

第8回千葉県そば大学講座

資 料



主催 千葉手打ち蕎麦の会 千葉県そば大学講座

協賛 千葉県そば推進協議会

後援 一般社団法人 全麺協
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

ごあいさつ

千葉手打ち蕎麦の会 会長 瀧上 健明 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)」、10回の受講で「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名と回を重ねるとともに増やし、本年は第8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、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

千葉手打ち蕎麦の会は、平成18年5月に一般社団法人全蕎麦協正会員として加入し、地域振興策並びに生涯教育の一環として、千葉県下において手打ちそば教室やそば料理教室を主催し、併せて各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ともに素人そば打ち段位認定会、そば大学講座などを主催し、積極的な活動を展開しています。千葉手打ち蕎麦の会の詳細は下記のウェブサイトをご覧ください。



千葉手打ち蕎麦の会 ウェブサイト

<http://chiba-soba.com>



第8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27年7月25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

定 員：300名（収容定員400名）

カリキュラム：共通テーマ：おいしいそば粉とおいしい打ち方の研究

9：00 受付開始

9：30 開講式

9：45 おいしいそば粉を創る(玄そばの味を引き出す製粉技術)：
(株)高山製粉専務 高山俊彦氏

11：00 美味しい打ち方考察(初心者やプロも参加する講習会の講師を20年やってきて見えてきたもの)：信州そば塾 岩波金太郎氏

休憩（昼食）

13：00 プロのそば打ちに学ぶ(どんな粉でも大丈夫！Gショック一気加水
おいしい打ち方考察)：信州そば塾 岩波金太郎氏(解説 (株)高山製粉
高山猛英氏

14：30 おいしいそばを打つ技術 その秘められた可能性(そば新世紀を
切り開くための温故知新)：蕎麦 Web 編集長 片山虎之介氏

16：20 学位記授与

16：30 閉講式（修了証書授与）

17：00 懇親会（任意参加）

19：00 中締め

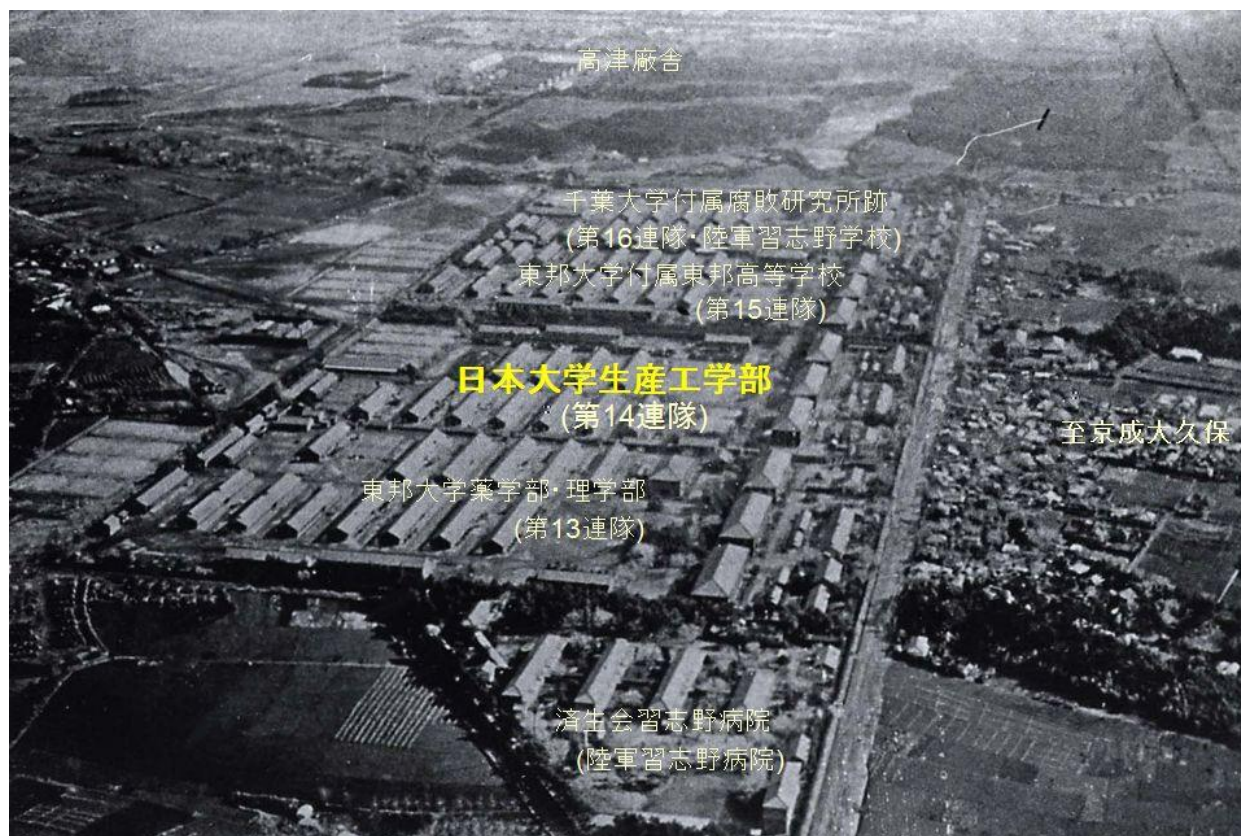
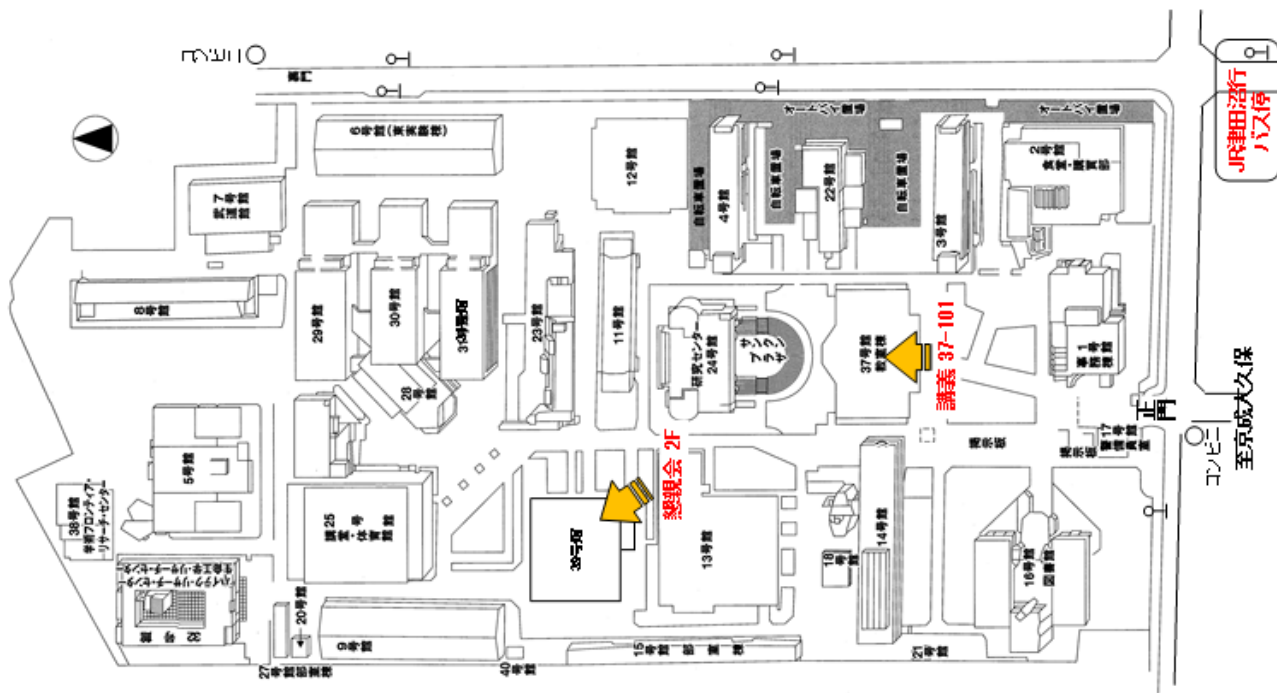
受講料 一般3,500円（昼食代を含む）

千葉手打ち蕎麦の会会員及び学生2,500円（昼食代を含む）

懇親会（任意参加）：3,500円

後援：一般社団法人 全麺協、千葉県、習志野市、千葉県教育庁、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



習志野騎兵第一旅団と会場
(16号館図書館裏に碑があります)

写真が語る激動の1世紀—目で見える習志野・八千代の100年—
司馬遼太郎著「坂の上の雲」の主人公 秋山好古の地

『おいしいそば粉を創る』

そばの味を引き出す製粉技術

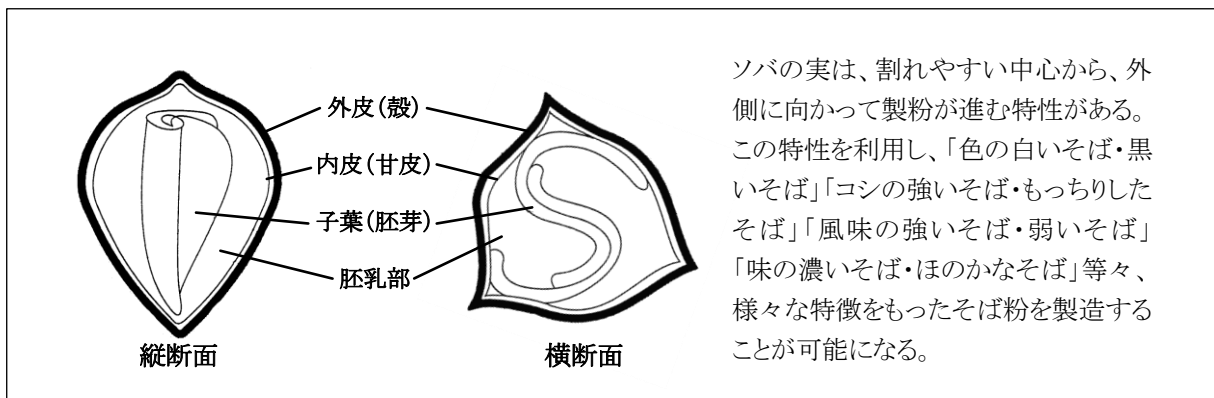
1. おいしいそばとは？

- (1) 『おいしいそば』を言葉で表現すると・・・？
- (2) かつての人気番組「料理の鉄人」から学んだこと。
- (3) 日本料理で日本一の農林水産大臣賞に輝いた料理長から教えられたこと。
おいしさのものは？
- (4) 民主党政権からはじまった交付金制度が、日本のそば栽培にもたらした功罪。

