	NPOそばネット埼玉 所沢蕎麦打ち会
185		奥村	祐子	埼玉県	東松山	熊谷そば打ち愛好会
186		吉川	甲次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち連合会
187		菊池	定男	栃木県	佐野市	せいち庵そば打ち倶楽部
188		大塚	恵司	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
189		小林	光朋	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉（とちぎ蕎和会）
190		守屋	孝	茨城県	取手市	NPOそばネット埼玉（土浦）
191		根岸	幸雄	千葉県	市川市	市川そば打ち同好会
192		唐澤	宏州	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
193		山本	成人	千葉県	千葉市美浜区	桜流そば打ち研究会千葉支部末広そば打ち研究会
194		山本	定治	千葉県	千葉市稲毛区	
195		小倉	昌夫	千葉県	千葉市中央区	千葉県そば推進協議会 黒砂手打ちそばの会
196		苅部	千秋	千葉県	千葉市緑区	
197		清宮	高保	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会
198		若米	敏夫	千葉県	千葉市緑区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
199	○	小川	有三	千葉県	松戸市	蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会(東京・練馬)
200		川崎	茂	神奈川県	横浜市港北区	神奈川ソバフォーラム(日吉蕎恭の会)
201		黒崎	昇次	神奈川県	横浜市泉区	うさぎの会
202	○	藤田	ルツ	東京都	杉並区	江戸流手打ち蕎麦打ち鶴の会
203		川田	克彦	埼玉県	さいたま市見沼区	そば知人塾
204		岡田	辰夫	埼玉県	行田市	NPO熊谷そば打ち会
205		高橋	志津子	埼玉県	越谷市	ばんどう蕎麦打ち連合会(しらこぼと蕎麦打ち会)
206		神山	桂一郎	埼玉県	熊谷市	熊谷そば打ち愛好会
207		叶	幸男	埼玉県	所沢市	そばアネット埼玉 所沢そば打ち会
208		小川	伊七	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麺打愛好会 小川道場
209		米田	千鶴	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
210		清水	勲	埼玉県	さいたま市北区	知人塾
211		齋藤	スミ	栃木県	河内郡上三川町	とちぎ蕎和会
212		鈴木	貞壽	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
213		古山	アヤ子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉 清原手打ちそばの会
214		福田	貞子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉 清原手打ちそばの会
215		宮永	保雄	茨城県	取手市	NPOそばネット埼玉 つくばそば愛好会
216		石井	佐富	茨城県	筑西市	彩蕎一門会
217		谷嶋	公夫	茨城県	古河市	そば塾元右工門(NPOそばネット埼玉)
218	○	瀧上	躰明	千葉県	四街道市	千葉手打ち蕎麦の会
219	○	山崎	憲	千葉県	佐倉市	TOKYO蕎麦塾/千葉手打ち蕎麦の会
220	○	荒川	国雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
221	○	小片	孝子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
222	○	中村	純子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
223	○	栗原	幸子	千葉県	四街道市	火曜そばの会
224	○	安田	孝子	千葉県	四街道市	旭そばの会
225	○	勝山	富江	千葉県	四街道市	旭そばの会
226		持丸	聖子	千葉県	千葉市稲毛区	スマコミそば研究会
227		持丸	操	千葉県	千葉市稲毛区	スマコミそば研究会
228		竹内	正夫	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
229		若狭	正伸	千葉県	佐倉市	菊水
230		久壽米才	章次郎	千葉県	八千代市	さくら蕎麦の会
231		小泉	正明	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
232		村上	壽一	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
233	○	大塚	康治	千葉県	千葉市花見川区	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
234		河西	徹	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
235		沼田	良治	千葉県	いすみ市	江戸流手打ちそば 鶴蕎の会
236		浅倉	捷義	千葉県	市原市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
237	○	久保	正範	富山県	富山市	富山そば研究会
238		高木	武雄	神奈川県	横浜市栄区	麵文化アカデミーよこはま栄
239		人見	由美子	東京都	八王子市	浦和そば研究会
240		塩田	多賀子	埼玉県	さいたま市緑区	浦和そば研究会
241		福島	雅子	埼玉県	さいたま市西区	浦和そば研究会
242		小路	妙子	埼玉県	さいたま市浦和区	浦和そば研究会
243		林	浩喜	埼玉県	富士見市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
