

第2回千葉県そば大学講座

資 料



主催 千葉手打ち蕎麦の会

共催 屋敷公民館そば打ちサークル連合会

後援 全国麺類文化地域間交流推進協議会

ごあいさつ

千葉手打ち蕎麦の会 会長 瀧上 睦明



第2回千葉県そば大学講座の開催にあたり、一言ご挨拶申し上げます。

本会は平成8年に産声を上げて以来、今年で13年目を迎えようとしていますが、この間、関係各位のご支援ご協力のもと、千葉県内を中心としながら「手打ち蕎麦」を通して仲間づくり地域づくりを進め、平成18年5月には全国麺類文化地域間交流推進協議会(以下、全麺協とします。)正会員に加入させていただきました。

これを契機に、素人そば打ち段位認定会・そば大学講座を開催するとともに、日光そば祭りへの参加など、積極的な活動を展開しています。

全麺協では毎年「日本そば大学講座」を2泊3日の講座を開いていますが、日程と費用の関係で参加しづらい点があることから、当会は、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、昨年に引き続き第2回の本講座を開講する運びとなり、今後も毎年1回の開講を目指してまいります

今回の「そば大学講座」を通して、皆様により一層の研鑽に資すれば幸いです。

昨年第1回では、千葉県産「野呂在来」種の講座を設けましたが、その後当会ではこれを栽培し、日光そば祭に出店したところ大好評を得まして、今年の秋には千葉市産業祭(11月22日23日)に出店することとなりましたので、「野呂在来」に関心をお持ちの方は是非ご試食頂きたく存じます。

最後になりますが、今後とも「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、当会により一層のご指導ご鞭撻をお願いしまして挨拶といたします。

千葉手打ち蕎麦の会について

千葉手打ち蕎麦の会は、平成18年5月に全麺協正会員に加入し、千葉県を中心に手打ちそば教室開催、公民館祭りへの参加による地域とのコミュニケーション、素人そば打ち段位認定会を主催するなど、積極的な活動を展開しています。

現在の構成団体は、「四街道江戸流手打ち蕎麦の会」「旭そばの会」「芝山そばの会」「千代田一七そばの会」「江戸流千代田手打ちそばの会」「さちが丘そばの会」「掬水そば遊会」「みそらそばの会」の8団体です。詳しくは、当会のウェブサイトをご覧ください。

皆様の入会をお待ちしています。

事務局 千葉市中央区新千葉 2-12-16 大和総業(株)内 担当 栢 沼

Tel 043-243-2331 FAX 043-243-2330 E-mail daiwa243@tiara.ocn.ne.jp



千葉手打ち蕎麦の会 ウェブサイト
URL : <http://web.mac.com/soundonly/iWeb/soba/>



カリキュラム

- 09:30 受付開始
10:00 開講式
10:20 第1講 「進化する蕎麦文化」ほしひかる氏((社)日本蕎麦協会理事・江戸ソバリエ認定委員)
11:30 第2講 「もり汁とかけ汁・蕎麦汁講義」永山寛康氏(永山塾主宰・成城永山店主)
休憩(昼食)
13:20 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 五段(桜流蕎麦打ち研究会)
15:00 第4講 「ソバという植物、そばという作物、蕎麦という食物」林 久喜氏(筑波大学准教授)
16:00 閉講式
16:15 懇親会(永山寛康氏が挽いて打った蕎麦を、同氏が作った汁で試食)
17:45 中締め

開催日：平成21年7月25日(土)

場 所：日本大学生産工学部津田沼キャンパス 31号館316,317号室

受講料：4,000円(昼食代を含む)

懇親会：2,000円(任意参加)

進化する蕎麦文化

～日本の財産～

第 2 回千葉県蕎麦大学講座

☆ほしひかる

文化

○箸文化圏＝庖丁・俎板文化圏

○都市文化

江戸蕎麦＝蕎麦は江戸で完成した。

☆足利義満

室町武士文化 — 能・連歌・鬨茶・華道・庖丁式(本膳料理)＋幽玄

庖丁式(本膳料理)＋見せる



江戸町人文化 — 黄表紙、歌舞伎、浮世絵、川柳、食通

料理(初物、出来立て)＋遊び・通・反骨

蕎麦＋粋・伊達

(1)特権層 — 幕府

(2)反骨知識人層

(3)下層貧民層

○料理発展のモデル — フランス料理物語

①イタリア・メディチ家カトリーヌ姫＋フランス王国アンリ 2 世、カトリーヌの料理に対する姿勢、現在のフランス料理の原型

②1789 年フランス革命、宮廷料理は幕、

③1765 年ごろ、パリに専門的レストランの開業

*フランス料理界の発展、(1)料理人、(2)食通、ブリア・サヴァラン『美味礼讃』の美食学が確立、(3)1900 年『ミシュランガイド』、(4)レストラン経営者など多彩な専門家とサポーター、

○ミシュラン・レストラン数(『NEWSWEEK』 2008. 2. 20)

東京	150
パリ	64
ロンドン	43
ニューヨーク	42
サンフランシスコ	34

蕎麦史

- ・木曾街道本山宿説 森川許六『風俗文選』1706年
- ・甲州天目山説 天野信景『塩尻』1782年



☆和食史 = 蕎麦史

- 712年、箸 (『古事記』「須佐之男命の大蛇退治」)
堅魚 (『古事記』雄略天皇)
- 715年、昆布「アイヌの須賀君古麻比留が代々、朝廷に献上していた」
(『続日本紀』「元正天皇」)
- 720年、料理の初見 (舎人親王『日本書紀』)
磐鹿六雁命(膳臣) → 蛤の膾 → 景行天皇
*千葉県高家神社、 *膾(細かく切ったもの) → 刺身=切る
☆日本独自の食、刺身、麴
- 738年、酢一初見 (『正倉院文書』)
- 1214年ごろ、五味(甘・鹹(塩)・辛・酸・苦) (栄西『喫茶養生記』)
- 1237年、六味(甘・鹹(塩)・辛・酸・苦・淡) (道元『典座教訓』『赴粥飯法』)
→ 調味、出汁
*食の思想家道元「法は是れ食、食は是れ法」
☆「只管打坐」— 只管(ひたすら)+坐る
- 1241年、「水磨の図」— 円爾弁円(聖一国師)
- 1120~1449年、『今昔物語集』、1254年、橘伊賀守成季『古今著聞集』、
庖丁名人
*古代 — 直刀 “突く”
↓ 武士の成長
*平安中期・後期 — 湾刀(日本刀) “切る”
- 1340年、「素麴」の初出 (中原師守『師守記』)
- 1347年、「饅頭」の初出 (『嘉元記』1305~1364の法隆寺の記録)
- 1351年、沙弥如心画『慕帰絵詞・巻五』



1368 年、義満 足利第 3 代将軍となる。

1374 年、「新熊野神事申楽」にて、義満+世阿弥

1392 年、南北朝統一

1397 年、義満、北山山荘を築く

室町文化=武士+公家+禅+宋・明文化

1405 年、「冷麦」 (山科教言『教言卿記』)

1438 年、「相国寺の林光院から蓋付きの折箱に入った蕎麦を頂いた。」

(キケイシンズイ『蔭涼軒日録』)

1440 年、定勝寺文書「蕎麦こしき」(せいろ)あり

(関保男)