<「おいしいそば」は玄そばが命>



<ソバの実の構造>



2. 玄ソバ新検査規格からみたおいしいそばとは？

<【普通そば】の検査規格>

平成26年産

項目 等級	最低限度		最高限度			
	容積重 (g)	形質	水分 (%)	被害粒、未熟粒、 異種穀粒及び異物		
				計 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
1等	610	1等標準品	16.0	5	1	0
2等	590	2等標準品	16.0	15	2	0
3等	570	3等標準品	16.0	25	3	1

規格外… 1等から3等までのそれぞれの品位に適合しないそばであって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの

平成27年産

項目 等級	最低限度		最高限度			
	容積重 (g)	水分 (%)	被害粒 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)	
						1等
2等	580	16.0	15	2	1	

規格外… 1等及び2等のそれぞれの品位に適合しないそばであって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

<『おいしいそば』の収穫に向けた取組み>

栽培農家へのお願い

玄ソバの乾燥・調整のお願い	ソバ生産者各位 肥料及び土壌改良のお願い
<p>1 刈取り後、直ちに冷風乾燥機にて、水分 18%位まで乾燥させ、<u>絶対に蒸らさない。</u></p> <p>2 その後、遠赤外線または温風乾燥機を使い、温度 30度以下にて、水分 16% (15.5%～16.5%) に仕上げる。 この処理が大事な工程で、ソバの色・粘り・風味の良否を決定する。<u>絶対に高温・短時間で乾燥しない。</u></p> <p>天日乾燥の農家 玄ソバを 3 粒噛んでみて 「グチャ、グチャ、グチャ」→ 乾燥不足 「カリッ、カリッ、カリッ」→ 乾燥しすぎ この中間が良い。</p> <p>ビニールハウス乾燥の農家 密閉したビニールハウスでの乾燥は、蕎麦にしたとき切れやすくなります。 ビニールの裾を少し上げ、通風しながら乾燥して下さい。</p> <p>3 石抜きをし、夾雑物・未熟粒を取除き、比重の高いソバに仕上げる。紙袋に皆掛重量 23kg(正味 22.5kg)に入れ、上部を 3 回折りにし、コマ結びにする。</p> <p>★種子を正規の信濃 1 号と交換致します。</p>	<p>ソバ生産者の皆様方には、毎年多大なご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。</p> <p>さて昨年、仕入れさせて戴きました玄ソバの中で、一部生産地域の玄ソバに、小粒で味・粘りのないものがありました。 原因は、肥料不足や土壌そのものの地力が弱いためと考えられます。一説に「ソバは痩せ地こそ良いものが出来る」と言われますが、決してそのようなことはなく、良質なソバの栽培には、やはり肥料は不可欠です。</p> <p>皆様方には、有機肥料のご研究と、土壌改良剤(苦土石灰)の使用をご検討いただきたく、お願い申し上げます。 なお、肥料にかかるコストは、収量が増えることにより回収可能です。</p> <p>「緑色で、風味・甘み・粘り・コシのある」高品質なソバ栽培に、生産者の皆様の一層のご尽力を、何卒宜しくお願い申し上げます。</p>

<そばの「水分」は、『おいしいそばづくり』にとって決定打>

「水分」については、農林水産省による農産物検査規格に規定されています。

昭和 40 年 (1965 年) 水分 15%以下と規定。

平成 20 年 (2008 年) 水分 16%以下と改定。

平成 27 年 (2015 年) 改定の検査規格には、下限が設定されていません。

これでは、『おいしくないそばづくり』の規格になってしまっています。

ただし、目視による外観の見栄えを重視した検査規格から、容積重を重視した検査規格への改定は、『おいしいそばづくり』への良い方向だと考えます。

※弊社では、長年の経験、研究により、最も『おいしいそば』の水分は、17%と考えています。

<『おいしいそばづくり』のための土壌づくり>

信州八ヶ岳山麓のそば生産者の会では、長年にわたり「そばの品質向上研修会」を開催しています。この中で、弊社では、栽培農家の皆様に「品質の階段を毎年1段ずつ上がって頂きたい」とお願いしてまいりました。

初期は、反収をどう上げるかがテーマでしたが、近年は、『おいしいそばづくり』を目標に、有機肥料(下記)が最大のテーマとなり、取組みが進んでいます。

- ・米ぬか→そばを甘くする
- ・牛フン(肉牛はOK、乳牛はNG)→そばの味を濃くする
- ・天草のしぼりカス(山の土壌にはない海のミネラル)→そばの味を深くする
諏訪地方の特産品である寒天製造の過程で発生

製粉会社が求める理想のソバ=色が深い緑色、風味が良く、味が甘く、粘りがあり、コシがあるソバ、これを「ソバのコシヒカリ」と呼び、栽培農家と一体となり取り組んでいます。

3. そばの製粉工程からみたおいしいそばとは？

<そばの製粉工程>



<上質な丸抜きを製造する仕組み>

- ①ロータリーシフターを使い、玄ソバの粒の大きさを、0.2mm 間隔(0.2mm=ソバ殻の厚み)で揃え、9段階に分ける。(9分け)

5.0mm > 4.8mm > 4.6mm > 4.4mm > 4.2mm > 4.0mm > 3.8mm > 3.6mm > 3.4mm

- ③ソバ殻を取る(脱皮)。脱皮の方法は、衝撃式と緩衝式の2種類に大別できる。

衝撃式…ゴム板に玄ソバを遠心力でぶつけ、丸抜きにする方法。

緩衝式…工業用石材を用いた石臼で、実の大きさごとに上臼を浮かせて丸抜きにする方法。発芽率が悪くなる。

※どちらの方式も、ソバ殻は1回では取れず、複数回繰り返すうちに、砕けることなく丸抜きに剥ける。

- ④脱皮により、5.0mmの玄ソバから、ソバ殻0.2mmが取れて4.8mmになったところで、4.8mmのロータリーシフターを通過し、丸抜きとなる。

粒揃えは、4分けより6分け、6分けより9分けというように、できるだけ細分化することにより、全ての大きさの玄ソバが丸抜きになり、ソバが本来持っている『おいしいそば』へと近づくことになる。

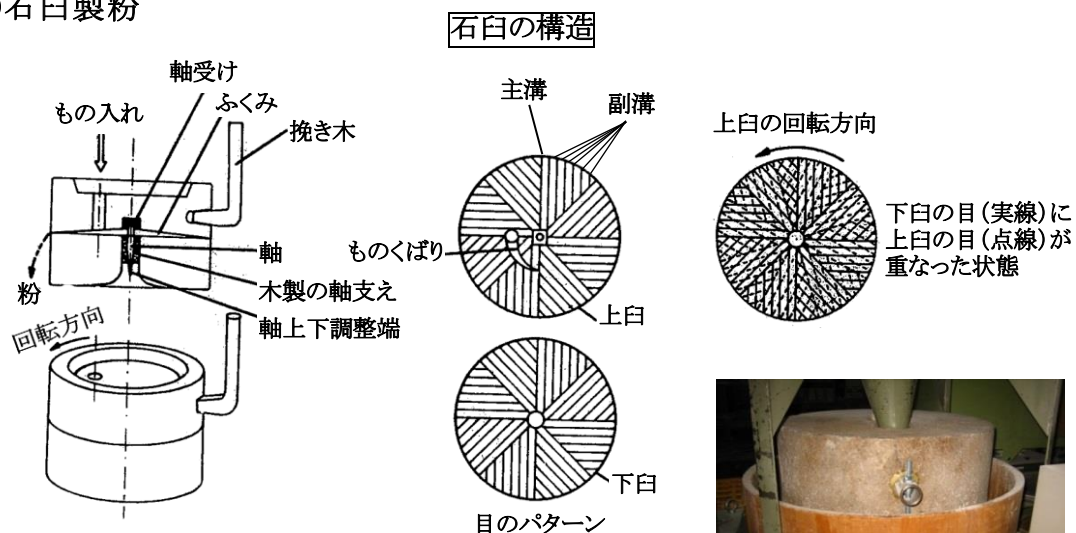
- ⑤以上の工程を経ても、完全に全てを丸抜きにすることは不可能。

そこで、色彩選別機メーカーと研究を重ね、「黒い玄ソバ」「濃い茶色のそば」「薄茶色のそば」「白っぽいそば」「割れたそば」の5種を指定して取除く工程を導入。

より上質な丸抜きを製造し、『おいしいそばづくり』を目指しています。

<製粉方法の比較>

①石臼製粉



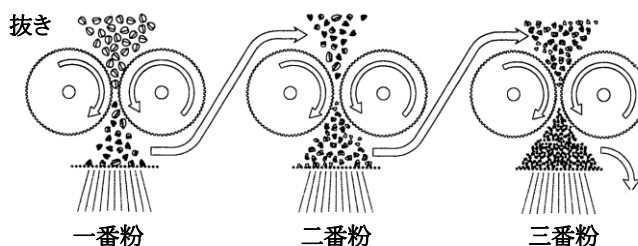
電動石臼(蟻巣石)

① ロール製粉



ロール製粉機

ロール製粉の仕組み



2つのロールの回転数の差(後ロール 300回転/分、前ロール 180回転/分)により製粉。玄そばを潰して製粉というよりは、引き裂いて細かくしていく製粉方法。手打ちそばの材料の粉としては、石臼挽よりもつなりの点で劣る。また、製粉時の熱の発生は、蟻巣石による石臼製粉は、+4~5℃程度だが、ロール製粉では、摺合せ部は 50℃を超える高温となるため、風味も劣る。

③ 胴搗き製粉



胴搗き機

主に関西で多く採用されている製粉方法。生八つ橋製造用の米粉製粉に向いている。微粉になりすぎるため、粘りは出るがコシの出づらいそばとなる。

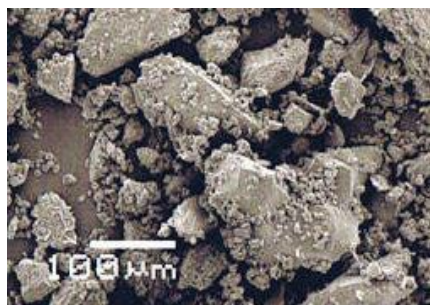
④ 高速粉砕機製粉



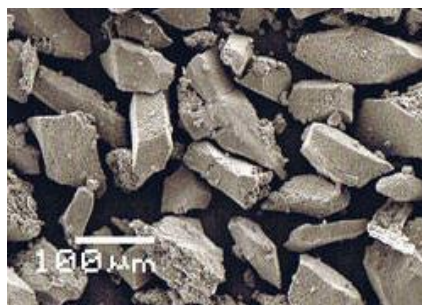
高速粉砕機

一番高熱が発生する製粉方法のため、そば製粉には全く不向きである。過去には、そばの実を冷凍し冷凍粉砕することにより、熱問題をクリアする試みもあったものの、成功には至っていない。

