

第9回千葉県そば大学講座

資 料



熊本県を中心に4月14日21時26分(前震)と4月16日1時25分(本震)に発生した地震で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。絆と団結をもって復旧・復興を支援しましょう

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 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)」、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、300名と回を重ねるとともに増やし、本年は第9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會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9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28年7月30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：350名（収容定員400名）

カリキュラム：

9：00 受付開始

9：30 開講式

9：45 変りそばを考える：そば処おおの 大野誠一氏

11：00 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
休憩（昼食）

13：00 名人のそば打ちに学ぶ：福井県第12代名人 井 敏朗氏

15：00 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

16：15 学位記授与

16：30 第10回記念講演会講師のご紹介

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、群馬奥利根連合そば会

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

変わりそばを考える

そば処おおの 大野誠一
(平成 28 年 7 月 30 日)

はじめに

平成 13 年、脱サラそば屋開業。

異業種への参入で右も左も判らぬまま、蕎麦が好きという理由でスタートしました。何とか目処も付き新しいことを考える時間も出来てきました。そんな中で蕎麦の種類を増やそうと「変わりそば」に挑戦しました。

少しずつ変わりそばの魅力が理解でき、お客様からの認知度も上がってきました。新しい食材を使った変わりそばにも興味が湧き月替わりで提供を始め、少しずつ種類も増えて記録していった種類が 30、40 と増えるに従い、可能なら 100 種類の変りそばを提供出来るのではと思いこれを目標にしました。

約 10 年間で 115 種類まで提供できましたが、これからも変わりそばの魅力を認知して頂くため新しい変わりそばに挑戦してゆきたいと思っております。

1. 変わりそば

1.1. 変わりそばの定義

項目	基準(江戸蕎麦)	変わりそば
使用する粉	1～3番粉	更科粉
打ち方	いわゆる江戸打ち	湯捏ね
混入物	なし	色・香り・味のある食材
割粉	なし又は中力粉	中力粉

1.2. 広義の変りそば

- (1) 打ち方の違い
- (2) そば粉の違い
- (3) 繋ぎの違い
- (4) 食べられ方の違い

2. 歴史から

2.1. 黎明期 (そば切りの出現)

(1) そば切りの起源

和暦	西暦	場所	名称	内容
天正 2 年	1574	信濃・木曾	定勝寺・古文書	「振舞ソハキリ金永」の記述
天正 12 年	1584	大坂	二千年袖鑑 (にせんねんそでかがみ)	大坂城築城の折「すなば」の暖簾が絵の中に見える

慶長 13 年	1608	尾張・一宮	寺方蕎麦覚書 (てらかたそばおぼえがき)	そばの調理法が記述
慶長 19 年	1614	江戸	磁性日記 (じせいにっき)	僧である「慈性」の日記に「そば切りを振舞われた」との記述
元和 8 年	1622	奈良	松屋会記 (まつやかいき)	武将の茶会に「そば切り振舞う」の記述
元和 10 年	1624	京都	資勝郷記 (すけかつきょうき)	慈性の父、「大福庵にてそば切りを振舞われた」との記述

(2) 製粉（粒食と粉食）

元々日本人の主食である「米」は**突き臼**で精米されていたため水車小屋などで突き臼が普及していた。

突き臼の杵は隙間を残して止まるものと、臼の下まで届くものの2種類があり前者は精米用に利用され、後者は製粉用に利用された。製粉用は効率が悪く特別なとき（晴れの集まりとか高貴な方をもてなすなど）に使用されたと思われる。その為、そば米の状態で利用したり、増量剤として粉のまま利用した。麺に仕立てる場合も繋がりが悪く、繋ぎの材料として地域独特の食材が研究され使用された。変わりそばのはしりと言えるかもしれない。

(3) 石臼

戦国時代には鉄砲（火縄銃）の火薬製造用に沢山の石臼が利用されていた。黒色火薬の原料は、硝石(75%)、木炭(15%)、硫黄(10%)となっているが、木炭の製粉用に石臼が活用されていた。石臼は高貴な武士、文化人が「茶」の心得から「茶魔」を使って抹茶を製粉していた。

2.2. 発展期（変わりそばの出現）

(1) 変わり蕎麦の起源

和暦	西暦	場所	名称	内容
寛延 2 年	1749	江戸	料理山海郷 (りょうりさんかいきょう)	地域の料理を紹介も、その中に「卵切り蕎麦」が紹介されている。
寛延 4 年	1751	江戸	蕎麦全書 (そばぜんしょ)	江戸時代唯一の蕎麦専門書、著者:日新舎友蕎子、変わり蕎麦も数種類が紹介されている。

(2) 製粉

石臼が幕府から庄屋、寺社などに大量に払い下げられ、蕎麦・小麦の製粉が幅広く行われるようになった。

江戸時代の製粉方法

- ① 精選、石抜き、磨き
- ② 石臼製粉
- ③ 篩い

そば屋向けに水車小屋などで大量のそば粉を石臼で製粉して販売をした。

(3) 石臼

5代将軍徳川綱吉の時代に「鉄砲禁止令」が出され、大量の石臼が庄屋などに払い下げられた。その石臼で小麦、そばなどの製粉が行われるようになった。

2.3. 認知期 (変わりそばの普及)

(1) 製粉

現在の製粉方法

- ① 精選、石抜き、磨き
- ② 粒揃え
- ③ 脱皮
- ④ ロール製粉、石臼製粉

特にロール製粉での何段階もの篩作業により目的に合ったそば粉が提供されるようになった。又、篩いも細かい 100 メッシュから粗い 24 メッシュなどが標準品として規定されそば粉もブレンドが特定しやすくなった。

(2) 石臼

- ① 明治大正時代になると「ロール製粉」が普及して石臼は廃棄されていった。
- ② 昭和時代に「手打ち蕎麦屋」が増え、石臼が復活してきた。

(3) 技術の公開

老舗のおそば屋さんの手打ち技術はのれん分けなどで継承されていったので、一般には普及しなかった。一茶庵の創始者である「故片倉康雄氏」による数値化と技術の公開で一般にも普及し始めた。

3. 変わりそばの作り方

3.1. 食材

- (1) そば粉 更科粉
- (2) 割粉 中力粉
- (3) 混入物 処理の仕方と配合比率

3.2. 混入物の処理

- (1) すり下ろす
- (2) 細かく刻む

- (3) すりつぶす
- (4) 焼いて身をほぐす
- (5) 実を搾る
- (6) その他組み合わせて

3.3. 打ち方

(1) 捏ね鉢の作業

準備

- ① 混入する食材を準備する
- ② 更科粉と割粉を篩でふるって捏ね鉢に入れる
- ③ 規定量のお湯を沸騰させる



水回し

- ④ 沸騰させたお湯を粉の中に回し入れる
- ⑤ しゃもじなどでかき回して全体に行き渡らせる
- ⑥ 両手でさらさらになるまでかき回す
- ⑦ 混入する食材を入れる
- ⑧ 粉の全体に行き渡らせる
- ⑨ 捏ね鉢の底に押しつけるように粉を練る
- ⑩ 全体がしっとりしてきたら一塊に纏める
- ⑪ 表面の傷をなくすように纏める(菊練り)
- ⑫ 上から少し押ししてお饅頭のようにする

(2) 麵台の作業

丸延し

- ① 打ち粉を振った上にお饅頭を載せ、手で上から押しつけて厚さを5ミリ程度まで延ばす。
- ② 麵棒を真ん中から向こう側の端まで、上から押しつけながら少しずつ異動させる。
- ③ 麵帯を反時計回りに60度回転させる。
- ④ ②と同じ作業を行う。
- ⑤ 12回繰り返すと丁度二回転したことになる。
- ⑥ 表面が凸凹しているので、平らになるように麵棒を転がしながら全体的に広げてゆく。