1449 年、義政 足利第 8 代征夷大將軍になる。 — 東山文化

1450 年、「切麦」

(『大上臈御名之事』)

* 麵の引き延ばし法→切断法

1458 年、相国寺の水車

1480 年、「そば一いかき」☆

(『山科家礼記』)

九州・山陰ソーケ、近畿イカキ、江戸ザル

1489 年、多治見備後守貞賢『四條流庖丁書』四條中納言藤原山蔭の庖丁式

“切る料理、 “見せる料理、が完成 — 本膳料理

- 1506年、「後段」 (『興福寺英俊法印記』)
- 1574年、「蕎麦切り」の初見 — 木曾・定勝寺 (「番匠作事日記」)①
 信長→足利義秋、武田信玄、木曾義昌、番匠、千村淡路守豊知夫人、金永、
- 1583年、大坂砂場 (『唐土日本二千年袖鏡』)
- 1608年、恵順「妙興前林寺寺方蕎麦覚書」 (『つるつる物語』)
 尾張一宮妙興寺、南化玄興のころ、
- 1614年、2月3日「マチノ風呂へ入らんとの事にて、ソバキリ」—江戸・常明寺② (慈性著『慈性日記』)
 京都尊勝院慈性、江戸東光院詮長、近江薬樹院久運、1626年「後段」
 ☆赤坂日枝神社・常明院
 慈性=1600年尊勝院22世住職、1607年多賀神社別当不動院を兼帯、
- 1622年、塗師松屋久好「松屋会記」—蕎麦切り③
- 1626年、8月18日 尊勝院数寄屋、東條安長、花房正栄、内藤采女、後段蕎麦切り (慈性著『慈性日記』)
- 1636年、蕎麦切りをどのように食したかの初出 (堀杏庵『中山日録』)④
 木曾街道贄川宿、尾張藩主徳川義直、「つゆは大根の絞り汁に少量の醬、薬味は細かく削った鯉節と葱」
 *夏目漱石『吾輩ハ猫デアル』
- 1642年、木曾代官山村良豊→徳川義直「蕎麦粉一箱」 (関保男)
- 1643年、『料理物語』、後段、武州比企郡、著者関西人⑤
- 1653年、松代藩主真田幸道←家老河原正永・江戸屋敷「本膳料理、後段蕎麦切り」 (河原綱徳編『真田家御事蹟稿』)
- 17世紀中期、麵を延している、俎板、 (『川口遊郭図』)
- 1656年、「そば切りも 咲とやいはん 花かつお」(談林俳諧集『ゆめみ草』)
 *談林俳諧、大阪天満宮の西山宗因
- 1657年ごろ、日本最初の料理屋
 京・八坂神社門前「二軒茶屋」、大坂・天王寺「浮瀬亭」、浅草金竜山待乳山門前「奈良茶飯」、 (1762年『京町鑑』、1787年『拾遺都名所図会』)
 (1796-98秋里籬島編・竹原春朝齋画『摂津名所図会』、
 十返舎一九『東海道中膝栗毛』)
 (1694年『西鶴置土産』)
- 1660「棒もてこい 棒もてこい そば切りのしる人ありて 尋ねられ」 (阿知子顯成撰『続境海草』)
- 1661年ごろ、浅井了意著『東海道名所記』—「うどん・そばの茶屋」
- 1664年、☆檀家制度—精進料理、報恩講料理、寺方蕎麦→町方蕎麦
- 1664年、「けんどん蕎麦」 瀬戸物町「信濃屋」

1670年、本山宿本陣→丹羽式部少輔氏純「そば切り献上」 (「本陣文書」)

1673年、「正直蕎麦」浅草寺境内

1690年ごろ、調布・深大寺

寛永寺五世大明院公弁法親王(在職：1690年から27年間)は、「深大寺蕎麦は風味よく、美味しかった」
公弁法親王は後西天皇の第六皇子
(1751年刊日新舎友蕎子著『蕎麦全書』より)

元禄のころ、「ぶっかけ蕎麦」

1690年、そば・うどんの茶店 (菱川師宣『東海道分間絵図』)

1691年、俳聖松尾芭蕉「俳諧と蕎麦切りは江戸の水とよく合う」。☆
汁、辛味大根、山葵 (支考『十論為弁抄』)

1692年、「そうめんの食べ方」一椀からすくいあげて汁の器に入れてる。
(苗村丈伯『女重宝記』)

1694年、道頓堀に「和泉屋」(「砂場」) (咄本『遊小僧』)

1697年、「およそ食に形あり、色あり、気あり、味わいあり」
(人見必大『本朝食鑑』)

「和食一①味と、②香りと、③新鮮な気」 (青木正児『陶然亭』)

☆臭覚、視覚、聴覚、触覚、味覚、感覚 — 六官七味

旨味・甘・鹹(塩)・辛・酸・苦・渋、

1700年、「はつ蕎麦や 嬉し泪の木曾大根」闇如 (支考編『東華集』)

1704年ごろまで「蕎麦は菓子屋であつらえていた」
(1848年、久松裕之『近世事物考』)

1706年、森川許六『風俗文選』「木曾街道本山宿」

1709年、「戸隠一山開き、大饑法、紅葉会、大晦日」—蕎麦切り
(『奥院灯明役勤方覚書』)

1709年、「割箸」 (奈良県下市町の古文書)

1712年、蕎麦+山葵 — 薬味文化 (寺島良安『和漢三才図会』)

薬味	生
香辛料	乾燥・粉末

1686~1741、冷泉為久→霊元天皇、「寄蕎麦切恋御歌」⇒ 琵琶「蕎麦の花」

「呉竹の 節の間もさへ 君か蕎麦 切り描くつとも 跡こそ離れ目」

「とわまほし そばはなれ得ぬ 幾度袖をしほりしとは」

「君なくば 誰が袖触れし 移り香の 匂ほ添えて 我をたずねき」

「尾張屋」 (『冷泉中納言為久卿歌集』)

1706年、信州本山説 (森川許六『風俗文選』)

1716年、二八蕎麦

1718年、「雑司谷蕎麦」(「藪蕎麦」) (『いぬ桜』)