<電子顕微鏡写真の比較>

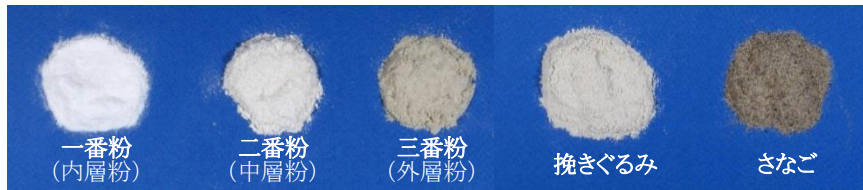


石臼製粉の粉



ロール製粉の粉

<挽き分けによるそば粉の種類>



[一番粉] 胚乳の中心部分が粉になったもの。デンプン質が主体で色が白い。風味・甘みは弱く、つながりにくい。

[二番粉] 胚乳部に加え子葉部分も粉になったもの。香り・甘み・食感に優れ、つながりも良い。

[三番粉] 甘皮部分も挽き込まれ、繊維質・タンパク質が多い粉。風味は一番強いが、食感は劣る。つながりは抜群に良い。

[挽きぐるみ] 一番粉・二番粉・三番粉を取り分けせず、全て挽き込んだ粉。全粒粉ともいう。

[さなご] 製粉の最後に残った粉。ほとんどが殻の細片や繊維質。そば粉としては使えない。

4. そば粉の栄養成分と粒度分布からみたおいしいそばとは？

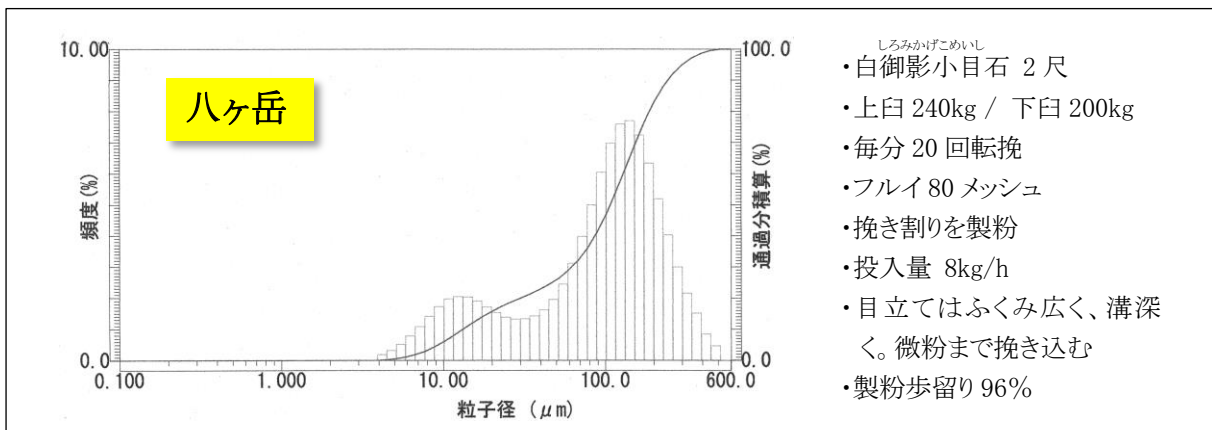
<高山印そば粉 銘柄別栄養成分表>

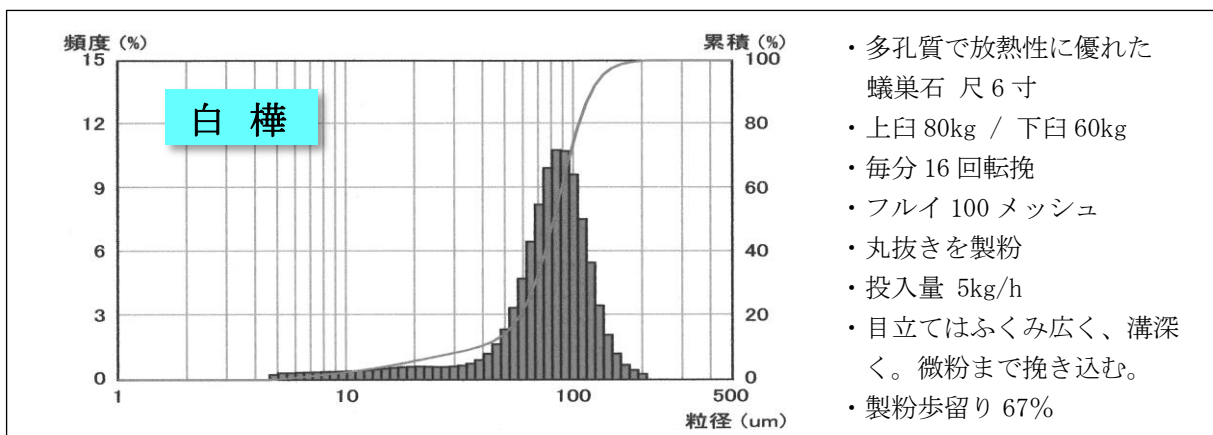
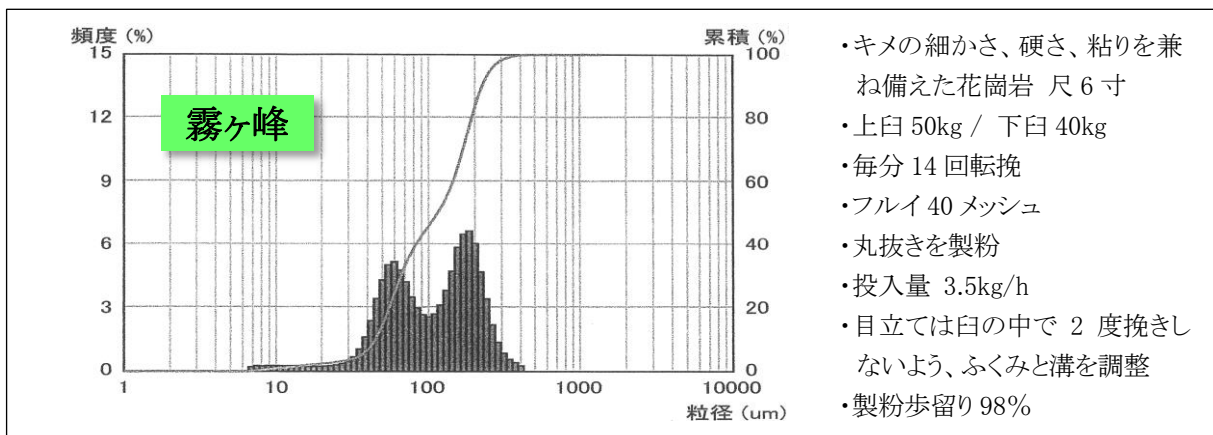
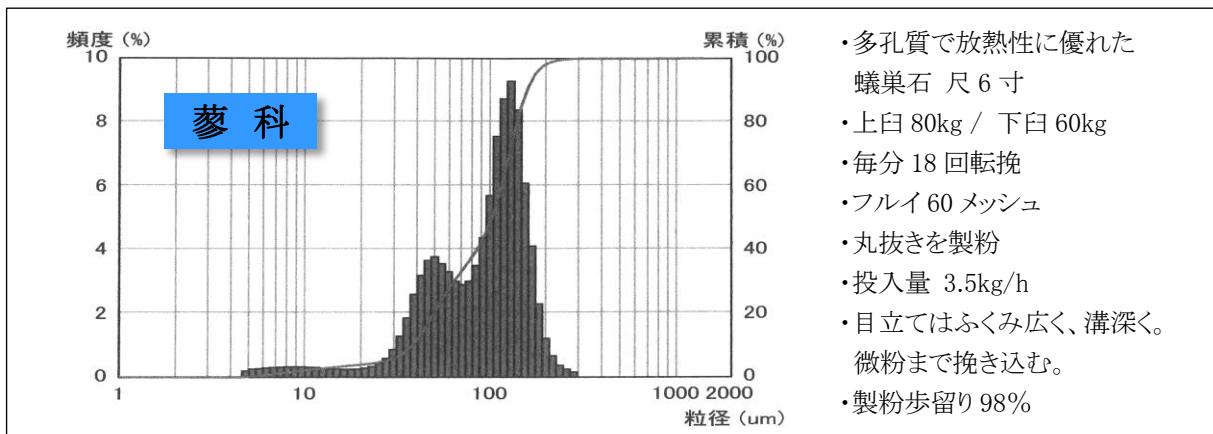
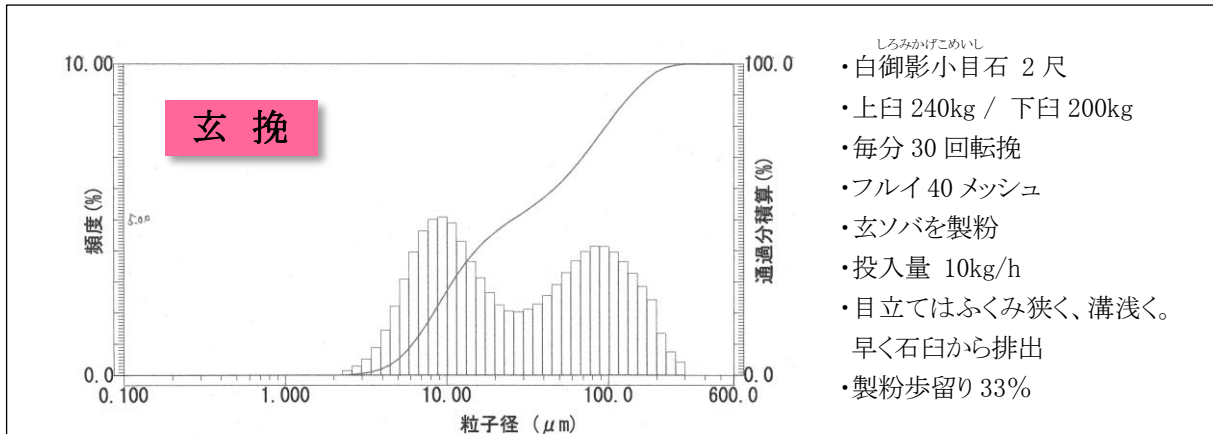
(100g当たり)