四つだし

- ⑦ 麺帯の手前から麺棒に巻き取り、向こう側へ2～3回転がす。
- ⑧ 麺棒を180度回転させ、向こう側へ広げると楕円形になっている。
- ⑨ 同じように麺帯の手前から麺棒に巻き取り、向こう側へ2～3回転させる。
- ⑩ 麺棒を90度回転させ、向こう側へ広げると左右に長い楕円形になっている。
- ⑪ ⑦～⑨の作業を行い、麺棒を45度回転させて麺帯を広げると四角形になっている。



肉寄せ

- ⑫ 各辺の中程が厚くなっているのを、全体の四角形を整えながら厚さを均一になるよう延ばしてゆく(肉寄せ)。



本延し

- ⑬ 2本目の麺棒で手前から3分の2程度巻き取り、見えている部分を均一に延ばしてゆく。
- ⑭ 薄く延ばした部分は麺棒に巻き取りながら、向こう側の端まで行う。
- ⑮ 麺棒を180度回転させ、向こう側に向かって薄く延ばした部分を広げる。
- ⑯ 3本目の麺棒で手前の薄くなった部分を巻き取る。
- ⑰ 2本目の麺棒を向こう側に解き、厚い部分を薄く延ばしてゆく。
- ⑱ 薄くなった部分は3本目の麺棒に巻き取りながら、残りの部分を同じように薄く延ばして巻き取ってゆく。



畳み

- ⑲ 巻き取り終わった3本目の麺棒を90度回転させ、左側から右側に広げてゆく。
- ⑳ 麺帯全体の3分の1程度になったら、上から打ち粉を振って、右から左へ折り返してゆく。
- ㉑ 麺帯の3分の1程度が残っている状態で折れ目を入れ、切り取る。
- ㉒ 麺棒を180度回転させ、打ち粉を振った麺帯の右から左へ広げてゆく。
- ㉓ 手前半分に打ち粉を振り、向こう側からこちら側へ麺帯を重ねる。
- ㉔ 向こう側半分に打ち粉を振り、今度はこちら側から向こう側へ折りたたむ。

(3) まな板の作業

切り

- ① まな板の上に打ち粉を振ってその上に折りたたんだ麺帯を載せる。
- ② 麺帯の上にも打ち粉をたっぷり振りかける。
- ③ 駒板を乗せ、右側から包丁で切ってゆく。

3.4. 茹で方

- (1) 大きな鍋にお湯を沸かす。
- (2) 麺を一人前ずつ手で取り上げ、沸騰しているお湯の中にぱらぱらと落とし入れる。
- (3) 一旦投入した麺が底に沈むので、菜箸などでそっと底から離すように麺を持ち上げる。
- (4) お湯が再沸騰してから 20 秒くらい経ったら箸ですくい上げ、冷たい水の中に放す。
- (5) 麺のぬめりを取り除き、氷で冷やした水に入れ麺を締める。
- (6) 良く水切りをして皿に盛り付ける。

4. 纏め

4.1. 混入食材の選び方

- (1) 色・香り・味の強いもの
- (2) 採取・入手しやすいもの
- (3) 毒性のないもの

4.2. 試したい食材

- (1) 高価なもの → キャビア、松茸、金粉
- (2) 採取が難しいもの → 金木犀の花、クチナシの花

4.3. お願い

たかが蕎麦、されど蕎麦。

栽培から始まって蕎麦という製品になるまで、様々な想いと歴史があります。作る側と食べる側、楽しみ方も様々有ります。

蕎麦に関わる全ての方々が「蕎麦」を通じてお互いを高め合ってゆければ、これに勝るものはありません。

これからも日本そばの奥深さを学んでゆきましょう。

添付資料

- ① 変わりそば分類別一覧表
- ② 歴史年表

変り蕎麦一覧表

分類	名称	混入物・処理方法	比率	色	味・香り
	青ねぎ	細かく刻んだ緑色のねぎ	8	薄い緑色	かすかなそばの香り
	明日葉	細かく刻んだ明日葉	8	点々と緑色	ほのかに明日葉の香り
	アスパラガス	塩茹でして微塵切りしたアスパラ	8	薄い緑色に濃い緑の点々	仄かなアスパラの香り
	イ草	イ草の粉末	5	薄い緑色	微かな畳表の香り
	インゲン	塩茹でして微塵切りしたインゲン	10	薄い緑色	仄かなインゲンの香り
	大葉	細かく刻んだ大葉	8	緑色	紫蘇の香り
	オクラ	すり下ろしたオクラ	10	所々に濃い緑	殆どなし
	貝割れ大根	細かく刻んだ貝割れ大根	10	緑色の点々	気持ち辛いかと
	カボチャ	刻んで裏ごししたカボチャ	10	薄い橙色	若干甘い
	キャベツ	細かく刻んだキャベツ	10	点々と濃い緑	歯に当たるとシヤキシャキ感が
	胡瓜	すり下ろした胡瓜	8	仄かな緑と点々とした濃い緑	胡瓜の香り
	桑の葉	細かく刻んだ桑の葉	10	点々と濃い緑	仄かな桑の香り
	ゴーヤ	すり下ろしたゴーヤ	10	仄かな緑の中に点々と緑色	微かな苦み
	山椒	塩茹でして細かく刻んだ山椒の芽	5	濃い緑	微かなピリ辛
	シシトウ	種を取り除いて細かく刻む	8	薄い緑色	シシトウの香り
	春菊	茹でて細かく刻んだ春菊	8	点々と濃い緑色	仄かな香り
	芹	塩茹でして細かく刻んだ芹	8	点々と濃い緑色	仄かな芹の味
	セロリ	細かく刻んだセロリ	8	点々と緑色	仄かなセロリの味
	トウモロコシ	細かく刻んだトウモロコシの実	10	黄色の点々	殆どなし
野菜	トマト	皮と実、へたを取り除いたトマトを裏ごし	60	薄い赤	微かにトマトの味と香り
	茄子	細かく刻んだ茄子の皮	8	点々と濃い紫	仄かな茄子の味
	菜の花	細かく刻んだ菜の花	10	薄い緑に点々と濃い緑	仄かな苦み
	ニラ	塩茹でして細かく刻んだニラ	8	綺麗な緑色	食べるとニラの香り
	バジル	細かく刻んだバジルの葉	10	薄い緑色	バジルの香り
	パセリ	細かく刻んだパセリ	8	点々とパセリの緑	口中にパセリの食感
	パプリカ	焼いて皮を剥いたパセリを細かく刻み、すりこぎで擦る	10	薄い赤	独特のパプリカの味
	ピーマン	細かく刻んだピーマン	10	緑の点々	まさにピーマンの香り
	路のとう	塩茹でして細かく刻んだ路のとう	10	薄い緑色	大人の苦み
	路の葉	塩茹でして細かく刻んだ路の葉	10	緑色の点々	微かな苦みと香り
	フロッコリー	茹でてミキサーにかけてフロッコリー	10	薄い緑色	フロッコリーの香り
	ほうれん草	湯通ししたほうれん草を細かく刻む	8	薄い緑と濃い緑の斑点	色が綺麗
	三つ葉	細かく刻んだ三つ葉	8	点々と緑色	仄かな三つ葉の香り
	ミント	細かく刻んだミントの葉	3	緑色の点々	さわやかなミントの香り
	モロヘイヤ	塩茹でして細かく刻んだ葉	10	緑色の点々	独特の香り
	ゆかり	刻んだ赤紫蘇の葉	5	紫色の点々	仄かな紫蘇の香り
	蓮(よもぎ)	塩茹でしてミキサーにかけた蓮の葉	5	濃い緑色	蓮の香り