1725年、吉原「そば切 なるたきや与太夫」(吉原ガイドブック『吉原細見』)
 1735年ごろ、深川洲崎「伊勢屋」の笹蕎麦
 (1735年、菊岡沾涼『続江戸砂子』、斎藤 月岑『武江年表』、
 大田南畝「蕎麦の記」)
 1751年、「諏訪一蕎麦湯」 (日新舎友蕎子著『蕎麦全書』)
 1764～1772年ごろ、深川洲崎「望汰欄」升屋祝阿弥 (『武江年表』)
 1748～51年ごろ、薬研堀の大和屋が「大坂砂場そば」の看板
 1751～64年ごろ、大坂砂場に「和泉屋」「津国屋」
 1768年、吉原「名物つるべそば増田屋次郎介」 (『美名の川』)
 1774年、「堂頭の新蕎麦に出る麓かな」 (『丈草発句集』)
 1777年、三都の名物評判記『富貴地座居』では、江戸の料理屋 31 軒のランク
 付け、『七十五日』(1787年)、『江戸買物独案内』(1824年)、『江戸名物
 酒飯手引草』(1848年)
 *1900年(明治33年)ミシュランのガイドブック刊行
 1780年代、薬味の葱 (山形尾花沢市鈴木家『蕎麦秘記奴記』)
 1781～89年、「浅草黒舟町角砂場蕎麦」 (『江戸見物道知辺』)
 1782年、甲州天目山説 (天野信景『塩尻』)
 1786年、称往院 25 世昇誉恵風「不許蕎麦入境内」一道光庵 (『蟹甲雑記』)
 1789年、「信州更科蕎麦処 布屋太兵衛」上総国飯野藩(富津市)保科家屋敷
 1789年、「ぶっかけ」→「かけそば」
 1789年、「寒晒し蕎麦」高島藩主7代目諏訪因幡守忠肃(1781～1816)、将軍家
 斉(1773～1841)へ献上。
 1798年、『摂津名所図会』に「和泉屋」
 1789～1801年、「割箸」普及
 文化文政(1804～30)、現在のような江戸蕎麦の汁完成、金蔵寺「蕎麦えんまの
 民話」はのころか? 日光街道千住宿蕎麦屋、蕎麦つゆの香り、
 1827年、「澤蔵司 天麩羅蕎麦が御意に入り」 (『柳多留』)
 1830年、喜多村 信節『嬉遊笑覧』
 天保年間(1830～1844)悪疫流行、田島町誓願寺の「蕎麦喰地蔵尊の民話」はこ
 のころか? 浅草広小路「尾張屋」

おわりに

①切る、②旨味、③気

(1)室町武家文化 — 幽玄、(2)江戸町人文化 — 粋・反骨、(3)首都圏?文化 — ?

☆ほしひかる☆

【略歴】：佐賀県出身、中央大学卒、製菓会社に入社し営業・営業企画・広報業務ならびに関連会社の代表取締役などを務める。

【現在】エッセイスト、江戸ソバリエ認定委員、(社)日本蕎麦協会理事、蕎麦喰地蔵講発起人、寺方蕎麦研究会世話人、「紅そば・花まつり in 信州蓼科高原 2009」実行委員

【企画】平成 15 年より江戸ソバリエ認定講座(基礎コース)を開講。平成 21 年度より江戸ソバリエ・ルシック認定講座(上級コース)を開講。平成 15 年度江戸ソバリエ・シンポジウムにて、座談会「江戸の蕎麦」を企画(出演：有楽町更科、巴町更科、かんだやぶそば、神田まつや)。江戸蕎麦の民話「蕎麦喰地蔵」「蕎麦いなり」「蕎麦えんま」の落語を企画(作・口演：三遊亭圓窓師匠)。韓国放送公社 KBS 放映のフード・ドキュメンタリー『ヌードル・ロード』を取材(<http://www.gtf.tv>)。神田神社へ「江戸流蕎麦打ち」を奉納。夢の島熱帯植物館に紅い蕎麦「高嶺ルビー」を撒く。平成 21 年度江戸ソバリエ・シンポジウムにて、琵琶曲「蕎麦の花」の創作を企画(原案：中納言冷泉為久、構成・作曲：川嶋信子)。同年度江戸ソバリエ・シンポジウムにて、座談会「江戸蕎麦の伝承」を企画(出演：深大寺、澤蔵司稻荷、蕎麦喰地蔵)。

【著書】共著『至福の蕎麦屋』（ブックマン社）、共著『埼玉のうまい蕎麦 75 選』（幹書房）、共著『静岡・山梨のうまい蕎麦 83 選』、『夢想 吾妻鏡』など。

【連載・執筆・出演】「蕎麦夜嘶」（『日本そば新聞』）、「蕎麦談議」(<http://www.fv1.jp>)、「江戸東京蕎麦探訪」(<http://www.gtf.tv>)、「この人に聞く」(<http://www.fv1.jp>)を連載中。他に、『蕎麦春秋』『酒めん肴』『新そば』『そばうどん』などに執筆。また、NHK-TV「解体新ショー」などテレビ・ラジオに出演する。

【その他】「荒神谷遺跡の謎を解く」「朔太郎と私」など多くのエッセイ・コンクールに入賞する。「第 40 回サンフランシスコさくら祭り」実行委員会より感謝状を受ける。アジア麻薬・貧困撲滅協会より感謝状を受ける。

「蕎麦の汁」 / 私の「もり汁・かけ汁」 告白的葛藤論

永山寛康

総論

蕎麦切りの味わいは、蕎麦単独で成り立つ物ではない。蕎麦と汁との調和によって食としての蕎麦が成立する。汁があってこそ蕎麦が活きる。

現在、私達が食べている「蕎麦食」において食味として捉えた時の「汁」の位置づけを蕎麦との関連と供に考察してみれば、「味わう蕎麦」における汁のその重要性が浮かび上がってくる。一般に「蕎麦がうまい」という言葉で表される場合、蕎麦の麺についてだけを語ってはいないはずである。「うまい蕎麦」といった時には、必ずや汁の味に関わる要素がかなりの部分を占めているはずである。

蕎麦汁の歴史は蕎麦切りの発展と供に、日本全国各地でそれぞれの特徴を持ちながら独自の味わいを広げて行った事と思われる。特に江戸からの伝統を引き継ぎながら微妙な変化を繰り返し、現代の味覚に合致し成熟した「味の姿」を持つ江戸風もり汁は、調味料としても完璧な域まで達したいわば「蕎麦切り文化」の華といえるであろう。

江戸の文献にみる「蕎麦の汁」

醤油が一般庶民に豊富に流通するまで、蕎麦（蕎麦切り）は如何なる汁で食されていたのか。蕎麦汁の歴史的背景と江戸時代に食されていた汁を探ってみる。

江戸に蕎麦切りが普及しだした1660年以前に書かれた当時におけるベストセラー『料理物語』（寛永二十年・1643）の中に

△第八 なまだれだしの部

生垂は味噌 一升に 水三升入もみたて ふくろにて たれ申候也

垂味噌 みそ一升に水三升五合入せんじ 三升ほどになりたる時 ふくろに入たれ申候也

煮糞 なまだれに かつおを入せんじこしたるもの也

と記述されてある。また、別に

△第十七 後段之部

うどん

粉 いかほどうち甲候共塩かげん夏はしほ一升に水三升入冬は五升入てその塩水にて

かげんよきほどにこねうすにてよく つかせて玉よきころにいかにも うつくしく
ひ々” きめなきようによく丸め候てひつに入布をしめしふたにして 風のひかぬ
やうにしてをき 一づ、取出しうちてよし ゆでかげんはくい候て見申候汁はにぬ
き又たれみそよし胡椒 梅

蕎麦切り

めしのとりゆにてこね候て言又は ぬる湯にても又とうふをすり水にてこね甲事も
あり玉をちいさうして よし ゆで、湯すくなきはあしく候 にへ候てからいかき
にてすくひ ぬるゆの中へいれ さらりと あらひさていかきに入にへゆをかけふ
たをして さめぬやうに又水けのなきやうにして 出してよし 汁はうどん同前其
上大こんのけくはへ言 はながつほ おろし あさつきの類 又からし わさび
もくはへよし

との記述もあり、当時は現在のような醤油ではなく、味噌の垂れ汁を汁に利用していた事が伺われる。この後の1801年に刊行された『料理早指南』にても同様の汁が使われているのでこの事から江戸時代も文化・文政期以前はまだ、現在のような醤油は広く庶民には行き渡っていなかったのであろう。