銘柄	成分	タンパク質 (g)	炭水化物 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	ルチン (mg)	エネルギー (kcal)
霧ヶ峰		11.7	68.3	2.4	1.0	14	342
玄挽		9.3	72.3	1.3	0.2	13	338
蓼科		13.0	67.3	3.2	1.0	19	350
手挽メッシュ		12.0	67.8	2.1	1.0	12	338
白樺		8.6	72.6	2.2	2.0	10	345
縄文		13.4	66.5	3.2	2.0	16	348
八ヶ岳		10.8	69.4	2.9	1.0	16	347
北海道		10.5	70.3	2.0	1.3	14	341
御膳粉		3.7	80.7	0.4	0.5	1	341
韃靼		11.6	70.0	3.3	4.0	1400	356

長野県工業技術総合センター調べ

<高山印そば粉 銘柄別粒度分布・石臼・製粉特徴>





<栄養成分・粒度分布・石臼・製粉特徴の比較からわかること>

(1) [八ヶ岳]と[玄 挽]の比較

同じ大きさ・重さの石臼であっても、「回転数を上げる」「投入量を増やす」「目立てのふくみ・溝を浅くする」ことにより、

[玄 挽] 内層粉(炭水化物)の多い、ツルツル・シコシコとした食感が特徴のそばとなっている。

また、「フルイを粗くする」ことにより、外層粉(タンパク質)を御膳粉より多く含み、味のあるそばとすることにも成功。

[八ヶ岳] 栄養成分をみても、通常の挽きぐるみ粉(一本挽き)である。

(2) [蓼 科]と[霧ヶ峰]の比較

栄養成分的には同じ挽きぐるみ粉である。

同じ大きさの石臼であっても、「石材質を変える」「目立てを変える」「重さを軽くする(厚みを薄く)」ことにより、粒度分布からみて、食感を劇的に変えることに成功。

[蓼 科] 石臼の中で、指定した60メッシュの粉になったものが、さらに1~2回挽き込まれていると考えられる。

[霧ヶ峰] 指定した40メッシュのフルイを、ほぼ1回だけ挽いたものになっていると考えられる。

(3) [蓼 科]と[白 樺]の比較

全く同じ石臼、目立てであっても、「フルイを細かく」「投入量を多く」することにより、内層粉(炭水化物)の比率が多くなっている。

また、外層粉(タンパク質)も御膳粉(更科粉)より多く含み、味のあるそばとすることにも成功。

このことにより、

[白 樺] 色は白く、ツルツル・シコシコの食感でありながら、味も優れたそば粉に仕上がっている。

これら以外でも、「石臼の材質」「石臼の直径」「石臼の厚み」「石臼の重さ」「回転数」「フルイの目」「投入量」「目立ての仕方」等々を変えることにより、多様化した種類の粉を生むことができる。

高山 俊彦 (たかやま としひこ)
信州 諏訪市 (株) 高山製粉
専務取締役

昭和 27 年 (1952 年) 長野県 諏訪市 生まれ

昭和 49 年 (1974 年) 東京理科大学 理学部 卒業

昭和 49 年 (1974 年) (株)三協精機製作所 入社

(現 日本電産サンキョー)