わさび	すり下ろしたわさび	8	淡い緑色	仄かなわさびの香り	
小計	37				
根菜	うこん	5	薄い黄色	うこんの香り	
	蕪	20	白	仄かな蕪の香り	
	牛蒡	8	薄い茶色	牛蒡の香り	
	里芋	20	真っ白	滑らかな食感	
	じゃが芋	30	点々と皮の色	特になし	
	生姜	8	薄茶色	生姜の味	
	大根	50	真っ白	仄かな大根の香り	
	人参	8	自然の橙色	仄かな甘み	
	茗荷	10	極薄い灰色	仄かな茗荷の香り	
	紫芋	25	綺麗な紫色	色を楽しむ	
	落花生	8	点々と落花生の粒	時々判る落花生の粒の食感	
	らっきょう	8	殆どなし	時々菌に当る粒あり	
	小計	12			

母	母そのもの	10	淡いピンク	仄かな母の香り
柿	すり下ろした柿	15	薄い柿色	若干甘いかたと・・・
キウイフルーツ	すり下ろしたキウイフルーツ	20	薄い緑色に種の点々	仄かな酸味
金柑	すり下ろした金柑	8	黄色の点々	柑橘系の香り
西瓜	絞ったジュース	50	仄かなピンク	西瓜の香り
梨	すり下ろした梨	10	白	仄かな甘み
パイナップル	細かく刻んだパイナップル	20	淡い黄色	パイナップルの香り
バナナ	実をそのまま	20	仄かな肌色	言われてみればバナナ
ぶどう	ぶどうジュース	50	紫色	ぶどうそのもの
蜜柑	搾った汁	30	薄い蜜柑色	仄かな蜜柑の香り
メロン	果肉をジュースにかけて裏ごし	50	果肉の橙色	メロンの香り
桃	果肉をジュースにかけて裏ごし	50	果肉の白色	桃の香り
ゆず	すり下ろした柚子の皮	5	仄かな緑色	柚子の香り
りんご	すり下ろしたりんご	50	赤い点々	仄かなりんごの香り
レモン	すり下ろしたレモンの皮と絞った汁	10	淡いレモン色	仄かなレモンの香り
小計	15			

梅干し	梅肉	13	薄いピンク色	仄かな梅の香り
かやの実	炒ってすりつぶしたかやの実	8	殆どなし	時々菌に当る実
銀杏	焼いた銀杏を微塵切り	8	仄かな黄色	仄かな香り
栗	茹でた栗の実	10	仄かな黄色	仄かな香り
芥子	炒った芥子の実	5	白地に黒点	芥子の香り
胡麻	すり胡麻	5	灰色地に黒い点々	胡麻の香り
とんぶり	とんぶり	8	点々と濃い緑	殆どなし
小計	7			
小豆	茹でた小豆	20	薄い小豆色	仄かな籠の香り

豆	枝豆	茹でた枝豆の薄皮を剥き細かく刻む	10	薄い緑色の中に点々と緑色の	仄かな枝豆の香り
	きなこ	きなこ	20	薄い茶色	きなこの香り
	金時豆	煮込んだ金時豆	20	薄い紫色	豆の香り
	グリーンピース	茹でたグリーンピース	8	仄かな薄緑色	豆の香り
	空豆	茹でて皮を剥いた空豆	8	微かな青色	言われてみれば・・・
	ピスタチオ	すりつぶしたピスタチオ	8	薄緑色	ピスタチオの香り

小計 7

花	菊の花	細かく刻んだ食用菊の花びら	10	淡い黄色または紫色	仄かな菊の香り
	桜の花	細かく刻んだ食用桜の花	10	僅かなピンク色の点々	仄かな香り
	バラの花	乾燥したバラの花を細かく刻む	2	淡いピンク色	口に含むとバラの香りが

小計 3

茸	椎茸	石突きをとって細かく刻む	10	薄茶色に濃い茶色の点々	椎茸の香り
	しめじ	石突きをとって細かく刻む	10	薄茶色	仄かにしめじの香り
	舞茸	石突きをとって細かく刻む	10	薄茶色	仄かに舞茸の香り

小計 3

魚介	アサリ	細かく刻んだアサリのむき身と茹で汁	10	仄かな肌色	潮の香り
	いくら	いくらの醤油漬けをそのまま	10	淡い鮮色	仄かな香り
	鰹節	花鰹	10	薄茶色	仄かな鰹の香り
	辛子明太子	辛子明太子の中身	16	薄い赤色	たらこの味
	小海老	すり下ろした小海老	6	綺麗な桜色	海老の香り
	桜海老	すりつぶした生桜海老	10	仄かなピンク色	桜海老の香り
	鱈	焼いて身をほぐす	10	仄かな灰色	鱈の香り
	秋刀魚	焼いて身を砕いた秋刀魚	10	何となく灰色	秋刀魚の香り
	鮭	焼いて身を砕いた鮭	8	綺麗な鮮色	鮭そのもの
	鱧子	焼いた鱧子の中身	8	淡い橙色	微かな鱧子
	鱈	焼いた鱈の身	10	淡い灰色	仄かな鱈の香り
	煮干し	煮干しの粉末	10	灰色	仄かな煮干しの香り
	海苔	水に溶かした浅草海苔	8	濃い緑色	仄かに海苔の香り
	ひじき	細かく刻んだひじき	8	黒い点々	これと言った特徴なし
	鰯	焼いて身をほぐす	10	点々と茶色	鰯の香り
	ほっけ	焼いたほっけの身	10	仄かな灰色	ほっけの味が・・・
	茗荷	ジュースーにかけた生わかめ	5	薄い緑色に濃い緑色の点々	仄かな磯の香り

小計 17

飲料	ウーロン茶	煮出したウーロン茶	5	淡い茶色	仄かなウーロン茶の香り
	牛乳	水の代わりに牛乳を使用	60	真っ白	ミルクの香り
	コーヒー	挽いたコーヒー	8	コーヒー色	コーヒーの香り
	ココア	ココアの粉末	8	濃い茶色	ココアの香り
	昆布茶	昆布茶	8	仄かな灰色	昆布の香り
	抹茶	抹茶	5	鮮やかな緑色	爽やかな茶の香り

ヨーグルト	水抜きしたヨーグルト	15	真っ白	爽やかなヨーグルトの味と香り
小計	7			
胡椒	粗挽き胡椒	1	仄かな灰色	胡椒の辛みと旨味
シナモン	シナモンの粉末	4	薄い茶色	仄かなシナモンの香り
醤油	濃い口醤油	5	薄茶色	仄かな香り
唐辛子	韓国産唐辛子の粉末	5	濃い赤	微かな辛み
味噌	合わせ味噌	8	薄い茶色	仄かな味噌の香り
小計	5			
炭	備長炭微粉末	1	黒に近い灰色	仄かな炭の香り
チーズ	粉チーズ	8	薄い黄色	仄かな香り
小計	2			
合計	115			