特に注目したいのは、蕎麦切りの説明で「豆腐を搗り、水にて捏ねる」と記載されている事で、豆腐が現在でも出汁を用いることなく冷や奴等では醤油だけで食されることが多い事、出汁を使わずとも十分に味覚を満足させ得る食材である事等、当時の江戸っ子の嗜好が伺われる面である。少なくとも『料理物語』から『料理早指南』までの160年間位は、蕎麦切りを垂れ味噌で食し続けていたわけで、流通等の問題を考慮したとしても汁にはあまりこだわっていなかったのか、若しくは豆腐のように素材の味わいを重視していたのか興味があるところである。

「返し」と「出汁」

時代は流れて江戸の町にも醤油が流通し出し、贅沢品ながら砂糖、味醂も手に入るようになりはじめて、現代の汁作りと同様の『「返し」を作って寝かして置き、出汁を引いて返しと合わせる「汁作り」が行なわれるようになった。

○醤油の基本的種類

濃口醤油

薄口醤油

溜まり醤油

白醤油

○本返しと生返し

口伝 一斗、一升、一貫目

(醤油18リットル、味醂1.8リットル、砂糖3.75キログラム)

○鰹節と雑節、昆布、椎茸

私の作ってきた汁、今作っている汁、今後作りたい汁

○もり汁

以前タイプ（本返し）

材料

○本返し

醤油	ヒゲタ特選	18リットル	
味醂	萬上醇米	3.6リットル	
砂糖	バラ印上白	3キログラム	「いち、にい、さん」の割合

○出汁

經本枯れ節 水1リットルに対し 80g（薄削り）

出汁を1リットル取る場合 水 1リットル（張り込み1.2リットル）
蒸発分10%、節の吸水分10%を足して計量

取れた出汁に対して35~40%の返しを合わせる。

沸騰しないように火にかけて、鍋壁がふつふつしてきたら火を止めて、
焼いた鉄棒を汁に入れる（アミノカルボニル反応、メーラード反応）

出汁1リットルに対し味醂20ml、酒20mlを加える

水に張った氷で即座に冷す。

現在タイプ（本返し&生返し）

材料

○本返し

醤油	ヒゲタ本膳	18リットル	
味醂	三州三河	3.6リットル	
砂糖	バラ印白ザラ	3キログラム	「いち、にい、さん」の割合

○生返し

醤油	ヒゲタ本膳	9リットル	
砂糖	バラ印果糖	900グラム	
水		1リットル	

鯉本枯れ節 水1リットルに対し100g (薄削りまたは粉碎)

出汁を1リットル取る場合 水 1リットル (張り込み1.2リットル)
蒸発分10%、節の吸水分10%を足して計量

本返し7:3生返しの割合で返しを合わせておく。

取れた出汁に対して返しを37%合わせる。

沸騰しないように火にかけて、鍋壁がふつふつしてきたら火を止めて、
出汁1リットルに対し味醂20ml、酒40mlを加える。

一晩冷ましてから80℃ので20分湯煎にかけ、再び冷ましてから同じように湯煎する。

○かけ汁

以前タイプ (本返し)

材料	醤油	ヒゲタ特選	18リットル	
	味醂	萬上醇米	3.6リットル	
	砂糖	バラ印上白	3キログラム	「いち、にい、さん」の割合

鯉本枯れ節 水1リットルに対し 80g (薄削り)

一番出汁を1リットル取る場合 水 1リットル (張り込み1.2リットル)
蒸発分10%、節の吸水分10%を足して計量

一番出汁を取った後、同量の水で一番出汁に用いた節で二番出汁を取る。

一番出汁と二番出汁をあわせた出汁に対して10%の返しを合わせる。

沸騰しないように火にかけて、鍋壁がふつふつしてきたら火を止めて、
焼いた鉄棒を汁に入れる。 (アミノカルボニル反応、メーラード反応)

出汁1リットルに対し味醂20ml、酒20mlを加える。

現在タイプ (本返し)

材料	醤油	ヒゲタ特選薄口	18リットル
	味醂	三州三河	3.6リットル
	砂糖	バラ印上白	<u>2.5キログラム</u>

鰹本枯れ節 水1リットルに対し 50g (薄削りまたは粉碎)
鯖枯れ節 水1リットルに対し 10g (薄削りまたは粉碎)
日高昆布 水1リットルに対し 5グラム
削り椎茸 水1リットルに対し 2グラム

出汁を1リットル取る場合 水 1リットル (張り込み1.2リットル)
蒸発分10%、節の吸水分10%を足して計量

昆布と削り椎茸はは水から加える。

昆布は沸騰寸前に取り出す。

本枯れ節を投入後、しばらくしてから鯖節を投入する。

取れた出汁に対して返し8%を加え合わす。塩で味を調える。

沸騰しないように火にかけて、鍋壁がふつふつしてきたら火を止めて、
出汁1リットルに対し味醂20ml、酒40mlを加える。

今後、作りたい汁

和食にてよく見られる砂糖を使わない八方汁に類した蕎麦汁。

様々な食材が身直にある現在、出汁の多様性を探る。

低塩分ながら、コクと延びが利くバランスの取れた汁。

永山寛康 ながやま ひろやす

1957年東京生まれ。21歳で蕎麦の世界に入る。蕎麦界の巨匠として語り継がれる友蕎子・故片倉康雄氏の最後の内弟子。西神田「一茶庵」、日本橋三越「一茶庵」、溝ノ口「李泉」、赤坂「蕎麦永山」、都立大「そばカフェ」店主、「一茶庵手打ち蕎麦・うどん教室」主任講師、「築地そばアカデミー」学長等を経て、現在「成城永山」を経営する。更にプロのための蕎麦教習「永山塾」を主宰する一方、自由が丘「ラパン」講師として蕎麦打ち愛好家や初心者への積極的な指導でも知られる。また蕎麦切り、蕎麦料理の第一人者としてTV・雑誌等で活躍中。著書に『そば・そば料理の新しい世界』（旭屋出版）、『「蕎麦、そば、ソバ」の楽しき人生』（小学館）、『新・そば打ち教本』（共著・柴田書店）ほか多数。

華麗なる蕎麦打ちの極意

永山寛康



蕎麦粉とつなぎ粉を合わせて篩にかける



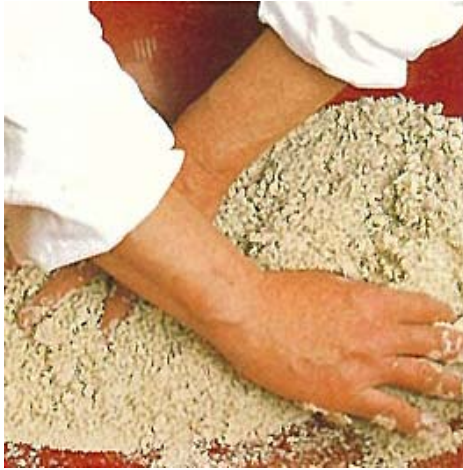
木鉢にふるった蕎麦粉とつなぎ粉を入れ、平らにならしてから水をほぼ中央に注ぐ。外側の粉を被せていく。軽量カップの目盛は不正確なので水は秤で計っておくとよい