昭和 51 年 (1976 年) 大正 5 年 (1916 年) 創業の

高山製粉入社。長兄^{たけひで}猛英が
3 代目として引継いでいる。

それ以来 40 年程にわたり、

そば製粉にかかわっている。

(前) 長野県そば工業技術研究会 会長

座右の銘 『みんな一緒に幸せになりましょう』

保護司歴 23 年

おいしい打ち方 考察

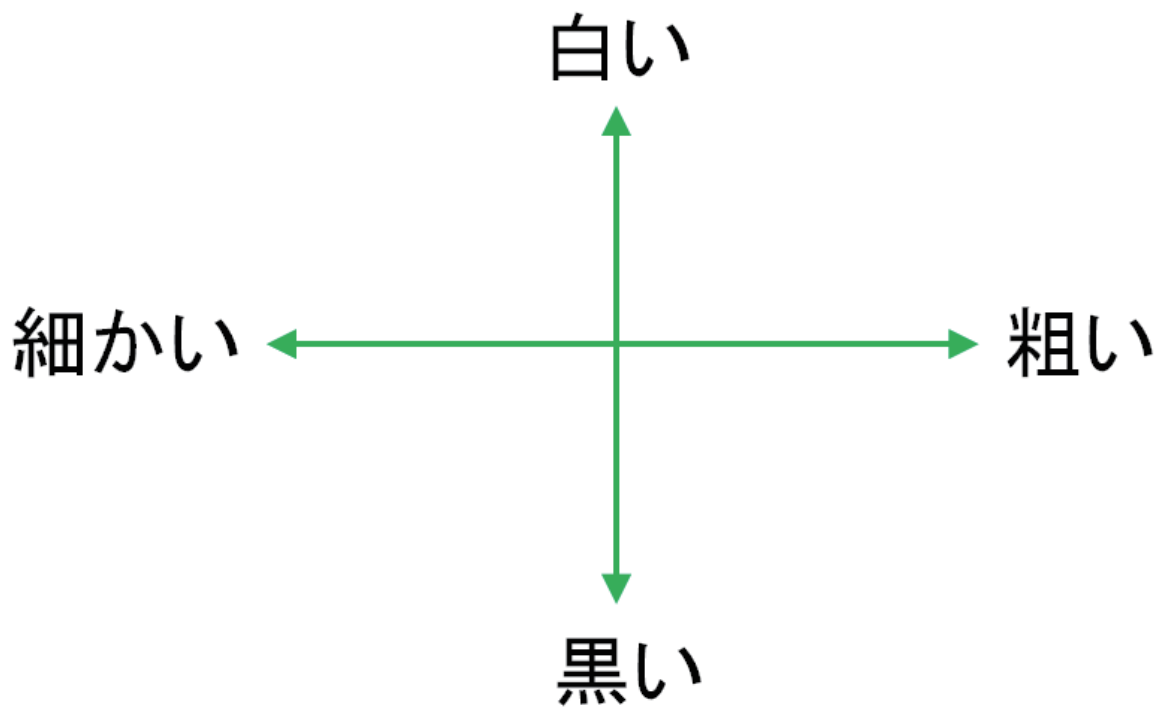
初心者やプロも参加する
講習会の講師を20年やって
見えてきたもの

信州そば塾 岩波 金太郎

(株)高山製粉 諏訪そば打ち道場



そば粉 曼荼羅

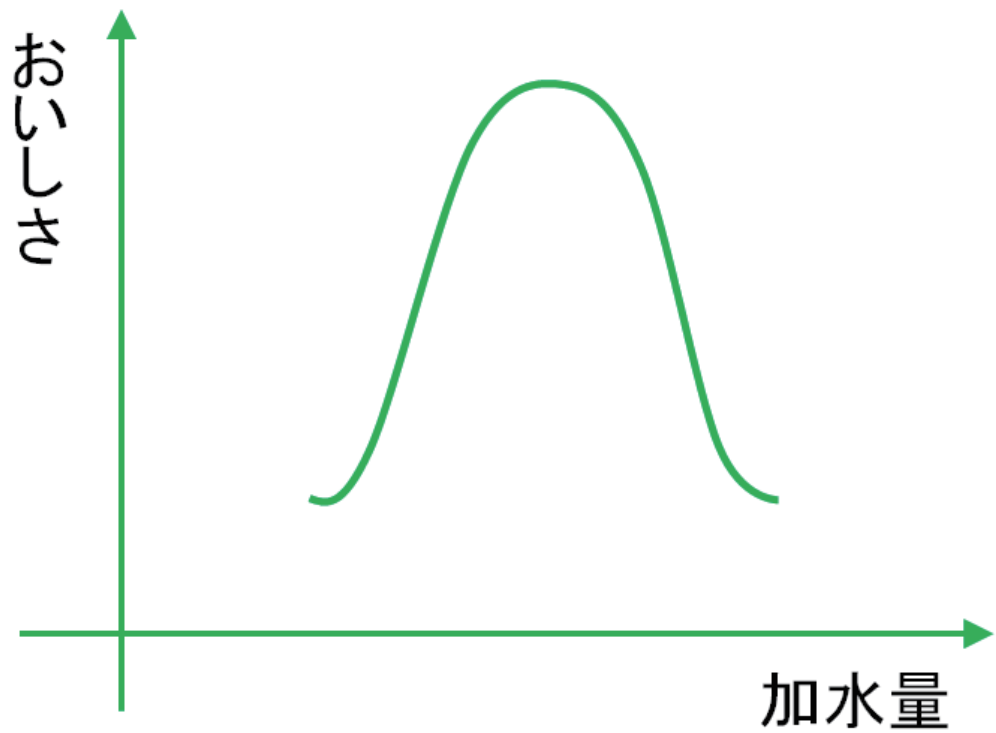


「そば」の中身は？

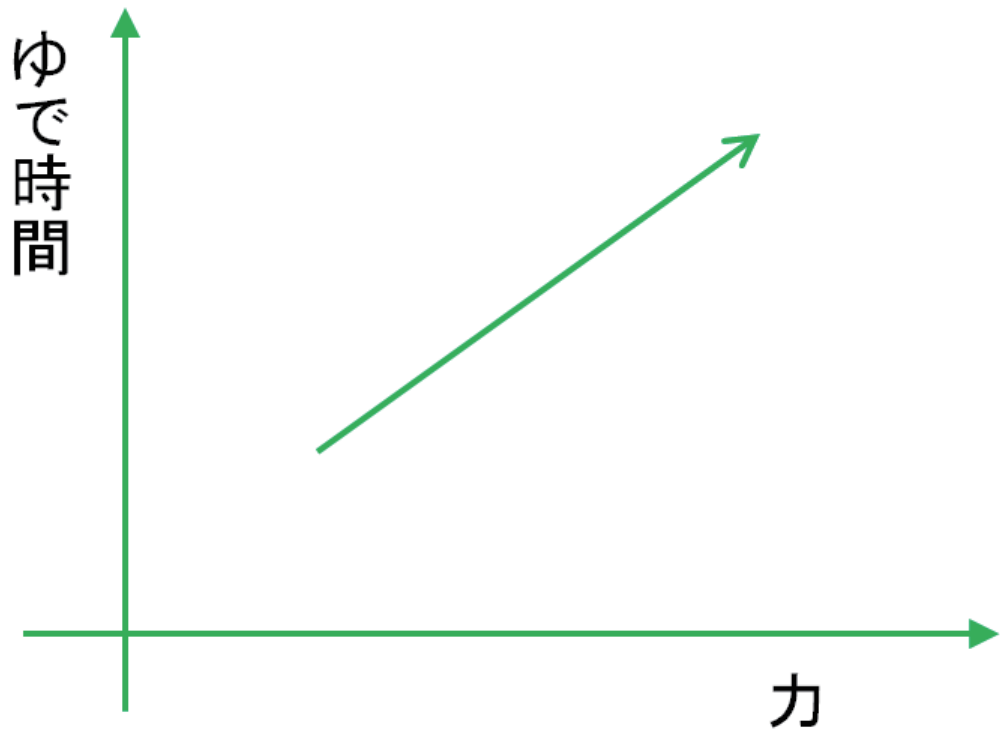




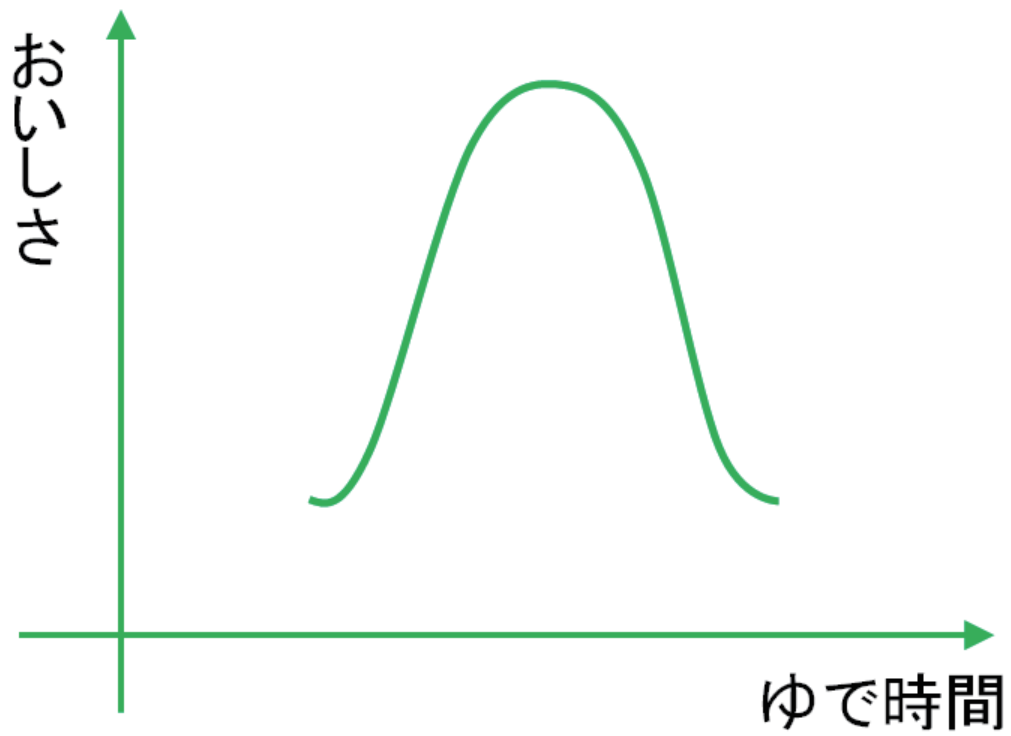
付随要素：透明感 ・ 固さ



付随要素：浸透率 ・ 透明感 ・ 固さ



付随要素: おいしさ・見た目



付随要素: 浸透率・力



付随要素：伝統・認定



岩波金太郎 プロフィール

神洲八味屋/ヤマキチ岩波実業



岩波 金太郎

〒392-0015 長野県諏訪市中洲 5141
E-mail: info@hachimiya.com
<http://www.hachimiya.com>

そば打ち～ミツバチの飼育まで！
動き回る神洲八味屋 三代目です。

TEL 0266-58-6337 FAX 78-1337

神洲八味屋

「八味とうからし」製造・販売
「か式」養蜂器具の製造・販売
養蜂・オーガニックハチミツの販売
自家焙煎オーガニック珈琲の販売
信州そば塾 主催

ヤマキチ岩波実業

宅地建物取引業 [長野県知事(2) 第4876号]
二級建築士 [長野 第9937号]
炭素埋設工事の企画・施工

- 平成7年、丸山日禎男氏（群馬県太田市）に3回師事
- 地元の小・中・高校や公民館活動などにそば打ち講師として出張
- 平成16年より(株)高山製粉の「諏訪そば打ち道場」にて講師の一人として参加
- 平成18年「第11回全日本素人そば打ち名人大会 福井本選」に出場

どんな粉でも大丈夫！

Gショックー気加水

おいしい打ち方 考察

実技：信州そば塾 岩波 金太郎

解説：高山 猛英 氏/(株)高山製粉社長

1

おいしいそばの設計

1. 粉、水の選定
2. 水まわし
3. のし
4. 切り
5. ゆで
6. 汁

2

2-1 水まわし

- Gショック一気加水とは？

gravity = 重力加速度 = $9.80665\text{m/s}^2 = 1\text{G}$ (地球上では)
($1\text{Gal} = 1\text{cm/s}^2 = 0.01\text{m/s}^2$)

- 95%・Gショック一気加水
- しばらく放置



- 浸透率が上がる
- そば切れがなくなる

3

2-2 立ち位置

- アニマルウェルフェア (Animal welfare)



- ビーウェルフェア (Bee welfare)



- そば粉目線

4

3-1 伝統的な のし

- まきのし： 麺体になるべく力を加えない
→ 拉麺

伝統的：巻いたまま丸のし

か 式：巻いたまま四角のし

5

3-2 三本のし棒

- 信州内藤道観翁(棒術)から内藤峰吉翁へ？

特徴：効率が良い(場所・材料)

: そば・体の負担が大きい？

: 味？

6

4 切り

- 包丁について

- 材質による味への影響
- 研ぎ方によるそばへの影響

7

5 ゆで

ゆで時間をどう設計するか



おいしさの尺度

8

6 汁

だしのひき方 }
香りの調整 } のポイントの根本は？

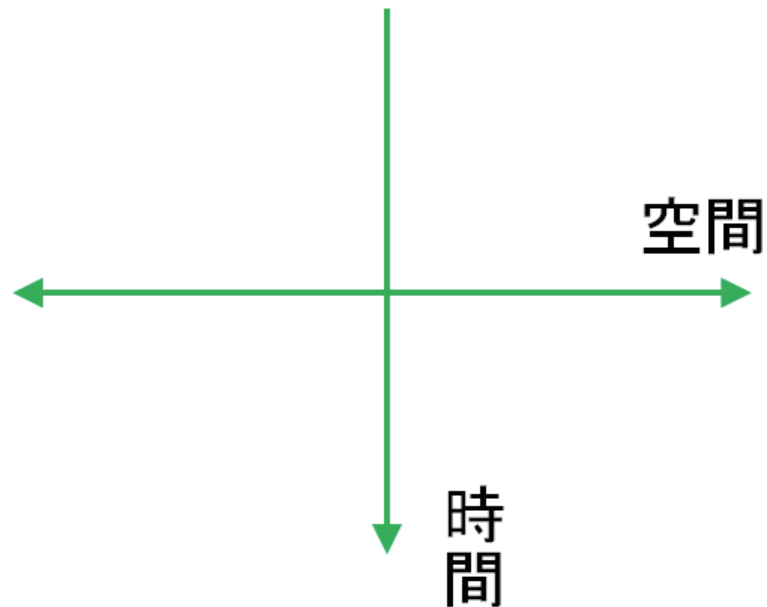
プロの話を鵜呑みにしていいか？

9

付録 おいしさを感じるときの 決定要因

- 年齢
- 経験
- 体調
- 気候
- 気温

そば文化



11

製粉技術とそば打ち技術

- 100年後・200年後に残るもの
- 伝統の連続性
- 守破離
- 技術は科学

12

おいしいそばを打つ技術 その秘められた可能性

- そば新世紀を切り開くための温故知新 -

蕎麦 Web 片山虎之介

おいしいそばと、おいしくないそばとの違いは、どこにあるのか

おいしいそばとは何でしょう。おいしいそばは、どのようにしたらできるのでしょうか。これは、昔から、たくさんの人たちが追求してきたテーマです。我が国で、そば切りが作られるようになってから、何百年もたつのに、今でもまだ、この講座のように、おいしいそばの作り方が大問題として議論されています。

すでに過去に、その答えは出ているはずなのですが、何が問題なのでしょう

か。

過去には、どのような答えが出されたのでしょうか。それは、現代では通用しない答えだったのでしょうか。

あるいは、そばのおいしさというものは、科学技術のように日々、進歩し続けるもので、昔のおいしさは、どんどん時代遅れになっていくものなのでしょうか。

そばのおいしさとは何かを理解するために、まず最初に、おいしいそばを作るのに必要な材料のこと、技術のことなどを総合的に見て、おいしいそばの作り方の基本原則を整理してみましょう。

使う材料が、最終的な風味を決める

ご存知のように、そばは、そば粉に水を加えて作る、極めてシンプルな料理です。シンプルであるということが、そばのおいしさを左右する決定的な要素になります。つまり、素材の風味がそのまま、最終的なそばのおいしさを決定することなの

です。

これは、おいしい材料を使えば、どう作っても、最終的に、おいしいそばにな

るということではありません。むしろ、まったく正反対の意味なのです。

そばは、最高の技術をもって作っても、材料以上の味にはならないということです。

途中で風味が落ちてしまうことが多いのです。

だからこそ、できるものなら最高においしい材料を使いたいのです。

最高の材料を使い、そばを作る過程で、その味を落とさないような技術を駆使して、最終的に、素材のおいしさを、できるだけ生かしたそばに仕上げる。

これが、おいしいそばを作る原則だと思います。

では、おいしい材料は、どうしたら手に入るのでしょうか。

材料とは、具体的に言うと、玄そばです。それを製粉したのが、そば粉です。

最も基本的な材料は、玄そばですが、おいしいそばの作り方の話は、ここから始まります。

理想的な玄そばの作り方

どういう条件をクリアすれば、おいしい玄そばは、できるのでしょうか。

この話をすると、特定の畑の状態を設定することになるので、日本各地にある生産地の方々が、「ではその条件に合致しない、うちの産地の玄そばは、不味いのか」という話になってしまいます。そうではなくて、パーフェクトでない産地でも、現代は品種改良をしたり、肥料を工夫したり、あるいは機械を改良したりして、弱点を克服できるようになっていますので、特定の条件をクリアしないと、絶対にだめということではありません。