歴史年表

番号	元号	読み方	西暦	征夷大将軍	各種文献	関連事項
	康永	こうえい	1343		「祇園執行日記」に素麺の記述あり	
	正平	しょうへい	1352		法隆寺の史料「壽元記」にうどんの記述あり	
	天文	てんもん	1543		「庭訓往来」に蕎麦の記述なし	種子島に鉄砲伝来、刀鍛冶の技術で製造 14世紀後半に書かれた住復書簡
			1573			
191	天正	てんしょう	1574		「定勝寺文書」13月16日定勝寺修復工事で金永からそば切りが振る舞われた(信濃)	
			1583			豊臣秀吉大阪築城開始
			1584			大阪築城工事現場で「そば屋(砂場)開店」
			1596			牛の使役で小麦粉製粉(農家の副業)板橋、牛込等の水車製粉始める
			1597		「易林本節用集」醤油が最初に登場する文献	
			1598			豊臣秀吉没62歳
			1600			関ヶ原の戦いで徳川方勝利
192	慶長	けいちょう	1603	徳川家康(1)		
			1605	徳川秀忠(2)		
			1608		「妙興寺文書」にそば切りの製法が記載	
			1614		「慈性日記」2月3日常明寺でそば切りが振る舞われる(江戸)	大阪冬の陣・夏の陣により豊臣家滅亡
			1615			
			1616			徳川家康没
193	元和	げんね	1622		「松屋久好茶会記」12月4日茶会でそば切りを提供(奈良)	
			1623	徳川家光(3)		
			1624		「資勝卿記」大福庵にてそば切りが振る舞われた記述(京都)	朝鮮から来た僧侶から小麦粉を混ぜて蕎麦を打つことを教えられる 寿命そばの「越前屋」創業(木曾上松藩)
			1636		「中山日録」にそばの食べ方の初見(中山道の木曾川宿)	信州高遠藩から保科正之公が山形県山形に国替えになり「山形蕎麦」

194	寛永	かんえい	1638			信州松本藩から松平直正公が島根県出雲へ国替えになり「出雲蕎麦」 寛永の大飢饉(全国規模)諸大名に倭約の他うごんどんそば切りの等の製造販売 禁止令がでる
195	正保	しょうほう	1641			1643年保科正之公が福島県会津に国替えになり「会津蕎麦」
196	慶安	けいあん	1644			
197	承応	じょうおう	1645			「料理物語」そば切り(生粉打ち)の製法
198	明暦	めいれき	1648			「毛吹草」武蔵と信濃の名物が蕎麦で有り信濃から始まる
199	万治	まんじ	1651	徳川家綱(4)		
200	寛文	かんぶん	1652			
201	延宝	えんぼう	1655			
202	天和	てんな	1657			振り袖火事：江戸城天守閣はじめ大名屋敷、市街地消失
203	貞享	じょうきょう	1658			
204	元禄	げんろく	1661			
205	宝永	ほうえい	1668			
206	正徳	しょうとく	1668	徳川綱吉(5)		江戸幕府による鉄砲規制令発布
207	享保	きょうほ	1681			
208	元文	げんぶん	1682			
209	寛保	かんぼ	1684			
210	延享	えんきょう	1687			
211	寛延	かんえん	1688			
			1687			「百姓伝記」石の粉挽き臼は土民所帯道具の大切な物
			1688			
			1697			「本朝食鑑」そば切りの製法記載
			1702			
			1704			12月14日赤穂浪士討ち入り
			1706			千葉県銚子市で醤油販売開始(ヤマサ醤油の前身)
			1707			信州上田藩から仙谷政明公が兵庫県出石に国替えになり「出石蕎麦」
			1709	徳川家宣(6)		
			1711			
			1713	徳川家継(7)		
			1716	徳川吉宗(8)		「唐真の」中国から伝来
			1728			「二八そば」と言う言葉が初めて江戸に出現と言われる
			1732			享保の大飢饉、九州・四国・中国地方凶作
			1734			
			1736			
			1738			大凶作
			1741			
			1744			
			1745	徳川家重(9)		
			1748			
			1749			「料理山海郷」刊行、初めて変り蕎麦(卯切り)が紹介された
						浅草・吉原の近くに「道光庵」蕎麦切りで有名に(1786年蕎麦禁断)

212	宝曆	ほうれき	1751		「蕎麦全書」脱稿、三色蕎麦、五色蕎麦が紹介される	
213	明和	めいわ	1752			
214	安永	あんえい	1760	徳川家治(10)		
215	天明	てんめい	1764			
			1772			
			1781			「唐箕」一般農家に普及
			1785			天明の大飢饉、東北地方
216	寛政	かんせい	1787	徳川家斉(11)	「江戸うまいもの案内」七五日に「紅切そば」が紹介された	
			1788			火付け盗賊政方頭に「長谷川平藏」就任
			1789			
			1795			
217	享和	きょうわ	1800		「万宝料理秘密箱」続編に「海老蕎麦」が紹介される	
218	文化	ぶんか	1801			
			1803		千葉県佐原市で「手打ち蕎麦58種」の秘伝書作成	
			1804			鴨南蛮が売り出される
219	文政	ぶんせい	1818			
			1829		「文政町方書上」に江戸の各町の由来現況を記載	
			1830			八王子に近い砂川村の中野平三が篩絹の製造開始、水車小屋にて販売
220	天保	てんぽう	1833			天保の大飢饉、東北地方
			1837	徳川家慶(12)		
			1843		「三省録」武士もそば屋で食べるようになった記述あり	
221	弘化	こうか	1844			
			1848			
222	嘉永	かえい	1849		「日本二千年袖鑑」天正12年(1584)そば屋(砂場)開店と記述	
			1853	徳川家定(13)	「守貞謄稿」喜田川守貞の随筆、江戸風俗を記す	
			1854			
223	安政	あんせい	1857		「きりちくさ」小諸の床屋小林四郎、庶民の日常生活を記録	
			1858	徳川家茂(14)		小麦の値段は蕎麦麦の2倍
			1859			米国からメリケン粉輸入(ロール製粉)
224	万延	まんえん	1860			水車製粉による小麦粉供給(5)すまの混入が多く色黒そば屋は3700件位
225	文久	ぶんきゅう	1861			
226	元治	げんじ	1864			
227	慶應	けいおう	1865			
			1867	徳川慶喜(15)		
			1868	明治から一せ一元となる		
228	明治	めいじ	1873			寛永製粉札幌製粉場設立、米国から中古の石臼式製粉機導入
			1885			ロール製粉機導入
			1900			館林製粉(後の日清製粉)設立
229	大正	たいしょう	1912	大正からは改元日から新元号を使用		
230	昭和	しょうわ	1926			
			1955			篩絹はナイロン製に置き換えられていった

講師経歴書

氏名 大野 誠一 (おおの せいいち)

住所 〒370-3104 群馬県高崎市箕郷町上芝 342-3

職業 「そば処おおの」店主

経歴

昭和 20 年 3 月 群馬県高崎市に生まれる

昭和 38 年 群馬県立高崎商業高校卒業、
新日本窒素肥料株式会社 (現チッソ) 入社

昭和 45 年 法政大学経済学部卒業 (通信教育)

昭和 47 年 チッソ退社、株式会社 高崎共同計算センター入社

平成 3 年 取締役就任

平成 13 年 取締役退任、「そば処おおの」開業

資格・その他

「蕎麦鑑定士 1 級」(平成 28 年取得)