[一番目の手] 水回しの最初の段階の動き。指を立て、木鉢のなかで細かい円を描きながら混ぜる



[二番目の手] 水回しの二段階目の動き。小さな塊になり始めたら前後に軽快に動かし、まだ水を含んでいない粉を混ぜる



時々巴を切る。写真で上にきている手をぐるりと円を描きながら下へ、下にある手は逆に上に同時に動かし上下の粉を入れ替える



細かい粉が下に溜まるので、底から持ち上げて返して混ぜる



捏ねの姿勢

手の動きに合わせてひざを屈伸させ腰を落とすのが基本。決して腕の力で捏ねてはいけない。ひざを上下させることで力が分散し、疲れずに一日に何度も打てるようになる



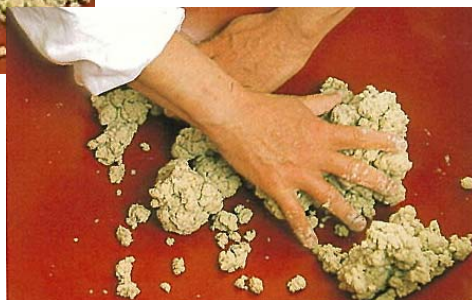
[三番目の手] 水回しの三段階目の動き。粉に撚りかけるよう、圧力を加えて粘りをだす。加水が適正であれば、次第に粉が集まってくる



粉が寄ってこないときは、ここで加水をする。カップに残しておいた水を手で受けながら加える(細かい粉が下に溜まるので鉢底に水を落とすと良い)



加水がちょうどよいと、粉が小さな塊になって集まってくる

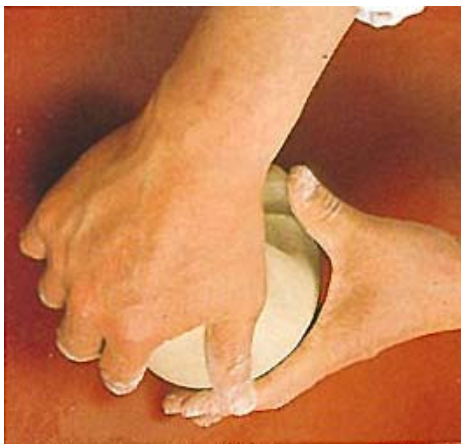


一つにまとめた生地を両手でつかみ、前後に動かす。手前を押さえ、せりあがった周囲の生地を中心に押し込む。これを数回繰り返す

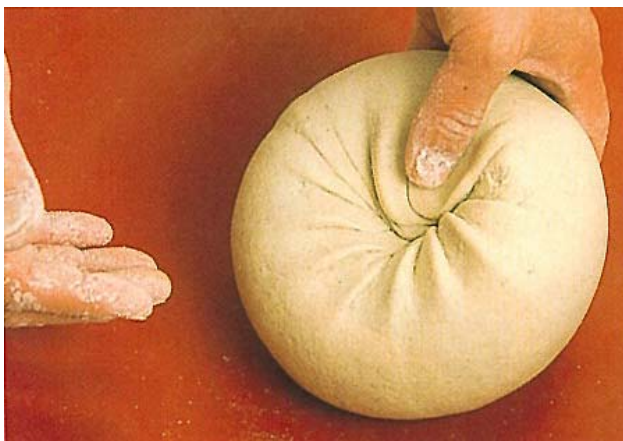


練りの姿勢

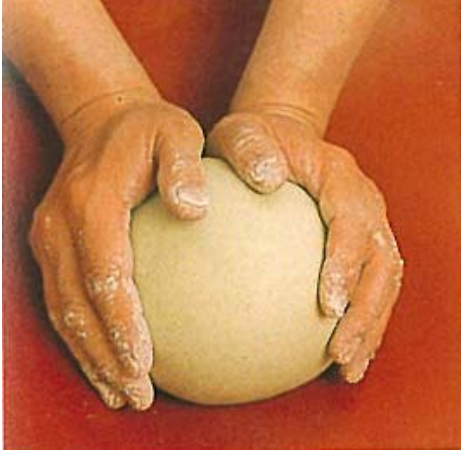
生地をつらをだす動きのときの姿勢。片足を前に踏み出し、重心を前に移し、力をかけやすくする



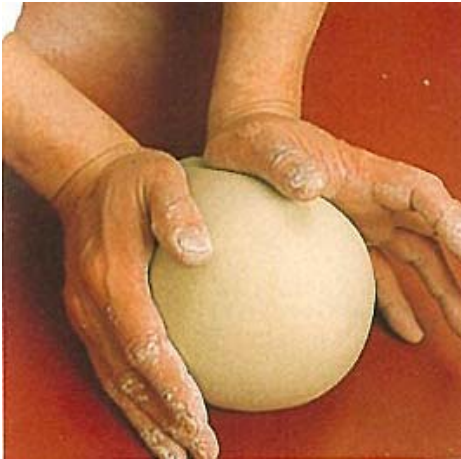
菊練りをする。左手の親指を中心にし、周囲の生地を中心に向かって折り込み、玉にする



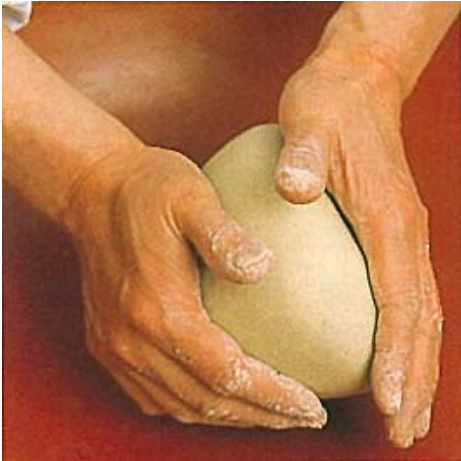
表面に艶が出て菊練りが完成



両手ではさみ、木鉢の肌に押し当てながらころがして長細いボール状にする



手をチューリップの形にして中に玉を入れ、転がしながらラッキョウのような形に整える



円錐形に整える。細長い方をとじ、底になる部分に左手の手のひらを当て、木鉢の面を利用して転がす



円錐形に整えた玉を木鉢におき、上から押しつぶして平らにする



延し台に打ち粉を振り、平らにした玉をおいて上に打ち粉を振る。親指の付け根を当てながら周囲を押し広げる



地延しの手

腕を生地に対し垂直に、肘をまっすぐにおろす。腕が曲がると力が分散してしまい、ムダに力を使うことになる。効率的にやるためにはこの姿勢で。



腕をまっすぐにし、体重をのせながら押す。約3周押したら丸出しに移る



パワーの手

最初の丸出しをするときの、力をかけるときの持ち方。手を開き、人差し指を外側に向けると肘が締めまり、体重をかけ易い。力のかけ方を調節するには、片足を前に出して重心をのせ、力の入れ過ぎを防ぐ



真ん中から上の先端に向かい、最初の3押しを特に意識して強く延す。蕎麦生地を15度位ずつ回して一周する。麺帯を押すときは手だけでなく体重の重心の位置を変えながら、力を入れたり抜いたりする



四つ出しは4本行う。最初の1本目は1本目の対角線の長さを出すためのもの。打ち粉を縦一文字に振り、巻き棒で麺帯を巻いて巻き棒自体を引き戻す。同時に手を麺帯の上を滑らせて延す。

二本出しで四つ出しも可能!