244		榎本	喜一	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	NPOそばネット埼玉(埼玉そば打ち愛好会)
245		福澤	進	埼玉県	白岡市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
246		中村	俊一	埼玉県	久喜市	久喜そば倶楽部
247		荻原	武雄	埼玉県	さいたま市岩槻区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
248		塚原	恒寿	埼玉県	春日部市	杉戸麵打愛好会小川道場
249		竹之下	誠	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
250	○	上田	秀雄	埼玉県	朝霞市	NPOそばネット埼玉
251		和久井	文男	栃木県	真岡市	全麵協特別個人会員
252		小森	康弘	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
253		齋藤	正男	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
254		大塚	輝男	千葉県	千葉市緑区	千葉県そば推進協「誉田そば打ち同好会」
255	○	小口	弘幸	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
256		秋葉	恵子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
257		河野	芙美子	千葉県	八街市	手打ちそば遊会
258		行木	孝	千葉県	千葉市稲毛区	稲蕎会
259		小川	安雄	千葉県	千葉市稲毛区	千葉北蕎麦の会
260		木川	義朗	千葉県	四街道市	千葉県そば推進協議会(ふるさと蕎麦の会)
261		北原	宏	千葉県	千葉市稲毛区	
262	○	渡部	吉実	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
263		加藤	幸夫	千葉県	柏市	柏手打そば愛好会
264		得能	俊郎	千葉県	山武市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
265		高橋	久江	千葉県	千葉市若葉区	八十三そば倶楽部
266		荒西	昭	神奈川県	川崎市麻生区	
267		吉野	広司	神奈川県	川崎市高津区	
268	○	寺岡	秀一	東京都	港区	江戸流手打ちそば鶴の会
269		大宮	隆夫	東京都	江東区	
270		石田	時彦	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
271		針生	信治	埼玉県	さいたま市南区	NPOそばネット埼玉
272		谷村	静男	千葉県	柏市	NPOそばネット埼玉
273		篠崎	正夫	千葉県	野田市	そば塾彩蕎庵
274		野村	廣	千葉県	市原市	掬水そば遊会
275		加治	裕司	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
276		山部	修二	千葉県	千葉市中央区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
277		中川	清和	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
278		中島	努	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
279		橋本	ひろみ	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
280		上野	雅恵	千葉県	成田市	
281		上野	光弘	千葉県	成田市	
282		高瀬	賢司	埼玉県	さいたま市中央区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
283	○	前浜	佳代子	広島県	広島市中区	広島そば打ち倶楽部
284	○	前浜	静男	広島県	広島市中区	広島そば打ち倶楽部
285		大井	勇	神奈川県	横浜市栄区	千葉県そば推進協議会（江戸そば研究会）
286		谷岡	真弓	東京都	江戸川区	江戸ハリア / 桜流蕎麦研
287		金子	雄二	埼玉県	さいたま市見沼区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
288		菅野	博	埼玉県	さいたま市桜区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
289		横尾	広行	埼玉県	加須市	彩蕎一門会
290		大塚	康子	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麵打愛好会小川道場
291		岩本	シナ子	栃木県	宇都宮市	そばネット埼玉（とちぎ蕎和会）
292		松沼	孝	栃木県	小山市	彩蕎一門会
293		郡司	忠幸	栃木県	河内郡上三川町	そばネット埼玉（下野そばの会）
294		川上	勝則	茨城県	日立市	いばらき蕎麦の会
295		小滝	茂	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
296		塩入	保	千葉県	千葉市美浜区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会轟支部
297		玉城	律子	千葉県	大網白里市	
298		藏本	まり子	千葉県	市原市	千葉県そば推進協議会
299	○	浦内	典信	千葉県	市川市	掬水そば遊会
300		本間	悟	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
301		大沼	健太郎	滋賀県	大津市	和泉蕎麦倶楽部
302		小山	美香	福島県	南会津郡南会津町	会津そば塾
303		塩入	靖子	埼玉県	春日部市	杉戸麵打愛好会小川道場