「そば屋交流会」主宰

「群馬そば文化連絡協議会」会員

「NPO スモールステップ」副理事長

著作

『「そば処おおの」開店物語』 平成 15 年 碧天社

『そば屋の引出し』 平成 27 年 文芸社

そばのルーツ 麦縄とは

NPO 法人江戸ソバリエ協会役員

稲澤敏行

現在そばといえは手打ちそばでなくてはそばじゃないと全国的なブームとなり

食の歴史の中で後世に語り継がれる事でしょう

それに伴いそば食文化を追究する人達が増加し そこでそばを包丁で切る

以前はどうであったかを尋ねることにしました。

人類が火を使い蕎麦の実に出会ったときどのように調理していたでしょうか

焼き石・砂利・火の下の灰の中で焼く 水を含ませ蒸っばで包み灰の中

竹の筒に入れ火の中 蒸っばに乗せての調理と工夫したことでしょう

土器を作り出して煮る・蒸すと発展現在の「**そば米**」はこの古代の名残でイン

スタント食品でもあり保存のできる非常食でした。

人類は石臼の考案で粉食の調理を多岐に変化させ最初はそば粉スープ、そこに

野菜・肉と加え さらに水分を減らしそば練りと それを焼く・蒸すと・茹で

る・油で揚げる・炒める と加工技術が進化して 日本では細いそばが完成し

ました そば切りという文字が資料として残っているのは安土桃山時代です

が麵の文字の最古は「**麦縄**」で奈良時代の平城宮 長屋王家跡から発掘された

木筒に書いてあります これがどのようなものであったか取材しまして探り

当てることができましたのでここに報告をします。

平成28年千葉県そば大学講座資料

日本における麵のルーツ年表

紀元前 7000 年頃～前 2300 頃	パローチスタスタン丘陵の麓 最古の農耕村落 小麦 、 大麦 を栽培し、 芋 、 山羊 、 牛 を家畜
紀元前 3000 年中葉～前 2000 年前期	インダス文明 南アジア最古の都市文明 王宮、神殿、整然とした道路 下水道 メリボタミアやヘルシヤ湾地域と交易 海洋文明
紀元前 600 年	佛敎の成立
紀元 300 年～200 年	仏敎芸術 仏傳 造り始まる
239 年	邪馬台國の女王卑弥呼 魏に遣使
399 年	法興 仏典を求め西安からインドへ、途中 ガンダーラ に寄る
500 年頃 中国南北朝 時代 北魏	世界最古の農業書(食品加工含む)「 齊民要術 」買思きょう著
538 年	日本に仏敎伝来
607 年	法隆寺設立
629 年	中国唐時代玄奘三蔵経復インドへ カシミール 経由
684 年～729 年	平城宮 長屋王家 麦縄米 問

710 年	平城京 奈良時代
734 年	正倉院文書 麦縄・手来・索餅
752 年	東大寺開眼
889～898 年	「 日本国見在所目錄 」に齊民要術記載あり
905 年	延喜式 茶中の年中儀式や制産を記す 索餅
931 年	倭名類聚抄 (漢倭辞書)
794 年	平安京 平安時代
889～898 年	「 日本国見在言目錄 」に齊民要術記載あり
1000 年頃	脩少納言「枕草子」に「 はちぢょう 」記載あり
1192 年	源頼朝征夷大将軍
1271 年	中国元時代初め「 居家要事類 」
1352 年	奈良法隆寺史料「 喜元記 」 ウトム うどん の初見
1488 年 2月 1日	相国事蔭涼軒日録に ラーメン (經帯麵) 桑室に馳走
1351 年 5月 10日	木曾「 定勝寺 」で そば 切り振る事う初見
1883 年(明治 16 年)	佐賀県人 真崎照輝 製麵機の発明

日本最古の麵

麦縄

(手より麵)

奈良時代

平城宮

長屋王家(684年?~720年)

平城宮発掘調査出土長屋王家木簡



山寺麦縄價

日作

正倉院文書を時代順に編纂した『大日本古記録』中の索餅記録

			例数	単位
七三四	天平六年	麦縄	三	了
七五八	天平二年	田束	二	懸
		索餅	二五	菓
七六〇	天平四年	索餅	三	菓
七六二	天平六年	手束	一	懸
		索餅	六	菓
七六三	天平七年	索餅	二	菓
七六四	天平八年	索餅	五	菓
七六九	神皇正統記三年	索餅	十六	菓

麦縄

田束

手束

索餅

倭名類聚鈔(わみようるいびしよ)930年~935

結果 楊氏漢語抄云結果形如結緒此
 案和名加久乃阿和
 間亦有之今

捻頭 楊氏漢語抄云捻頭無木加太捻
 音奴協反一
 云麥子

索餅 釋名云蝸餅脣餅金餅索餅無木
 奈波大膳式云手皆隨形而名
 東索餅多都加

粉熟 辨色立成云粉粥以米為之今案
 粉粥即粉熟也

餛飩 四聲字苑云餛飩作餛見唐韻
 餛二音上亦
 餅劉肉麵裹煮之

餠 附字 楊氏漢語抄云餠餠字亦作餠
 玉麩見秆麵方切名也四聲字苑云
 秆古旱反上摩展衣也

煎餅 楊氏漢語抄云煎餅如字以油
 熬小麥麵之名也

餠 四聲字苑云餠音與蝸同俗云餠
 為餅名餅名煎麵作蝸虫形也
 未詳

黏臍 辨色立成云黏臍似人臍也黏上作
 下音臍反

延喜式 (905年)

年料

索餅料 小麥卅石御井中宮料 粉米九斛高料各四斛 紀伊鹽二斛七斗 絹并薄繩飾各卅二口別四 曝麥調布單二條
尺別三 承塵帳四條別二丈二尺 雲繩布十六條別五 水繩吧布四條別六 席折薦各六枚 韓櫃四合 明櫃折櫃 龜
 笥 蓋各四合 岳洗盤各四口 盆塙各十六口 水麻笥八口 匏十六柄槽二 篋四枚 白一腰杵一枚 別脚案
 四脚 中取案四脚 刀子四枚 籬四口 乾索餅籠十六口 鹽三石 鈿二口 竹一百五十株 櫛十條別五 櫛十條別六
 尺 頭巾廿條別三 薪日卅斤生所

延喜式卷三十三 大勝下

七七二

日本国見在所目錄 (889~898年)

真言要决論

廿一農家如本

曆民要術十卷

協品陽性

毛氏本草三卷

廿一小説家

咲林三卷

後帝律格中

咲論一

盪丹子一

書如

歴世説十

楚臨川王劉

向卷二

向録十

志林小説十

小説十

小説十

登右鑑一

子

歴世續一

為歴

廿一兵家

目録二百四十二卷

目録二百四十二卷

水引餛飩法

細絹篩麵以成調肉臠汁待冷澁之水引按如箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手踴鏊上按令薄如菲葉逐沸煮

餛飩按如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁按使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麵粥一名恭麵盧貨過蘇貨粥法

剛雙麵揉令熟大作劑按餅麪細如小指大重繫於乾麵中更按如麪著大截斷切作方碁簾去執甑裏蒸之氣餽勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷按散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作臠澆堅而不泥冬天一作得十日變麵以栗餅饋水浸即澆著麵中以手向簸箕痛按令均如胡豆揀取均者熟蒸曝乾須即湯煮筴籠漉出別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臠中汁沸油豆粉若用粗粉脆而不美不如環餅麵先剛澁以手痛揉令極軟熟更以臠汁澁令澤饒饒然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔雀容粗麻線若作水引形者更割牛角開四五孔容菲葉取新帛細紉兩段各方半寸依角之小鑿去中央綴角著紉以鑽之密綴勿令漏粉用裹盛澁粉斂四角臨沸湯上擲訖洗舉得十二年用出熟煮臠澆著酪中及胡麻飲中者真類玉色穠穠與

豚肉餅法一名擗餅

湯澁粉令如薄粥大鍋中煮湯以小杓子搗粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍搗鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中醋以豚皮臠澆口酪任意滑而且美