180度向きを変えて麺帯を手前からほどき、また巻き棒に巻いて2本目の四つ出しをする。2本目は長さを調節するための作業



麺帯を左から開いて広げ、巻き棒で手前から巻き、縦に打ち粉を振って3本目の四つ出しをする



3本目が終わったあと麺帯を広げ、大きさを見る。もう一度麺帯を巻き取って4本目の四つ出しをする



延した麺帯を左下から右上に向かって開く。出来上がりに近い大きさの正方形になる



麺棒の持ち方

麺棒を扱うときの全ての基本となる持ち方。小指の腹と親指の付け根を軽く当てて持つ。そのとき、人差し指が外側を向く角度で持つこと。こうすると微妙な力でも麺棒に伝わり、調節がきく。反対に強い力もかけられる。手のひらにマメができるようではムダな力が入っている証拠



ならしの手

生地を大きくするときの延しの方法。麺棒を持つ手は軽く握り、麺棒を押し出しながら徐々に手の間隔をハの字に閉じながら、また開きながら戻る。このとき、麺棒を前に回転させているが、手の中で麺棒を転がしながら前に進む。そしてちょっと進んだら一瞬のうちにすぐ引き戻し生地をならす。小刻みな前後の麺棒の動きで圧力をかけて延す。麺棒を転がして延すというより、延し台と麺棒の間で蕎麦を揉み、練るイメージ。麺棒が手のひらと当たっている部分はセンサーの役割をし、ここで麺帯の厚みを増幅させて感じ取る。肉分けや本延しでは、片手でならしの手を行う



四つ出しの後の麺帯は対角線に延したところ以外は肉が厚くなっているのでムラをなくすために肉を散らす。思い切って手前から移動させる心算で素早く延す。だいたい2回で済ませる。

開いた麺帯の下半分、そして上半分の順で、10cm位の幅で、少しずつ延す。耳の影で麺帯の厚みのムラを判断し、耳を縦にまっすぐに揃えながら仕上げる



センサーの手

肉分けや本延しの工程で、片手で麵体の厚さをチェックしつつ、もう片方の手で同時に延していく動き。延し棒の扱いは「ならしの手」。麵帯を直接触る手はセンサーそのもの。神経を集中させて瞬時に生地のでこぼこに反応する。このとき目は麵帯の色ムラや耳の影の濃淡を見て、そこからも延しムラの情報を得る。素早く、常に麵帯に触れることで生地の乾燥を防ぐ



巻き取った麵帯を左から開く形で置く。三つ折にするので、全長の3分の1ちょっとまで開いてたっぷりの打ち粉を振り、表面をならす

8枚重ねと12枚重ねの利点は何？



3分の1の幅の見当を付け、一旦仮の三つ折をして生地が重なるかどうか確認する



長さを決めたら麵帯を一度巻き戻し、左端の切り返しの部分を左手で押さえ、折り目を付ける



巻き棒を軽く浮かせ、印を付けたところを指で切り離す。この後表面にたっぷり打ち粉を振る



巻き棒を生地ごと 180 度方向を変えて置き直し、右端にぴったり合わせて右から左へと広げる



奥から手前に麺帯をかぶせて半分にたたみ、さらに手前から奥に半分にたたんで 12 枚重ねにする

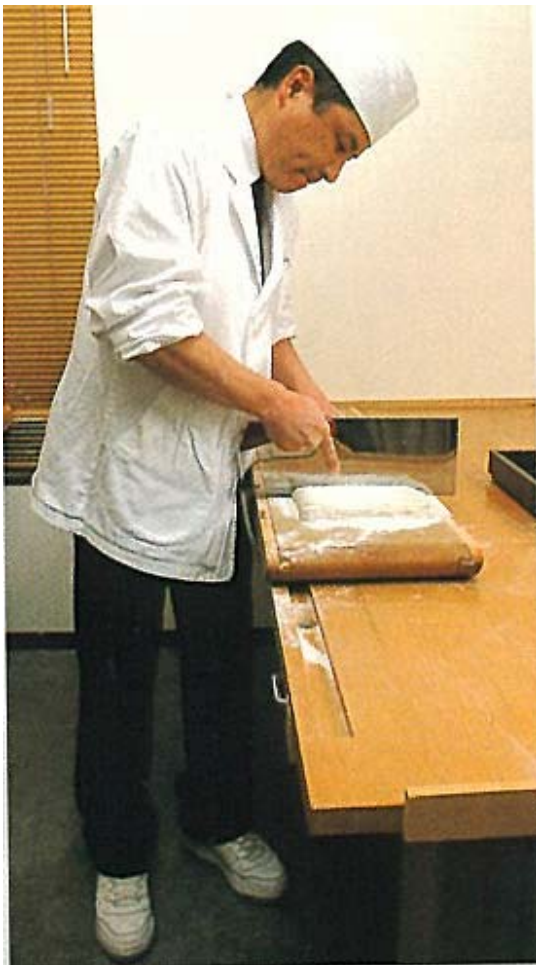


まな板を据えて打ち粉を振り、麺帯をまな板に置く。麺帯の表面にもたっぷりの打ち粉を振る



駒板の押さえ方

駒板は親指、人差し指、小指で軽く押さえる。この力は以外に軽いもので、私のイメージでは600g位。包丁を進める力は、たとえてみるとアクセルで、それを制御する駒板はブレーキ。このバランスを保ちながら切っていくので、駒板を押さえる手に力が入るとうまく切れない



包丁の姿勢

軽く足を開き、左足がまな板の下に入るまで踏み出す。この姿勢に気をつけていない人がけっこう多い。リズムカルに、正確に切るには、姿勢は大切である。

姿勢が重要！！



駒板を置き、枕のすぐ脇に親指、人差し指、小指で押さえ、端から切り始める。駒板を押さえるのに力を入れ過ぎないように注意



3こま(約 10cm)ほど切り進んだら、包丁を麺帯とまな板の間に滑り込ませて蕎麦を軽く押して切り口を開く



余分な打ち粉を落として生舟に移す

引用文献:永山寛康著 そば・そば料理の新しい世界(旭屋出版)

----- memo -----

千葉県蕎麦大学講座 平成 21 年 7 月 25 日(土)

ソバという植物、そばという作物、蕎麦という食物

林 久喜

筑波大学大学院生命環境科学研究科

1. ソバという植物

人間では個人に名前がつきますが、植物では個体ではなく「種」につけられます。「種」につけられる名前を学名と言います。ソバの植物分類学上の位置は植物界、種子植物門、双子葉植物綱、(離弁花類)、タデ目、タデ科、ソバ属、ソバ *Fagopyrum esculentum* Moench です。タデ科の植物として、雑草のイヌタデ、オオイヌタデの他、料理に使うヤナギタデ、藍染めのアイ、薬用植物のダイオウがあります。

ソバは二異型花柱性植物で、雄しべに比べ雌しべの長い長花柱花と、逆に雌しべの短い短花柱花があり、1 個体はいずれか一方の花のみをつけます。そして、異型花間でしか受精・結実しません。この性質を異型花不和合性と言います。そのため、ソバの実がつくためには花粉を運んでくれる昆虫が重要で、天候や栽培管理により昆虫の行動が制限されると結実率が大きく低下して、収量が上がりません。