304		小林	裕	栃木県	鹿沼市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
305		石川	利行	栃木県	鹿沼市	NPOそばネット埼玉 下野そばの会
306		島	博	茨城県	土浦市	土浦蕎麦同好会
307		齊藤	修一	茨城県	結城市	せいち庵そば打ち倶楽部
308		中村	悟	千葉県	船橋市	二和そばの会
309		鶴見	みどり	千葉県	船橋市	二和そばの会
310		木島	敬二	千葉県	長生郡長生村	ながいきそば倶楽部
311		木島	幸一	千葉県	長生郡長生村	ながいきそば倶楽部
312	○	大浦	明	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
313	○	栢沼	友彦	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
314		濱田	宗俊	千葉県	四街道市	みそらそばの会
315	○	山崎	章	千葉県	四街道市	旭そばの会
316		針谷	努	埼玉県	さいたま市浦和区	NPOそばネット埼玉
317		酒井	ヨシ	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
318		大島	正男	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
319	○	仲山	徹	茨城県	笠間市	いばらき蕎麦の会
320	○	掛札	久美子	茨城県	常陸太田市	いばらき蕎麦の会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
321		深谷	秀雄	千葉県	四街道市	火曜そばの会
322		東野	和子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
323		市本	淳	千葉県	千葉市若葉区	千葉手打ち蕎麦の会
324		大屋	幸一	千葉県	いすみ市	夷隅の里 手打ちそばの会
325		巻木	松男	千葉県	八街市	八街そば打ち同好会
326		能勢	新作	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎麦会
327	○	黒木	勇二	千葉県	船橋市	掬水そば遊会
328		八島	市雄	千葉県	市原市	掬水そば遊会
329		齋藤	仁志	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
330		吉井	健	埼玉県	白岡市	浦和そば研究会
331		尾崎	保博	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
332		川田	健治	埼玉県	春日部市	秩父そば打ち倶楽部
333		小島	敏一	埼玉県	深谷市	彩次郎蕎麦打ち会
334		石澤	廣子	栃木県	真岡市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
335		宮川	千恵子	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
336		岩本	真由美	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会西部
337		窪田	秀人	栃木県	芳賀郡益子町	ましこの蕎麦を楽しむ会
338		仲江	弘司	茨城県	龍ヶ崎市	我孫子そばの会
339		大塚	久男	茨城県	古河市	古河手打ちそばの会
340		岩田	隆	茨城県	結城市	小山手打ちそばの会
341		山崎	敏夫	千葉県	千葉市中央区	千草そば打ち倶楽部
342		頼成	豊	千葉県	市原市	掬水そば遊会
343		鳥居	さい子	千葉県	夷隅郡大多喜町	ながいきそば倶楽部
344		鈴木	純子	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
345		植松	保夫	千葉県	松戸市	さくら蕎麦の会
346		吉田	彩夏	千葉県	松戸市	
347		大野	順一	千葉県	銚子市	香取そばの会
348		尾上	公敏	千葉県	柏市	TOKYO蕎麦塾
349		角田	功夫	千葉県	四街道市	22そばの会
350		小林	勇	千葉県	四街道市	火曜そばの会
351	○	加藤	明男	千葉県	千葉市中央区	掬水そば遊会
352		村松	正克	神奈川県	相模原市南区	伊勢原蕎麦打ち倶楽部
353		中上	直	神奈川県	横浜市緑区	横浜そば打ち塾雲水
354		新井	茂	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
355	○	原	隆	埼玉県	東松山市	特定非営利活動法人熊谷そば打ち会
356		小林	伸次	埼玉県	南埼玉郡宮代町	NPOそばネット埼玉
357		高橋	正	埼玉県	さいたま市西区	そば知人塾
358		田村	睦美	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
359		小山	和広	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
360		塚田	光昭	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)
361		田部井	武	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)
362		宮田	光進	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
363		鈴木	操	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
364		櫻田	孝行	千葉県	長生郡長生村	かるがも蕎麦の会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
365		大方	謙二	千葉県	茂原市	千葉県そば推進協議会（もみの郷会所）
366		町田	絹代	千葉県	いすみ市	千葉県そば推進協議会