ですから、ここは、農家などに代々伝えられてきた、昔からの言い伝えを参考にして、お話ししたいと思います。

たとえば、江戸時代、江戸のそば好きの人々が、どこの産地のそばを高く評価していたかという、信州でした。各地にそばを産するところはあるが、中でも信州産が第一であると、昔の本に書かれています。では、信州のどこが良いのかという、まず第一に挙げられたのが、戸隠でした。戸隠のそばは、日本一おいしいと定評があったわけです。

戸隠は、そばの産地として、どういう条件がそろっているのでしょうか。

戸隠から、黒姫、妙高と広がる、信越国境一帯は、いわゆる「霧下そば」の産地として知られています。

霧下そばとはなんでしょう。

霧下そばとは、おいしいそばの代名詞なのですが、こう呼ばれるためには、いくつかの条件をクリアしないといけません。

まず、土は、水はけがよいことが重要です。そして夏でも冷涼な高原地帯であること。昼は紫外線の強い日差しが降り注ぎ、夜はぐっと気温が下がる。その気温差で、朝には深い朝霧がたつ。

こういう土地に、おいしいそばができると言われていています。これが霧下そばの定義です。

なぜ、この条件のもとで、おいしいそばができるのかというと、そばは昼間、太陽の光を受けて、葉で作られた養分を、夜、実の中に送り込みます。昼夜の気温差があったほうが、この作業がうまくいくのです。

そして、水はけの良い土地が、そば栽培にむいているということは、今では誰もが認める常識になっています。

信州には、この地域に類似する条件の場所がいくつもあり、それぞれにおいしいそばが作られています。

昔の言い伝えの合理性

昔の、生活に根ざした言い伝えは、実は意外に合理的で、現代の科学で裏付けられるような、正しいものが多いのです。

それはなぜかということ、これらの言い伝えは、何世代にもわたって先人たちが、おいしいそばを作るために試行錯誤を繰り返し、何度も何度も失敗して、その中から少しずつわかってきた正解の積み重ねだからです。

つまり何世代にもわたって実験が繰り返され、失敗を積み重ねた中から発見された正解の集積が、言い伝えであり、あるいは伝統食文化であるということがのできるのです。

もちろん、迷信に類するようなこともあります。昔の知恵というもの、長い時間をかけて積み重ねた実験の結果得られた、正しい答えである場合が少なくありません。

それで、霧下地域のような条件のもとで栽培されたそばは、すべてのそばがそ

うであるとは限りませんが、おいしいそばになる可能性があると言えるのです。

おいしくないそばとは何か

おいしいそばを知るためには、おいしくないそばとは何かがわかれば、本来のテーマが理解しやすいと思います。

そばの風味は、いつも一定ではないところが特徴のひとつです。ある時期に非常に優れたそばであっても、劣化しやすいし、取り扱いに手間がかかります。

また、すべてのそばが、豊かな香り、味を備えているわけでもありません。むしろ、香り豊かなそばは、少ないと言えるかもしれません。

では、素材に味や香りが希薄なものは、おいしいそばにはならないのでしょうか。

素材が弱い場合は、他の魅力でおいしさを引き出すという方法があります。

そば職人が日々、工夫を重ねるのは、この問題を、どう解決するかという、自分なりの答えを探しているということなのです。

その方法については、あとで、何人ものそば職人の方の取り組みをお話する中で、説明したいと思います。

江戸の古文書にみるそばの味

時代によって、おいしいそばの定義は、どのように変わってきたのでしょうか。江戸時代初期から、中期、後期と、約 100 年刻みで、当時のそばのおいしさとは、どういうものであったのかを考察してみます。

現代のように情報の伝達が迅速には行われなかった時代、同じ時期でも、地域により、新しい食べ方や別の食べ方、また新たに現れた調味料の使用など、新旧様々な食文化が混在していたと思われます。

ですから、その時代の味は、こうであったと簡単に決めつけることはできません。

ひとつの傾向を読み解く手段として、江戸時代に出版された料理書などに記載されている、そばの作り方や、嗜好についての記録を参考にして、当時、どういうそばが「おいしいそば」と評価されていたかを見てみましょう。

その結果、現代とは異なるそばの食べ方が浮かび上がってきます。そうした食

文化が醸成されていった背景の事情についても考えてみましょう。

「おいしいそば」は、時代により、大きく変わってきた部分と、今も昔も、変わらない部分があります。そのあたりにも、そばのおいしさを読み解く鍵が隠されているように思います。

おいしいそばを作るためのそば打ちの技法

日本各地で、いろいろな人が、「おいしいそば」を作るために努力を重ねています。

何人かの具体的な取り組みを紹介することで、彼らが目指す理想のそばの姿を見てみましょう。

それぞれの人の作るそばは、決して同じではありません。

各人の個性があり、ほかとは違う魅力を備えています。

それぞれのそばには、それぞれのおいしさがあります。

おいしさというものが、ひとつではないということが、これでわかります。

(10人ほどのそば職人の、具体的な事例を紹介して、解説する)

『仲佐』、『藪蕎麦宮本』、『一眞坊』、『有喜屋』、『ふなつ』、『祈年 手打茶寮』、『大名草庵』、『戸隠日和』、『蕎楽亭』など

一本棒と三本棒は、何が違うのか

一本棒で打ったそばと、三本棒で打ったそばは、どこが違うのでしょうか。

ふたつの打ち方には、それぞれのおいしさがあります。比べてみて、どちらが上とか、下とか、そういうことではありません。打ち方が変わると、仕上がる麺の状態も異なったものになります。言い換えれば、それぞれの打ち方で、作りやすい麺というものがあるのです。

そばは、こう打ちたいという目的によっては、湯捏ねが必要なときもあるし、水捏ねのほうが適切な場合もあります。それと同じことだと思います。湯捏ねと水捏ね、どちらが上かではありません。

こういうそばを打ちたいから、この技法を使うという選択肢として、一本棒、

三本棒をとらえれば良いのではないのでしょうか。

一本棒の技法は、地域によっても大きな違いがあります。それは、各地の郷土そばの食文化と、密接に結びついています。地元伝わってきた一本棒の打ち方が失われてしまったら、その地方のそば食文化の土台は崩れ、伝統は途絶えてしまうこととなります。

日本そば伝統の味は、そば打ちの技術と一体になって、初めて完成するものです。今、忘れられつつある一本棒の打ち方を守れるか否かということは、日本そばの伝統が今後、どのように変わっていくかという岐路に立つ大問題なのです。

そばの新世紀を切り開くために

この講座は、「そば新世紀を切り開くための温故知新」と副題が付いています。そばの新世紀を切り開くためには、何が必要なのでしょうか。

麺は、大陸から伝来した当初は、支配階級の人々が味わう高級料理でした。

長い時間をかけてそば切りが普及し、各地の暮らしの中でご馳走と位置付けられてきました。

江戸の町では、庶民のためのファーストフードとして人気を博し、趣味食としての性格が形作られました。

こうした流れの結果、今の、そば隆盛の時代が訪れたのです。

多彩な魅力を持つそばが、これからさらに多くの人に愛され続けるためには、何が必要で、何を守らなければならないのでしょうか。

いくつかの方向性を提案します。



<http://sobaweb.com>

片山虎之介 (かたやま とらのすけ)

昭和 25 年、長野県佐久市に生まれる

伝統食文化研究家、写真家、『蕎麦 Web』『そばログ』編集長、「蕎麦鑑定士」認定制度運営委員会委員長(主管:全国麺類生活衛生同業組合連合会／一般社団法人日本麺類業団体連合会)、「蕎麦のソムリエ」認定制度運営委員会委員長、「日本蕎麦伝統技能保持者」認定委員会委員長

1994 年／小学館発行の雑誌『サライ』の特集記事を、企画から制作まで担当し、蕎麦ブーム、鉄道旅行ブームを巻き起こすきっかけを作った。2001 年に小学館から発行した著書『不老長寿のダツタン蕎麦』は、日本に「ダツタン蕎麦」という食品を広く普及させた。

2008 年／世界初の蕎麦専門のインターネットマガジン『蕎麦 Web』をスタートさせる。2015 年現在、年間のページビューは 72 万を超え、蕎麦のサイトを代表するメディアとなっている。

2012 年／「蕎麦鑑定士」認定制度を発足させ、運営委員会委員長に就任。「蕎麦鑑定士」認定制度は、蕎麦の業界では日本最大の団体である全国麺類生活衛生同業組合連合会、及び、一般社団法人 日本麺類業団体連合会が主管。一般社団法人 日本蕎麦協会が公認する蕎麦の資格認定制度。

2013 年／「蕎麦の力を科学する」を制作。この冊子は『サライ』の別冊付録に付けられると同時に、日本全国の蕎麦店に 60 万部が配布された。

『サライ』と『蕎麦 Web』の共同開催で、「蕎麦のソムリエ講座」を、東京神田で開催。日本各地の蕎麦食文化の普及、保存を推進させる活動を続けている。

北海道幌加内町の「そばの里アドバイザー」を委嘱され、同町の蕎麦の普及を支援する活動を開始。(2015 年、幌加内町長が交代し、同制度は更新されないこととなった)

【著書】

蕎麦屋の常識、非常識	(朝日新聞出版/朝日新書)
ダツタン蕎麦百科	(柴田書店)
不老長寿のダツタン蕎麦	(小学館)
真打ち登場！ 霧下蕎麦	(小学館)
正統の蕎麦屋	(小学館)
ほか	