ダツタンソバ *F. tataricum* (L.) Gaertn. は別名苦ソバと言われ、日本でもソバ茶として一般に利用されるようになってきました。ダツタンソバは自家受精します。シャクチリソバ *F. cymosum* Meisn. は宿根ソバの別名を持ち、利用されますが作物ではありません。ソバの起源地について、Alphonse de Candolle (1806-1893) はシベリア・中国北部説をとるなど、長らく信じられてきました。京都大学名誉教授の大西近江先生は、栽培ソバの野生祖先種 *F. esculentum* ssp. *ancestrale* Ohnishi を含む 8 種の新種のソバを発見し、栽培ソバの起源地が中国の四川省、雲南省、チベットの境界領域の三江地域であることを確定しました。また、その中の一つ、*F. homotropicum* Ohnishi はソバと交雑できる自殖性のソバ野生種で、自殖性ソバ品種の育成の可能性を現実のものとししました。

2. そばという作物

農学上、栽培作物の実用形質について他と区別できる遺伝的特性を持った集団を品種として区別しています。植物名や作物名はカタカナで書くことが決まりですが、農林水産省

では特別な行政用語が用いられており、「そば」と呼ばれています。日本では現在までに 31 品種のそばが育成されています。1978 年の種苗法制定に伴い、そばでも育成者権が認められ、現在 10 品種で育成者権が存続しています。また、種苗登録申請中の 5 品種にも仮保護が付与されています。これらの品種では、育成者権を持つ者は業として登録品種等を利用する権利を専有します。すなわち、育成者権者以外の人には育成者権者の許諾を得なければ登録品種等を業として利用すること（生産、調製、譲渡の申し出、譲渡、輸出、輸入、保管および収穫物に係わるいくつかの行為）ができません。2009 年 6 月現在の該当品種は、グレートルビー、でわかおり、サンルチン、ほろみのり、北海 3 号、キタノマシユウ、開田早生、とよむすめ、そば中間母本農 1 号、会津のかおり、です。品種は種苗登録により保護されているので、栽培にあたっては育成者権を侵害しないように十分配慮する必要があります。品種登録 HP の URL <http://www.hinsyu.maff.go.jp/>

3. 蕎麦という食物

日本人の多くは蕎麦と言えば蕎麦切りを思い浮かべるでしょう。しかし、蕎麦切りが行われるようになったのは江戸時代初期といわれており、まだ歴史は新しいです。蕎麦切り以外のそばの食べ方としては、そばがき、そばかけ、そばはつと、汁だんごなどがあります。韓国の冷麺にもそばが使われておりますが、麺の製造方法は押し出し式です。そばが食べられているのは日本だけではなく、チェコ、スロベニア、ウクライナ、フランスなどのヨーロッパ、ネパール、中国、韓国、モンゴルなどのアジア、カナダ、アメリカなど多くみられますが、その食べ方は様々です。

フランスのガレットは日本でも専門店です。ヨーロッパではそばのパン、パスタ、クレープなどが一般にみられます。スロベニアの伝統料理、ズレバンカ、そば米を使ったソーセージ、Klobasa、チガンチ、イタリアのシアットなど、粉で、麺でそして粒で、多様でおいしい蕎麦料理が作られ、食べられています。

平成に入って、日本各地でそばを使った地域興しが盛んに行われるようになりました。蕎麦の伝統がある所はよいのですが、今や至る所に蕎麦があり、その特徴をいかに出すかが重要になってきていると感じています。一方、地方により、蕎麦切りの食べ方も様々です。また、蕎麦切りでない食べ方も多くみられます。蕎麦料理も多様性の中で個性が引き出せれば、魅力あるソバ、そば、蕎麦との共存が図れるのではないかと考えています。

林 久喜 (はやし ひさよし)

筑波大学大学院・生命環境科学研究科 准教授
生物圏資源科学専攻、生物生産システム学研究室

略歴

長野県岡谷市生まれ

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、長野県農業大学校中信農業研究科
・実科講師併任を経て筑波大学農林学系に勤務（大学内の所属変更などにより現職）

研究活動経歴

- ・長野県中信農業試験場では作物栽培部畑作改善係に所属し、野菜栽培のほか、開田村在来をもとに「開田早生」を育種。夏ソバ二期作栽培技術の開発、信州大そばを長野県の奨励品種に認定するなどそばの栽培技術開発や育種に従事。
- ・大学では生物生産システム学研究室に所属し、環境負荷の少ない作物栽培技術の開発、持続可能な作物生産技術の評価などを中心テーマとしている。
- ・雑穀ではソバの栽培技術開発、自殖性ソバの特性と評価などを研究するとともに、雑穀遺伝資源保存活動を実施。
- ・地域貢献活動として、市内小学校をパートナーとした雑穀遺伝資源保存活動、食と緑のマイスター育成講座などを実施。
- ・作物研究所と合同でソバ研究会を主宰。平成20年度で第9回を迎える。

社会活動

- ・日本特産農作物種苗協会評議員
- ・日本農作業学会評議員
- ・日本熱帯農業学会評議員
- ・農林水産祭中央審査委員会専門委員
- ・全国ソバ生産優良地区表彰事業(日本蕎麦協会主催)審査委員
- ・JICA 短期専門家としてモンゴル国のソバ栽培指導
- ・富山県利賀村そば栽培指導

受賞

- ・平成20年度全国大学農場教育賞(全国大学附属農場協議会)

第2回千葉県蕎麦大学講座参加者名簿

	懇親会	姓 名	住 所	所 属 会
講師	○	ほし ひかる	東京都	(社)日本蕎麦協会
講師	○	永山 寛康	逗子市	永山塾 主宰 成城永山店主
講師	○	池田 史郎	東京都文京区	桜流蕎麦打ち研究会
講師	○	林 久喜	筑波市	筑波大学 准教授
ご招待	○	臼井 日出男	千葉市中央区	衆議院議員
ご招待	○	石井 進	千葉市中央区	日本大学生産工学部長
ご招待	○	長谷川 理成	茂原市	千葉県農業大学校
ご招待	○	阿部 成水	さいたま市	NPO法人そばネット埼玉
ご招待	○	加藤 憲	北本市	NPO法人そばネット埼玉
ご招待	○	安井 良博	東京都板橋区	江戸流手打ち蕎麦二八の会
ご招待	○	齋藤 孝夫	東京都千代田区	(社)日本蕎麦協会
ご招待	○	荒井 正憲	習志野市	屋敷公民館そば打ちサークル
ご招待	○	杉山 智佐子	上伊那郡	NPOアジア麻薬・貧困撲滅協会
1	○	望月 保志	四街道市	旭そばの会
2	○	安田 孝子	四街道市	旭そばの会
3	○	油島 大祐	千葉市美浜区	千葉手打ちそばの会
4	○	福田 洋二	千葉市若葉区	旭そばの会
5		清水 明	四街道市	千代田一七そばの会
6		中澤 一男	四街道市	千代田一七そばの会
7	○	大浦 明	千葉市花見川区	千葉手打ちそばの会
8		栗原 秀行	四街道市	千代田一七そばの会
9	○	井伊 浩	佐倉市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
10	○	若狭 正宣	佐倉市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
11	○	遠藤 尚	千葉市花見川区	掬水そば遊会
12	○	日暮 薫	四街道市	旭そばの会
13	○	加藤 明男	千葉市中央区	掬水そば遊会
14	○	和田 利美	千葉市若葉区	掬水そば遊会
15	○	鈴木 勝己	長生郡長南町	掬水そば遊会
16	○	大森 克祐	千葉市中央区	掬水そば遊会
17	○	小口 弘幸	四街道市	千代田一七そばの会
18	○	中村 純子	四街道市	千代田一七そばの会
19		上鍋 宣正	浦安市	柏手打ちそば愛好会、江戸ソバリエクラブ
20		秋長 明	千葉市若葉区	
21		西島 富二	千葉市中央区	美浜ソバ楽会
22	○	井上 清	船橋市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
23	○	平林 知人	さいたま市	TOKYO蕎麦塾
24	○	平塚 勇三	山武市	芝山そばの会
25	○	小片 孝子	四街道市	千代田一七そばの会
26	○	坂牧 雄夫	柏市	掬水そば遊会
27	○	山本 滋	四街道市	千代田一七そばの会
28	○	助川 晋一郎	上尾市	TOKYO蕎麦塾
29	○	内藤 喬夫	千葉市中央区	千葉ソバリエ会
30	○	伊藤 浩夫	八千代市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
31		三門 貞夫	柏市	柏手打ちそば愛好会