九州の麺

日本の食生活全集

28・5・23 江戸ソバリエ工房

	蕎麦	餛飩	そばがき	ろくべえ	だんご・だご汁	ほうちよう
福岡県	そばきり 運そば	うどん・素麺	そばがいもち ソバ粉もち・そばがき		だご汁・だご、つんきりだご だごもち・だごちまき	
佐賀県		素麺	そばねったくり (芋入) そばねり (そまね)	ろくべえ (玄界灘沿 岸 多良山麓)	そばだご汁 (有田)・だご汁籠 まがんだご汁 (そば粉)	
長崎県	運気そば (諫早・北松浦・ 壱岐) そば切り (対馬)	素麺	ごきねり・ねりくり 蕎麦ねり (芋入)	ろくべえ (島原・対 馬)	そばぞうし・せんだんご 蕎麦のしゅっだご (諫早)	そばぼうちよ う (対馬)
熊本県	運そば そばぎや (ソバと芋きな 粉) そば切り			ろくべえ (天草)	いきなつだご (芋と小麦) じやりやきだご・お花だご のべだご・こっばだご まがんだご (そば粉のみ)	
鹿児島県	そばきい (山芋入) そばきいずし (煮 込)	素麺	そばねった (芋の中 にそば粉) そまん飯 (芋。もち 米そば粉 種子島)		ねったほ (ソバ粉と山芋入) そましん・そばじゆい・そま げそまんずし (太い蕎麦。大 根・里いも、人参煮込み)	
宮崎県	そば切り (ぶつか け) そば汁 (煮込み)	うどん 素麺みそ汁に 入れる	わんがき・ そばげ (味噌汁の中 にそば粉を入れる)		だご汁 (黒砂糖入り黄な粉ま ぶす)・そばだご (芋入) そまげ (芋粉の中にそば粉)	
大分県	そば切り (煮込・かけ)	おどろ (味噌汁 かけ) うどん (汁かけ)	そばねり 米がゆ 運そば そねり		だんご汁・だご汁 やせうま (砂糖入りきな粉)	そばぼうちよ う (祖母) ほうちよう

第9回千葉県そば大学講演会

講師 稲澤敏行自己紹介書

昭和13年4月1日 東京に生まれる

昭和19年 滝野川国民小学校入学

昭和20年1月 戦況悪化により栃木県芳賀郡逆川村縁故疎開

昭和26年 本幡小学校卒業 この5年間自給自足の生活体験

この経験が後の辺境の地そば取材に役たつ

昭和32年 鈴木梅太郎開設東京農業大学農芸化学科に入学

昭和36年 (株)東洋醸造(現旭化成)入社ペニシリン放線菌品種改良に携わる

昭和38年 放線菌の新保存法で発明考案賞受賞

昭和41年 (株)イナサワ商店代表取締役就任 蕎麦店専門食材問屋経営及び

他業界からのそば店加入を勧め修業不要 国内外そば店開業指導

平成8年 韃靼そばを日本に紹介 発売始める

平成14年 東京農業大学優良経営者表彰

平成18年 (株)イナサワ商店会長就任

現在 一茶庵手打ちそばうどん教室講師・NPO江戸ソバリエ協会役員

HP 江戸ソバリエ協会「国境なきソバリエたち」に斉民要術 他

HP (株)イナサワ商店 「室町時代にラーメンがあった経帯麺とは？」

「そばの故郷其の十[インドの旅]そばを探して世界の旅」

越前（福井県）のそばの歴史は古く、朝倉隆景が一乗谷に築城した頃（1473）から始まっていると伝わっています。当初は合戦の合間にソバを栽培させ兵糧食としていました。その頃の食べ方は、そばがきやそばだんごが主だったようです。

現在の麺状のそばを大根おろしと一緒に食べる「おろしそば」は、慶長 6 年（1601）越前府中（越前市）の領主として赴任した本多富正が広めたとされています。

その後昭和 22 年（1947）天皇が福井に御行幸された際に 2 杯も「おろしそば」を召しあがられ、皇居に戻られ「あの越前のそばは・・・」懐かしんだ御言葉に由来し「越前おろしそば」と呼ぶようになりました。

越前（福井県）には、そば文化を発展させる様々な文化・風土があります。

- ・北緯 36 度のソバの栽培に適した環境
- ・福井県在来種の保全・育成
- ・生産者の栽培・収穫に関する技術革新
- ・玄そば特性を活かした石臼挽きの技術研究
- ・そば道具を支える伝統産業としての職人技術（越前打ち刃物・越前漆器・越前木工）

以上の要素が集約され、おのずとそば文化が形成されました。

又、現在でも県の支援体制の基、素人そば打ち段位認定制度・全日本素人そば打ち名人大会の開催。中山重成先生（故人）より提唱された「蕎麦道」の実践など、様々な先進的提言・取組を行っております。