第8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	○	高山	俊彦	長野県	諏訪市	(株)高山製粉専務
講師	○	岩波	金太郎	長野県	諏訪市	信州そば塾主宰
講師	○	高山	猛英	長野県	諏訪市	(株)高山製粉社長
講師	○	片山	虎之介	埼玉県	新庄市	蕎麦Web編集長
ご来賓		臼井	日出男	千葉県	千葉市中央区	千葉手打ち蕎麦の会顧問/前衆議院議員
ご来賓		日秋	俊彦	千葉県	習志野市	日本大学教授
ご来賓		中谷	信一	富山県	南砺市	全麺協理事長
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		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		板倉	敏和	東京都	品川区	TOKYO蕎麦塾
特任研究員		稲澤	敏行	東京都	北区	((株)イナサワ商店代表取締役
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		小沢	修	千葉県	船橋市	発酵工学研究者
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	○	唐橋	宏	福島県	会津若松市	梅島敷重当主
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		斎藤	豊	千葉県	千葉市花見川区	習志野調理師専門学校講師
特任研究員		佐久間	千栄	千葉県	船橋市	女子栄養大学
特任研究員	○	杉井	智佐子	長野県	木曾郡南木曾	蕎麦愛好会/NPOアジア麻薬・貧困撲滅協会
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	会津若松市	会津磐梯そば道場主宰
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		町塚	延夫	静岡県	藤枝市	蕎麦屋八兵衛
特任研究員	○	安井	良博	東京都	板橋区	江戸流手打ち蕎麦二八の会
特任研究員		横田	節子	東京都	中央区	日本橋そばの会
1		野口	昌男	千葉県	千葉市若葉区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
2		樋口	正一	埼玉県	鴻巣市	いばらき蕎麦の会
4	○	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
5		萩原	敏彦	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
6		林	浩喜	埼玉県	富士見市	NPOそばネット埼玉
7		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
8		益岡	玉次	埼玉県	さいたま市岩槻区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
9		武井	貞	埼玉県	さいたま市緑区	NPOそばネット埼玉
10		吉田	寛	埼玉県	新座市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
11		佐藤	ミヨ子	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
12		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)
13	○	山崎	憲	千葉県	佐倉市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会/TOKYO蕎麦塾
14		増淵	哲夫	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉
15		猪阪	泰夫	東京都	中央区	そばネット埼玉
16		仲西	栄	埼玉県	深谷市	分桜流 彩次郎蕎麦打ち会
17		星	十三男	埼玉県	越谷市	ばんどうそば打ち連合会
18	○	上田	秀雄	埼玉県	朝霞市	NPOそばネット埼玉(さいたま蕎麦打ち倶楽部)
19		新寄	照幸	埼玉県	所沢市	常路麺打ち愛好会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
20		竹内	照雄	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	彩蕎一門会
21		笹	敏明	埼玉県	鴻巣市	熊谷そば打ち愛好会
22		樽見	二三男	埼玉県	久喜市	NPOそばネット埼玉(彩蕎一門会)
23		関崎	泰博	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
24		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
25		大塚	利夫	千葉県	千葉市緑区	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
26		細田	たき子	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
27		和田	勇	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
28		梶川	光二	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
29		野田	岩雄	埼玉県	北葛飾郡松伏町	越谷しらこばと蕎麦打ち会
30		多田	信吾	茨城県	土浦市	NPOそばネット埼玉(土浦蕎麦同好会)
31		浅倉	捷義	千葉県	市原市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
32		横山	道國	千葉県	千葉市花見川区	
33		山口	昌彦	千葉県	松戸市	山遊塾そば道場
34		佐藤	清治	東京都	日野市	常路麺打ち愛好会
35		高妻	俊作	兵庫県	神戸市	和泉蕎麦倶楽部
36		大塚	裕一	富山県	富山市	富山そば研究会
37		白川	貢	神奈川県	横浜市都筑区	麺さち
38		黒崎	昇次	神奈川県	横浜市泉区	千葉県そば推進協議会
39		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)
40		平林	知人	埼玉県	さいたま市北区	TOKYO蕎麦塾
41		石田	時彦	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
42		礪山	和久	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
43		荻原	武雄	埼玉県	さいたま市岩槻区	
44		横尾	広行	埼玉県	加須市	彩蕎一門会
45		奥村	祐子	埼玉県	東松山市	熊谷そば打ち愛好会
46		桑田	正巳	埼玉県	川越市	
47		荻島	一之	埼玉県	越谷市	NPOそばネット埼玉
48		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)
49		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)
50		岩崎	よし子	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会
51		岡本	百合子	千葉県	佐倉市8	根郷そば道場
52		小林	辰雄	千葉県	松戸市	山遊塾
53		上鍋	宣正	千葉県	浦安市	
54		長澤	一記	千葉県	印西市	
55		林	久晴	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
56		西島	富二	千葉県	千葉市中央区	美浜蕎麦会
57		大屋	幸一	千葉県	いすみ市	夷隅の里 手打ちそばの会
58		五十嵐	一雄	千葉県	松戸市	NPOそばネット埼玉
59		小林	照男	千葉県	千葉市美浜区	美浜ソバ楽会
60		秋葉	恵子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
61		石川	勅	千葉県	東金市	千葉県そば推進協議会(かるがもそばの会・日吉台蕎麦会)
62		出口	文彦	千葉県	佐倉市	
63		海	緑風	東京都	品川区	江戸パリアクラブ
64		大島	正男	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉
65		加藤	靖子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(栃木蕎麦和会)
66		今岡	昭雄	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
67		小澤	健治	茨城県	龍ヶ崎市	つくば蕎麦愛好会
68		新田	義和	茨城県	土浦市	土浦蕎麦同好会
69		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
70		高橋	志津子	埼玉県	越谷市	
71		佐藤	和男	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
72		竹川	淳	埼玉県	さいたま市	NPOそばネット埼玉
73		津花	尚信	埼玉県	越谷市	
74		吉井	将充	埼玉県	吉川市	しらこぼと蕎麦打ち会
75		吉川	甲次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち連合会
76		横山	忠弘	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	洋子蕎麦打ち倶楽部
77		石原	純子	埼玉県	さいたま市大宮区	杉戸麺打ち愛好会 小川道場
78		小川	伊七	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麺打ち愛好会 小川道場
79		五関	健三	千葉県	市川市	掬水そば遊会
80		堀	栄次	千葉県	千葉市美浜区	ふるさと蕎麦の会
81		中川	二郎	千葉県	松戸市	千葉県そば推進協議会
82		竹内	正夫	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
83		内村	和也	千葉県	千葉市若葉区	芝山手打ちそばの会
84		加治	裕司	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会、柏手打そばの会
85		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)
86		根岸	幸雄	千葉県	市川市	市川そば打ち同好会
87		小林	裕	栃木県	鹿沼市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
88		本間	昇	栃木県	芳賀郡益子町	まいんど益子手打ちそばの会
89		松沼	孝	栃木県	小山市	彩蕎一門会
90	○	鈴木	貞壽	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
91		櫻井	真美子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉蕎麦和会(豊郷そば研究会)
92		大井	勇	神奈川県	横浜市栄区	江戸そば研究会・さくらそばの会
93		米川	雅子	茨城県	土浦市	いばらき蕎麦の会
94		長崎	幸村	茨城県	稲敷郡美浦村	いばらき蕎麦の会
95		飯田	良男	埼玉県	さいたま市緑区	
96		鯨井	邦夫	埼玉県	熊谷市	熊谷ソバ打ち愛好会
97		田仲	悦朗	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会轟支部
98		大野	隆右	千葉県	千葉市中央区	
99		脇坂	英樹	千葉県	柏市	江戸川RII倶楽部、拍手打そば愛好会
100		河西	徹	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
101		町田	絹代	千葉県	いすみ市	千葉県そば推進協議会
102	○	千葉	洋三	千葉県	長生郡長生村	千葉県そば推進協議会
103	○	中村	純子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
104		守屋	孝	茨城県	取手市	NPOそばネット埼玉(土浦)
105		野川	好廣	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
106		野川	いね子	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
107		関	信雄	埼玉県	久喜市	杉戸麺打愛好会 小川道場
108		入田	勝	埼玉県	深谷市	熊谷蕎麦打愛好会
109		池谷	和佐子	東京都	台東区	江戸流手打ちそば 鶴蕎の会
110		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
111		大日向	昭	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
112		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)
113		田村	新一	千葉県	千葉市美浜区	黒砂手打ちそばの会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
114		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)
115		伴	知一	栃木県	宇都宮市	下野そばの会
116		石川	利行	栃木県	鹿沼市	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)
117		中島	英雄	埼玉県	熊谷市	熊谷蕎麦そば打ち愛好会
118		田中	勝男	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
119		高梨	明夫	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
120		井出	昭次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
121		苅部	千秋	千葉県	千葉市緑区	
122		近藤	博恭	千葉県	長生郡一宮町	かるがも蕎麦の会
123		櫻田	孝行	千葉県	長生郡長生村	かるがも蕎麦の会
124		土屋	博一	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦鶴合之衆
125		吉田	彩夏	千葉県	松戸市	
126		秦	明生	千葉県	市原市	千葉県そば推進協議会
127		若狭	正伸	千葉県	佐倉市	
128	○	坂牧	雄夫	千葉県	柏市	掬水そば遊会
129		杉浦	晃	長野県	上田市	
130		坂川	隆人	埼玉県	所沢市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
131		高橋	正	埼玉県	さいたま市西区	そば知人塾
132		島村	良三	埼玉県	行田市	熊谷そば打ち愛好会
133		原口	玉枝	埼玉県	熊谷市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
134		遊佐	謙司	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
135		榎本	喜一	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	
136		松田	泰夫	埼玉県	さいたま市北区	
137		大森	博義	東京都	葛飾区	いばらき蕎麦の会
138		堤	浩嗣	東京都	目黒区	
139		末廣	祥一	神奈川県	横浜市港北区	
140		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
141		一宮	良樹	千葉県	千葉市稲毛区作	江戸流手打ち蕎麦・轟そばの会
142		相原	喜代治	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
143	○	大浦	明	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
144		谷岡	真弓	東京都	江戸川区	江戸パリアクラブ
145		得能	俊郎	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
146		石川	正二	栃木県	さくら市	NPOそばネット埼玉
147		石井	佐富	茨城県	筑西市	彩蕎一門会
148		丸山	征四郎	千葉県	船橋市	
149		小宮	善一	千葉県	市原市	
150		植松	保夫	千葉県	松戸市	さくら蕎麦の会
151		金子	宇野子	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
152	○	金子	忠靖	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
153	○	金崎	正人	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
154		丹野	千恵子	千葉県	松戸市	さくら蕎麦の会
155	○	池田	行雄	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
156	○	平塚	勇三	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
157		田部井	武	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉
158		大塚	一美	茨城県	稲敷市	
159		三島	捷平	茨城県	北相馬郡利根町	我孫子そば打ち会
160		遠藤	要人	神奈川県	横浜市鶴見区	