	懇親会	姓 名	住 所	所 属 会
32		靱山 富永	香取市	
33		山本 茂樹	八街市	
34		吉井 淳	千葉市花見川区	
35	○	水上 博明	流山市	千葉ソバリ工会、TOKYO蕎麦塾
36		中村 史夫	四街道市	千代田一七そばの会
37		鈴木 義雄	四街道市	千代田一七そばの会
38		薬師神 和良	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
39		加藤 幸夫	柏市	柏手打ちそば愛好会
40		横山 れい子	船橋市	屋敷公民館そば打ちサークル
41	○	秋野 勝男	富里市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
42	○	持丸 聖子	印西市	掬水そば遊会
43		脇坂 英樹	柏市	千葉ソバリ工会
45	○	荒川 武彦	船橋市	TOKYO蕎麦塾
46	○	星崎 輝夫	我孫子	柏手打ちそば愛好会
47		多羅尾 光彦	君津市	
48		庄司 寛	勝浦市	
49		三須 信隆	松戸市	
50		小林 照男	千葉市美浜区	習志野そば連合
51	○	平野 洋美	船橋市	TOKYO蕎麦塾
52	○	大輪 英子	千葉市美浜区	蕎麦道場幕張
53	○	野口 昇	千葉市中央区	掬水そば遊会
54	○	大塚 雪枝	千葉市中央区	
55	○	五関 健三	市川市	柏井そばを楽しむ会
56		土屋 博一	我孫子市	千葉県そば推進協議会
57	○	直江 幸子	千葉市美浜区	蕎麦道場幕張
58	○	荒川 国雄	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
59		高野 寛	四街道市	江戸流千代田手打ちそばの会
60		加治 祐司	我孫子市	柏蕎麦同好会
61	○	大谷 ミチ	千葉市中央区	
62		押尾 寛子	富里市	
63		青山 満雄	船橋市	
65		小川 得枝	印西市	
66		松井 邦男	船橋市	
67		千葉 洋三	長生郡長生村	掬水そば遊会
68		高浦 和夫	四街道市	千代田一七そばの会
69	○	勝山 富江	四街道市	旭そばの会
70	○	山崎 洋一	秩父市	TOKYO蕎麦塾
71	○	栢沼 友彦	千葉市稲毛区	旭そばの会・掬水そば遊会
72	○	伊藤 正雄	東京都江戸川区	江戸手打ちそば教室
73		難波 弘子	四街道市	四街道公民館そば打ちの会
74	○	沼田 良治	いすみ市	夷隅の里手打ちそばの会
76		山本 悦丸	八街市	芝山手打ちそばの会
77		内村 和也	千葉市若葉区	芝山手打ちそばの会
78	○	八角 信	山武郡芝山町	芝山手打ちそばの会
79	○	根岸 幸雄	市川市	掬水そば遊会

	懇親会	姓 名	住 所	所 属 会
80	○	小滝 茂	八街市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
81	○	西窪 大助	四街道市	旭そばの会
82		黒木 勇二	船橋市	掬水そば遊会
83		腰原 好	船橋市	千葉県そば推進協議会
84	○	高島 陽一	三鷹市	江戸ソバリエ俱樂部、石臼の会
85		谷岡 真弓	東京都江戸川区	江戸ソバリエ
86		土屋 文孝	千葉市中央区	
87	○	山本 俊雄	我孫子市	そば工房あびさ
88		鈴木 康司	宇都宮市	
89		市村 純一	真岡市	
90		金子 佳男	館林市	そば工房あびさ
91	○	小柳 繁芳	龍ヶ崎市	
92		山下 秀雄	四街道市	
93	○	常岡 文夫	山武郡芝山町	芝山手打ちそばの会
94	○	斉藤 孝臣	四街道市	みそらそばの会
95	○	濱田 宗俊	四街道市	みそらそばの会
96	○	林 喜郎	野田市	日本そば打ち名人会
97		渡部 一史	四街道市	さちが丘1丁目そば打ち会
98		大森 博義	東京都葛飾区	いばらき蕎麦の会
99		吉田 雅彦	四街道市	さちが丘1丁目そば打ち会
100	○	大日向 昭	船橋市	船橋高根台そば道楽
101		小林 國廣	四街道市	旭そばの会
102		武田 陽	四街道市	すみれ台そば打ち会
103	○	山崎 憲	佐倉市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会、TOKYO蕎麦塾
104	○	福間 元	八街市	芝山手打ちそばの会
105		村永 信一	四街道市	さちいちそば打ち同好会
106		石田 時彦	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
107	○	熊田 鴻	西東京市	TOKYO蕎麦塾
108	○	松本 一夫	東京都北区	桜流蕎麦打ち研究会
109		下条 悦男	佐倉市	そば打ち仲間
110	○	藤城 信雄	佐倉市	そば打ち仲間
111		金子 豊	八千代市	そば打ち仲間
112		横山 道國	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
113		山田 勝子	佐倉市	そば打ち仲間
114	○	井上 季代子	千葉市中央区	掬水そば遊会
115		佐瀬 弘	山武市	柴山手打ちそばの会
117	○	瀧上 健明	四街道市	千葉手打ち蕎麦の会
118	○	福島 和子	横浜市青葉区	
119	○	内山 敏之	四街道市	旭そばの会
120		田島 涉	四街道市	千代田一七そばの会
121		宇都宮 正博	佐倉市	千代田一七そばの会
122	○	持丸 操	印西市	掬水そば遊会
123	○	大屋 幸一	いすみ市	夷隅の里手打ちそばの会
124		小窪 貴美子	船橋市	屋敷公民館そば打ちサークル

平成21年7月23日現在



平成21年7月25日

第2回千葉県そば大学講座 実行委員会

千葉手打ち蕎麦の会(50音順)

委員長	山崎 憲
委員	荒川 邦雄
委員	内山 敏之
委員	小片 孝子
委員	栢沼 友彦
委員	勝山 富江
委員	中村 純子
委員	若狭 正伸

オブザーバー	瀧上 躰明
	大浦 明

事務局：千葉市中央区新千葉 2-12-16 大和総業(株)内

転載を禁ず

また来年お会いしましょう