今回中山先生の教えを基に、福井に於けるそば打ちの基本的考え方をご紹介します。

越前そば道場

ふくいそば打ち愛好会

井 敏朗

そば打ち規範（指導心得）

越前そば道場

イベントでの模範打ち及び教室等での指導心得とする。

1.5k打ち（そば粉 1200g つなぎ粉 300g）標準

準備・衛生

前掛け・帽子を必ず着用。

作業前に必ず手をきれいに洗う。（爪・手の怪我・指輪・腕時計等は禁止）

水はそば粉に対し 50%程度準備する。

木鉢作業

水回し

作業は鉢の内面に添って手を大きく回す。常に手をきれいな状態にすることを心がける。
そば粉とつなぎ粉を木鉢に篩い入れる。

篩い入れたそば粉とつなぎ粉を丁寧に混ぜ合わせる。

準備した水は 3 回程度に分けて入れる。決め水（手振り）で仕上げる。

1 回目加水、素早くかき混ぜ全体に水を行きわたらせる。（1～3 ミリのパン粉状）

粉に素早く、水を均一に含ませる事が目的。決してこねないように。

2 回目加水、更に根気よくかき混ぜる。（5～10 ミリの小豆の粒状）

水を吸ってない白い小さな粒がたくさんある場合はまだ水回しが不足。

3 回目加水、少し力を加え大きな粒状にする。（20～30 ミリのそら豆大）

水加減の確認、表面が滑らかで光沢があり耳たぶ程度の固さを目指す。

決め水、細かい粒が残っている場合に行う。

練り（菊練り・まとめ）

しっかりコシをだすため体全体を使って体重をしっかりと乗せ、鉢の底に生地をこすりつけるようにして効率よく練り上げる。（手法は問わず）

まとめ

そばを 1 つのかたまりにまとめる。

練り込み

縦方向に（10～15 回程度）練り込む作業を 4～5 回繰り返す。

本練り

右又は左に少しずつ回しながらコシが出るまで練る。（3～4 回転程度）

鉢の清掃、手の汚れを落とし次作業へ移行。

菊練り

生地の周囲を中心に押し込んで菊状のヒダをつくり、生地の粘りと艶をだす。

纏め

菊練り側の口をだんだんと絞るように、中の空気を抜く。円錐の上部をへそ状に仕上げ、へそを上から軽くつぶして裏返し、鏡餅状に形を整える。

鉢の清掃、手の汚れを落とし次作業へ移行。

延し作業

麺棒は猫の手で、ストロークを大きく、目の下の作業を心がける。

手延し

均一な厚さ、きれいな円になるよう仕上げる。

掌（たなごころ）でそばを、右または左に回転させながら徐々につぶしていく。

両手を重ね均一な圧で小刻みに、やさしく丁寧に。

（直径 350～450 ミリ、厚さ 10 ミリ程度）

丸出し

均一な厚さ、きれいな円になるよう仕上げる。

麺棒を使い右または左に 30 度程度回転させながら均一に延ばす

麺棒は平行に、ストロークは大きく。決して縁をつぶさない。

（直径 550～650 ミリ、厚さ 5 ミリ程度）

四つ出し

円から正方形に仕上げる。

縦方向に打ち粉を振り、巻き棒に巻いて東西南北の順に方向を変え、一方向 3～5 回程度。

中央部のみでなく、全体に圧力を加えながら延ばす。

（700～750 ミリの正方形）

肉分け・幅出し

均一な厚さに整ながら、そばの延し幅（長さ）を決める。

（800～900 ミリ）

本延し

延しは、形を整え均一な厚さ（2 ミリ程度）とし、麺密度を上げ、仕上げる。

厚さ・形を整える為の、引き作業のみは避ける。

たたみ

延し方向に広げ、打ち粉を振り前方に重ねる。

次に、左半面に打ち粉を振り右から左へ重ね、反時計回りに回転。（右利き）

次に、前方半面に打ち粉を振り手前から上に重ね、8 枚重ねとする。

重ねる際は少しずつずらす事、打ち粉は過不足なく必要量（適量）とする。

切り作業

切り板に打ち粉を振り、麺体を移動、麺上にも打ち粉を振る。

切り幅は、2 ミリ程度とする。（1 切目もそばである。）

打ち粉をできるだけ振り落とし、生舟に整然と並べる。

作業時包丁置き等を使用し麺台を傷つけないよう注意する。

後片付

作業終了後、使用した道具を清掃し、元の状態に戻し作業終了とする。



篩



攪拌



加水(1回目)



水回し(1回目)



水回し(1回目)完了



加水(2回目)



水回し(2回目)



水加減確認





まとめ



まとめ完了



清掃・養生



手延し



丸出し



丸出し



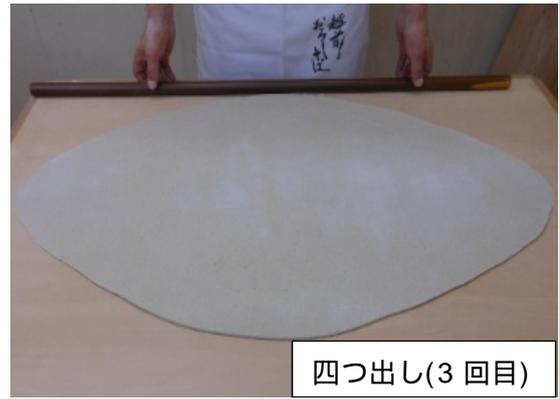
丸出し完了



四つ出し(1回目)



四つ出し(2回目)



四つ出し(3回目)



四つ出し(4回目)



四つ出し完了



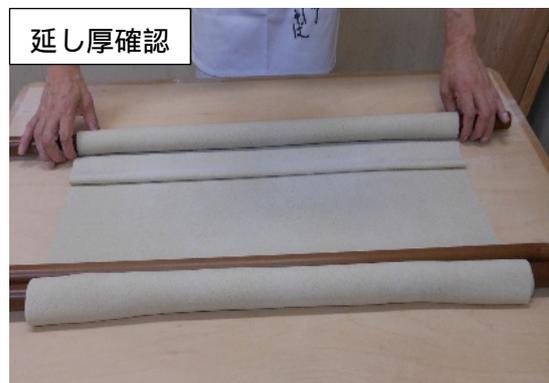
肉分け・幅だし



肉分け・幅だし



本延し



延し厚確認





英
高
老
道

丁亥九月十八翁

直成



経歴

井 敏朗 (11 トウ)

1958 長崎県生まれ 現在は福井県福井市在住

- 平成 15 年 4 月 そば好き（食する事）が高じ、越前そば道場・中山重成氏に師事
- 平成 19 年 11 月 全日本素人そば打ち名人大会・名人位
- 平成 25 年 4 月 全麺協・地域振興部会員
- 平成 25 年 9 月 全麺協・五段位
- 平成 26 年 4 月 全麺協・指定指導員
- 平成 28 年 4 月 全麺協・全国審査員
- 全麺協・中日本支部・副支部長
- ふくいそば打ち愛好会・副会長



和のこころを伝える空間

越前そば道場



北陸にお越しの際には、
ぜひ福井に足をのぼして
おいしいお蕎麦をご堪能下さいませ。
皆様のお越しを心より
お待ちしております。

越前そば道場

〒913-0046 福井県福井市福町31-1
TEL.(0776)36-3538
FAX.(0776)35-3536(ピリケン)

たかが庖丁 されど庖丁、 食道具・庖丁の守り(もり)

庖丁コーディネータ 廣瀬康二

職人さんは料理人に限らず道具を大事にします。洋食のコックさんや中華料理の職人さんもプロの方は道具や庖丁を大事にします。蕎麦打ち職人も然りですね。武士の魂が刀ならば、庖丁は料理人の魂です。

今も生きるプロの世界では「道具調べ」があります。

大工さんが良い例ですが、持っている道具を見れば、その職人さんがどのくらいの仕事出来るかが判ると云う事です。道具が正確に調整されていなければ正しい仕事出来る訳がありません。ロクな仕事出来るはずがないと云う事です。

料理人の場合も同様の事で、自分が優れた腕の職人であることを示すには庖丁を見て貰うのが良いでしょう。現在でもこの様な気風が残っているので、料理人は自分の身体の一部である自身の庖丁を大事にして、誇りにしています。

道具とは、沢山持っていて良いものではなく、特に食道具・庖丁は、どんなに高級、高価な庖丁を持っても自身で守り（もり）

が出来て、正しく調整されてなければ切れないし、正しい仕事は出来ませんし、非常に効率が悪いです。

極端な話ですが、お刺身を造る時は刺身庖丁が適していますが、正しく研げていない不潔で錆びた刺身庖丁よりも、端正に調整されている万能の庖丁の方が良い場合がある、と云う事になります。

よく、「庖丁する」と云いますが、単に切ると云うのではなく、「目的に適った様に素材を活かし、包み切る」と、したいものです。

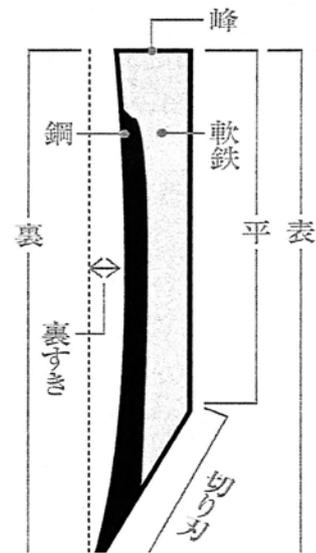
庖丁を上手に使うのは、勿論、熟練の技術が必要ですが、先ず庖丁の「守り（もり）」が出来ていなければ始まりません。よく道具の「管理」と云われますが、「管理」とは人間の都合に合わせてお世話する事ですが、「守り」とは、そのモノや人の立場になって、その状態や気持ちに心を寄せながら面倒を見る事であると考えます。

良い例が「子守り」と云うのが解り易いと思いますが、これは子供の立場になり、心を寄せて見守ると云う事。つまり、道具の

「守り」が出来ていて場数を踏んでいくと、
道具が自然と手に馴染み、技術が向上し、お料理を創る愉しみ、蕎麦を打つ愉しみに繋がると思います。

今も昔も変わらぬ食道具の在り方を述べました。

片刃造り



片刃和庖丁(付け鋼)