367	○	尾畑	正樹	千葉県	成田市	なりた蕎麦の会
368		赤石	富士子	千葉県	市川市	NPOそばネット埼玉（さいたま蕎麦打ち倶楽部）
369		赤石	貴子	千葉県	市川市	NPOそばネット埼玉（さいたま蕎麦打ち倶楽部）
370		木村	佐江子	東京都	葛飾区	日本橋そばの会
371		平林	知人	埼玉県	さいたま市北区	TOKYO蕎麦塾
372		並木	博史	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
373		鈴木	勝己	千葉県	長生郡長南町	掬水そば遊会
374	○	水上	博明	東京都	武蔵野市	TOKYO蕎麦塾
375		猪爪	憲之	埼玉県	さいたま市見沼区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
376		高橋	稔	栃木県	大田原市	游蕎麦塾
377		桐生	幸子	栃木県	那須塩原市	游蕎麦塾
378		増渕	正博	栃木県	那須塩原市	游蕎麦塾
379		細岡	盛	栃木県	大田原市	游蕎麦塾
380		細岡	勝	栃木県	大田原市	游蕎麦塾
381		金澤	裕子	茨城県	高萩市	游蕎麦塾
382		根本	森夫	茨城県	常陸太田市	游蕎麦塾
383		須賀川	照二	茨城県	常陸太田市	游蕎麦塾
384		佐藤	歩	茨城県	那珂郡東海村	游蕎麦塾
385		小林	玲	茨城県	久慈郡大子町	游蕎麦塾
386		岡野	力	茨城県	石岡市	游蕎麦塾
387		大槻	廣一	茨城県	石岡市	游蕎麦塾
388		栗山	ヒロミ	茨城県	稲敷市	游蕎麦塾
389		田村	加代子	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
390	○	金子	光雄	千葉県	千葉市若葉区	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
391		中埜	栄治	千葉県	柏市	柏蕎麦さろん
392		丹野	千恵子	千葉県	松戸市	NPOそばネット埼玉
393		井伊	浩	千葉県	千葉市若葉区	掬水そば遊会
394	○	井上	庫男	千葉県	千葉市中央区	千草そば打ち倶楽部
395		鈴木	恵美子	岐阜県	各務原市	仲間倶楽部
396	○	鈴木	義男	福島県	会津若松市	
397		北川	裕司	神奈川県	横浜市保土ヶ谷区	全国蕎麦製粉協同組合
398		井上	敏男	千葉県	千葉市花見川区	手打ちそば・轟（千葉県そば推進協議会）
399		小野	裕	千葉県	佐倉市	みそらそばの会
400		野本	茂	千葉県	四街道市	みそらそばの会
401		溝口	憲司	千葉県	四街道市	火曜そばの会
402	○	中里	紘	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
403		地曳	和子	千葉県	市川市	
404		佐藤	正男	千葉県	千葉市花見川区	稲毛愛蕎麦会
405		島崎	朝美	千葉県	茂原市	
406	○	岡田	正	千葉県	四街道市	旭そばの会
407	○	小唄	毅	千葉県	四街道市	旭そばの会
408		駄竹	敏男	神奈川県	横浜市緑区	緑蕎麦打ち会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
409		本多	正	東京都	世田谷区	江戸ソバリエ倶楽部 ワテラスそば打ち会
410		本多	恵子	東京都	世田谷区	江戸ソバリエ倶楽部 ワテラスそば打ち会
411		上原	潤二郎	千葉県	野田市	
412		榎野	信博	千葉県	千葉市花見川区	稲毛愛蕎会
413		伊東	ひろ子	千葉県	八千代市	千葉手打ち蕎麦の会
414		夜久	彰良	千葉県	袖ヶ浦市	掬水そば遊会
415		上村	史子	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
416		香取	隆雄	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会(香取そばの会)
417		千葉	洋三	千葉県	長生郡長生村	千葉県そば推進協議会
418		代市	一夫	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
419		斉藤	福次郎	千葉県	市原市	千葉県そば推進協議会(そば結の会)
420	○	相吉	孝治	千葉県	船橋市	二和そばの会
421		渡辺	公夫	千葉県	千葉市若葉区	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
422		城	幸夫	東京都	小平市	NPOそばネット埼玉(いるま蕎麦打ち倶楽部)
423		坂川	隆人	埼玉県	所沢市	さいたまそば打ち倶楽部
424		村井	なお子	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
425		荒井	キヨ子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)
426		一宮	良樹	千葉県	千葉市稲毛区	
427	○	神崎	和夫	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
428	○	鈴木	幹雄	埼玉県	新座市	江戸ソバリエ蕎麦善
429		岩澤	よし子	埼玉県	さいたま市見沼区	NPOそばネット埼玉
430		渡邊	哲朗	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
431	○	久米谷	勇	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
432		野島	靖夫	埼玉県	戸田市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
433		大橋	信雄	東京都	世田谷区	江戸ソバリエ干支の会
434		小早川	実	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
435		佐藤	貢	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