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
161		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
162		石井	昭一朗	千葉県	千葉市稲毛区	千葉県そば推進協議会
163		三谷	理	千葉県	市原市	
164		濱田	武男	千葉県	市原市	
165		岩本	シナ子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉
166		清宮	高保	千葉県	成田市	
167		能勢	順一	千葉県	千葉市緑区	
168	○	中島	努	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
169		和田	ひで子	千葉県	四街道市	ふるさと蕎麦の会
170		内藤	一雄	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会・なりた蕎麦の会
171		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)
172		高柳	健	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会(香取そばの会)
173		朧山	富永	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会(香取そばの会)
174		佐瀬	弘	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
175		市本	淳	千葉県	千葉市若葉区	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
176		青柳	良	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
177	○	瀧上	躰明	千葉県	四街道市	千葉手打ち蕎麦の会
178	○	神埼	和夫	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
179	○	荒川	国雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
180	○	小口	弘幸	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
181	○	鈴木	義雄	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
182	○	小片	孝子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
183		濱田	宗俊	千葉県	四街道市	みそらそばの会
184		野本	茂	千葉県	四街道市	みそらそばの会
185		小野	裕	千葉県	佐倉市	みそらそばの会
186	○	栗原	幸子	千葉県	四街道市	火曜そばの会
187		溝口	憲司	千葉県	四街道市	火曜そばの会
188	○	佐藤	悦子	千葉県	鎌ヶ谷市	掬水そば遊会
189		長谷川	薫子	千葉県	市川市	掬水そば遊会
190	○	市澤	廣	千葉県	市川市	掬水そば遊会
191		黒木	勇二	千葉県	船橋市	掬水そば遊会
192	○	佐藤	俊司	千葉県	鎌ヶ谷市	掬水そば遊会
193	○	望月	保志	千葉県	四街道市	旭そばの会
194	○	安田	孝子	千葉県	四街道市	旭そばの会
195	○	勝山	富江	千葉県	四街道市	旭そばの会
196		前川	明	北海道	帯広市	芽室そば研究会
197		小山	美香	福島県	南会津郡南会津町	会津そば塾
198		橋本	彰夫	栃木県	栃木市	下野そばの会
199		森田	操	栃木県	栃木市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
200		齋藤	スミ	栃木県	河内郡上三川町	とちぎ蕎和会
201		礪山	きよ子	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
202		遠藤	正勝	埼玉県	久喜市	
203		川田	克彦	埼玉県	さいたま市貝沼区	そば知人塾
204		野島	靖夫	埼玉県	戸田市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
205		大塚	康子	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麺打愛好会小川道場
206		大島	和夫	千葉県	我孫子市	あびこそばの会
207		八島	市雄	千葉県	市原市	掬水そば遊会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
208		久保	正範	富山県	富山市	富山そば研究会
209		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
210		馬場	兼雄	千葉県	千葉市若葉区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
211		鈴木	純子	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
212		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
213		鈴木	実	千葉県	白井市	
214		山本	定治	千葉県	千葉市稲毛区	
215	○	北野	憲雄	長野県	松本市	
216		寺岡	裕美	埼玉県	さいたま市見沼区	
217		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)
218		杉山	悦子	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(小山道場)
219		須藤	啓二	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(小山道場)
220		川田	健治	埼玉県	春日部市	
221		篠原	常秋	千葉県	印旛郡酒々井町	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
222	○	栢沼	友彦	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
223		鳴戸	浩	京都府	京都市右京区	祇園蕎麦塾
224	○	下里	伸子	長野県	安曇野市	信州蕎麦の会
225		石川	明秀	栃木県	佐野市	NPOそばネット埼玉(小山手打ちそばの会)
226	○	鹿島	俊美	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
227		中村	安生	東京都	渋谷区	なりた蕎麦の会
228		山田	晃	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
229	○	中里	紘	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
230	○	鈴木	勝己	千葉県	長生郡長南町	掬水そば遊会
231		頼成	豊	千葉県	市原市	掬水そば遊会
232	○	遠藤	尚	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
233		中嶋	匠	栃木県	小山市	
234		田島	一雄	東京都	荒川区	稲毛愛蕎会
235		田中	茂	東京都	足立区	
236		吉野	広司	神奈川県	川崎市高津区	
237		花島	邦子	千葉県	船橋市	さくら蕎麦の会
238		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
239		角田	功夫	千葉県	四街道市	22そばの会
240		小熊	宣子	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
241	○	渡部	勲	千葉県	四街道市	旭そばの会
242		佐藤	政志	千葉県	千葉市緑区	あすみそばの会
243		玉城	律子	千葉県	大網白里市	大網そばの会
244		島崎	朝美	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
245	○	高橋	俊宏	千葉県	浦安市	掬水そば遊会
246	○	浦内	典信	千葉県	市川市	掬水そば遊会
247		田島	涉	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
248		吉原	誠	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
249		東野	和子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
250	○	渡部	吉実	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
251		大徳	昌司	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
252		多田	美雄	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
253		浜崎	正子	埼玉県	久喜市	杉戸麵打愛好会小川道場
254		代市	一夫	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
255		大島	昭	東京都	世田谷区	桜流蕎麦打ち研究会
256		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 日吉蕎麦の会
257		鈴木	幹男	埼玉県	桶川市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
258	○	猪爪	憲之	埼玉県	さいたま市見沼区	埼玉蕎麦倶楽部
259		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
260		渡邊	勝美	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
261		柏戸	英夫	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎会
262		井伊	浩	千葉県	千葉市若葉区	掬水そば遊会
263		上村	史子	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
264		高橋	久江	千葉県	千葉市若葉区	八十三そば倶楽部
265		松崎	美代子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
266		河野	芙美子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
267		永井	繁雄	千葉県	銚子市	山武手打ちそばの会
268	○	加藤	明男	千葉県	千葉市中央区	掬水そば遊会
269	○	小瀧	茂	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
270	○	西川	朋子	長野県	安曇野市	信州蕎麦の会
271		神山	桂一郎	埼玉県	熊谷市	熊谷そば打ち愛好会
272		中村	文夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
273	○	久壽米木	章次郎	千葉県	八千代市	さくら蕎麦の会
274	○	今関	喜代司	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
275		谷中	孝	茨城県	笠間市	いばらき蕎麦の会
276		福澤	進	埼玉県	白岡市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
277		高松	敏信	千葉県	柏市	
278		宮坂	正宏	千葉県	佐倉市	千葉愛蕎会
279	○	山形	隆	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
280		村上	壽一	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
281		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
282		薬師神	和良	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
283		伊東	ひろ子	千葉県	八千代市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
284		川鍋	敏雄	茨城県	古河市	NPOそばネット埼玉
285		藤井	英喜	神奈川県	横浜市戸塚区	
286		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
287		小林	伸次	埼玉県	南埼玉郡宮代町	NPOそばネット埼玉
288		中島	浩雄	東京都	江戸川区	江戸流手打ち蕎麦鶴の会
289		小川	義雄	千葉県	四街道市	NPO四街道メダカの会
290		前多	信夫	千葉県	我孫子市	TOKYO蕎麦塾
291		浅野	やす江	栃木県	小山市	大谷手打ち蕎麦の会
292		飯塚	利茂	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
293		宇井	恵美子	千葉県	山武郡芝山町	八十三そば倶楽部
294		宇井	義	千葉県	山武郡芝山町	八十三そば倶楽部
295	○	山崎	章	千葉県	四街道市	旭そばの会
296		郡司	忠幸	栃木県	河内郡上三川町	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)
297		梶川	義雄	千葉県	柏市	
298		秋元	芳雄	千葉県	夷隅郡御宿町	かるがも蕎麦の会
299		高德	真人	神奈川県	厚木市	
300		小林	静子	東京都	町田市	
301		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)

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
302		小森	康弘	栃木県	宇都宮市	NPOそば社埼玉
303		佐藤	正男	千葉県	千葉市花見川区	
304		小椋	勇治	千葉県	千葉市花見川区	四街道市桜ヶ丘手打ちそばの会
305		持丸	聖子	千葉県	市川市	掬水そば遊会
306		持丸	操	千葉県	市川市	掬水そば遊会
307		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
308		能勢	新作	千葉県	千葉市稲毛区	稲蕎会
309		行木	孝	千葉県	千葉市稲毛区	稲蕎会
310		古藤	英世	千葉県	佐倉市	ユーカー殖産蕎麦打ち同好会
311		渡邊	哲朗	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
312		青柳	紀則	千葉県	四街道市	火曜そばの会
313		片岡	晋一郎	千葉県	千葉市緑区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
314		加藤	幸夫	千葉県	柏市	柏手打そば愛好会
315		尾上	公敏	千葉県	柏市	TOKYO蕎麦塾
316		上原	潤二郎	千葉県	野田市	
317		遠藤	幹夫	千葉県	松戸市	
318		寺澤	澄雄	千葉県	市川市	
319		井上	靖之	千葉県	松戸市	
320		染谷	正雄	千葉県	野田市	
321		金本	昭男	千葉県	野田市	
322		荒井	克尚	千葉県	野田市	
323		小澤	敦	神奈川県	横浜市旭区	
324		新関	康昭	神奈川県	厚木市	厚木手打めんの会
325		藤澤	剛	神奈川県	横浜市旭区	TOKYO蕎麦塾
326		菊池	徹夫	神奈川県	横浜市旭区	南本宿そば道場
327		塚本	実	東京都	稲城市	稲城蕎麦打ち研究会
328		花澤	衛	千葉県	千葉市中央区	
329		榑野	信博	千葉県	千葉市花見川区	
330		久野	孝	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
331		石川	英二	茨城県	取手市	いばらき蕎麦の会
332		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
333		野村	廣	千葉県	市原市	掬水そば遊会
334		城定	誠	東京都	江東区	横浜そば打ち研究会
335		中野	克彦	富山県	射水市	
336	○	横山	泰昌	滋賀県	大津市	
337		高橋	美佐子	千葉県	長生郡長柄町	船着き蕎麦打ち同好会
338		岩崎	文子	千葉県	茂原市	船着き蕎麦打ち同好会
339		川上	岩夫	東京都	調布市	こだわり蕎麦打ちクラブ
340						
341						
342						
343						
報道		藤平	涉	東京都	中央区	リベラルタイム出版社
報道		渡辺	あづさ	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

参加者合計：369名

平成27年7月7日現在



平成27年7月25日

第8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 邦雄
委員	小片 孝子
委員	勝山 富江
委員	金子 光雄
委員	小坏 毅
委員	神崎 和夫
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
全上	渡部 勲

千葉県そば大学講座 事務局：四街道市吉岡 478-3 勝山 富江
千葉手打ちそばの会 事務局：四街道市四街道 1521-52 小口 弘幸