436	○	小笠原	義博	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
437		田中	憲一	埼玉県	幸手市	埼玉県久喜そば倶楽部
438		安藝	芳輝	茨城県	守谷市	取手そば愛好会 つくば蕎麦愛好会
439	○	池田	行雄	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
440		横土	俊之	千葉県	千葉市緑区	掬水そば遊会
441	○	李	長植	東京都	練馬区	江戸流手打ちそば二・八の会
442		藤田	雅樹	埼玉県	三郷市	しらこばと蕎麦打ち会
443		原田	福太郎	茨城県	水戸市	いばらき蕎麦の会
444		大徳	昌司	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
445		桑子	正勝	千葉県	市川市	東京そばの会
446		松崎	美代子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
447	○	山形	隆	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
448		中村	史夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
449		鈴木	義雄	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
450		秋山	和孝	神奈川県	川崎市中原区	桃園そば打ち会
451		北川	育子	東京都	練馬区	東京そばの会
452		太田	弘子	東京都	板橋区	蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
453		遠藤	幹夫	千葉県	松戸市	新松戸手打ちそばの会
454		大木	孝男	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
455		山崎	賢	千葉県	我孫子市	あびこそばの会
456		山崎	達巳	千葉県	千葉市緑区	
457		金城	先伊	千葉県	千葉市稲毛区	愛蕎会
458		井上	靖之	千葉県	松戸市	新松戸手打ちそばの会
459		嶋津	導彦	愛知県	名古屋市瑞穂区	信州そばアカデミー
460		濱	千鶴子	東京都	江東区	TOKYO蕎麦塾
461		森	富男	埼玉県	秩父市	群馬奥利根連合そば会
462		佐藤	みゆき	東京都	台東区	遊蕎倶楽部
463		谷本	智子	埼玉県	三郷市	蕎麦道楽野田式八会
464		高松	敏信	千葉県	柏市	
465		田島	涉	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
466		赤松	保夫	千葉県	船橋市	そば道楽(高根台公民館)
467		小玉	恵美子	神奈川県	川崎市多摩区	TOKYO蕎麦塾
468		岩重	清	埼玉県	入間市	群馬奥利根連合そば会
469		岩井	秀雄	千葉県	印西市	江戸ソバリエ干支の会
470		千田	本彦	東京都	世田谷区	桜流蕎麦打ち研究会
471		樋口	悦子	東京都	西東京市	日本橋そばの会
472		田中	正美	埼玉県	久喜市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
473		佐久間	栄一	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
474		岩佐	はるみ	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
475		内藤	一雄	千葉県	成田市	さくらそばの会
476		杉山	忠秋	千葉県	八千代市	さくらそばの会
477	○	大橋	茂	神奈川県	横浜市磯子区	神奈川フォーラム
478		高柳	純子	千葉県	野田市	NPOそばネット埼玉
479		藤林	信也	神奈川県	横浜市青葉区	江戸流手打ちそば鶴蕎の会
480		小柳	繁芳	茨城県	龍ヶ崎市	我孫子そばの会
481		中嶋	仁	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会
482		谷中	孝	茨城県	笠間市	いばらき蕎麦の会
483		平木	登	千葉県	船橋市	
484		平木	友紀	千葉県	船橋市	
485		加藤	治弘	千葉県	匝瑳市	匝瑳そばの会
486		榎本	みつ子	千葉県	君津市	
487		田村	由自	栃木県	河内郡上三川町	松屋製粉(株)
488		宇田川	修祐	千葉県	千葉市美浜区	黒砂手打ちそばの会
489		原	秀夫	長野県	伊那市	NPO信州そばアカデミー
490		新井	忠好	長野県	安曇野市	NPO信州そばアカデミー
491		米山	辰二郎	長野県	駒ヶ根市	NPO信州そばアカデミー
492	○	菊地	佳重子	埼玉県	和光市	江戸流手打ちそば青山学者
報道		伊藤	千尋	千葉市	中央区	千葉日報社
報道		藤平	涉	東京都	中央区	リベラルタイム出版社
報道		齋藤	翔也	東京都	中央区	蕎麦春秋編集部
展示		中村	要一	福島県	会津若松市	中村豊三商店
展示		中村	啓介	福島県	会津若松市	中村豊三商店
展示		松宮	慶太	東京都	文京区	(株)柴田書店

参加者合計：531名

平成29年7月10日現在



平成29年7月29日

第10回 千葉県そば大学講座 実行委員会

<http://www.catv296.ne.jp/~sobadaigaku-kouza/>

千葉手打ち蕎麦の会(50音順)

委員長	山崎 憲
副委員長	栢沼 友彦
委員	荒川 国雄
委員	遠藤 尚
委員	小片 孝子
委員	勝山 富江
委員	金子 光雄
委員	神崎 和夫
委員	栗原 幸子
委員	黒木 勇二
委員	小坏 毅
委員	坂牧 雄夫
委員	高橋 俊宏
委員	中村 純子
委員	平塚 勇三
委員	安田 孝子
顧問	瀧上 躰明
全 上	大 浦 明

千葉県そば大学講座 事務局：四街道市吉岡 478-3

勝山 富江

転載を禁ず

またお会いできることを楽しみにしています