昨今、世界は日本食ブームとなっています。それはヘルシーと云うだけでなく、見た目の美しさや味の繊細さが高く評価されているからでしょう。

その美しさや味の裏側には、日本料理の生み出す片刃の和庖丁の裏と表の違いにあります！

裏と表の意識が手打ち蕎麦も含め、日本の料理の食の美、用の美に繋がっています。

その片刃は裏側と表側が異なります。庖丁は一般的に右手で持った時、刃の右側の面を表、左側の面を裏と呼ばれ、左利きの人は、当然その逆となります。

一般的な家庭用の万能庖丁は諸刃(両刃)造りで、刃の断面は左右対称のクサビ形です。一方で片刃の出刃庖丁や刺身庖丁等は、刃の裏側には鋭利なハガネの刃が付き、刃の表側には軟鉄が傾斜するように刃が付き非対称形です。

この片刃は薄くて切断面を小さく出来る為、鋭い切れ味により、柔らかいものでも鮮やかに包み込むように活かし切れます。

片刃の和庖丁は切り口の組織を壊しにくい為、素材の見た目・触感(食感)、味が最も活きます。

片刃庖丁は日本だけで、世界に誇るべき庖丁文化と云えます。明治初め頃まで魚中心だった食文化が生み出した日本独自の庖丁です。

ご承知の通り、この片刃文化が日本の蕎麦切り技術にも通じています。

端正な片刃の蕎麦切で切った切り口は蕎麦麺を茹で冷水でシメた後に結果が出ます。切り口断面は艶があり美しく角の立った手打ちならではの触感が味わえ、蕎麦の風味が最も生きた味となります。

この様に表・裏の違う片刃庖丁は日本蕎麦にも大きな影響を与え、現代の蕎麦文化にしっかり根付いています。

日本の手打ち蕎麦も表裏の異なる片刃庖丁の文化が生まれていないと成り立っていないと思います。

蕎麦打ちや御料理は蕎麦粉や食材の善し悪し、また料理する人の技量が問われるのは当然ですが、良い仕事をする為には、良い道具が必須です。

いくら名人、達人と云われる人でも仕事の出来不出来は、道理に適った道具を見極め、使いこなせるかが問われます。

良い仕事をされる方は、必ず道具の重要性を云われます。

様々な蕎麦屋さんの手打ちも良質な粉、優れた職人さん、端正な片刃の蕎麦切り庖丁等によって旨い蕎麦を提供されている事と思っております。

美味しい蕎麦を食せるのも、この様な片刃を考え出した先人のおかげ様だと感謝し、これからもこの庖丁文化を伝えていき、日々精進していきたいと思います。

蕎麦切り庖丁の 「守り」と「研ぎ」

日々の守り

その日に使い終わった庖丁は、竹ベラ又はナイロンタワシにクレンザー等を付けて汚れを磨き落とす。洗い流した後は、乾いたタオルで水気を拭き、よく乾かします。

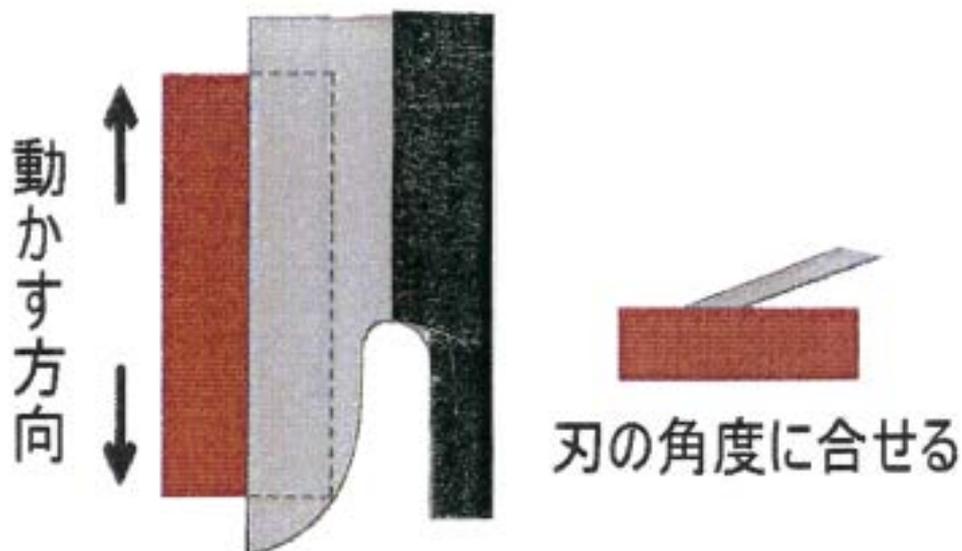
研ぎ方

- ・ 日常は砥石のコップで砥石を動かす方法で汚れを落とす。
- ・ 砥石には一定の泥を保ちながら流さない様に研ぎます。
- ・ 砥石の表面に凸凹が在ると、正しく研ぐ事は出来ません。
- ・ 砥石の面を平らにして研ぐ事が肝要。

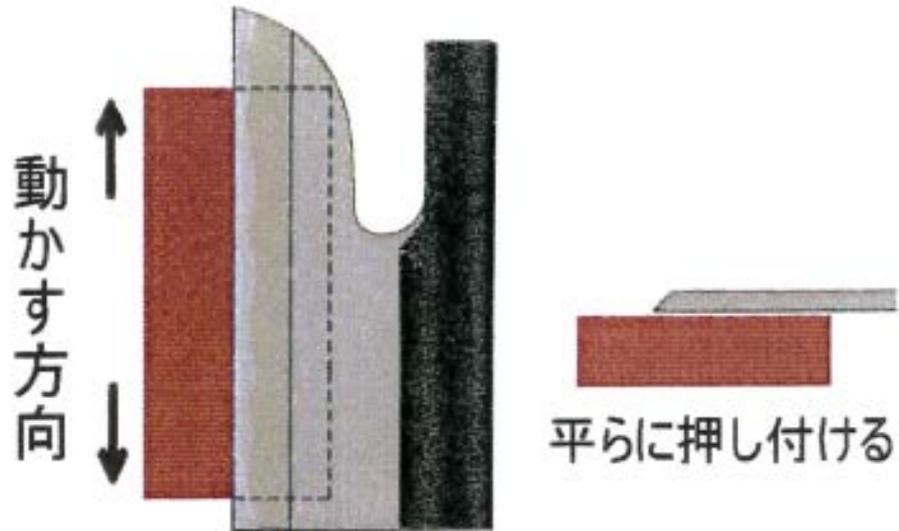
庖丁と砥石の角度

中仕上げ砥(#1200)で、力を入れ過ぎないように軽く研ぐ。

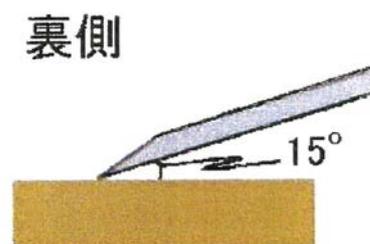
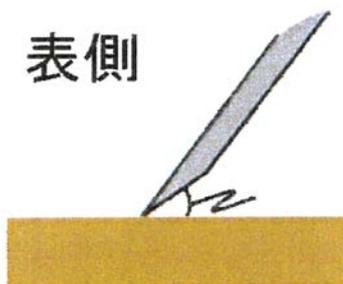
表面を研ぐ時



裏側を研ぐ時



仕上げは、仕上げ砥石(#4000)の泥の上で、刃先を軽く砥石に当てる感じで、表・裏を交互に研ぐ。



庖丁の「^も守^り」と研ぎ方

庖丁ひとつで料理の美味しさ、変わります！！

日々の「^も守^り」

- ・庖丁は使っている最中も、フキン等で拭きながら使いましょう。
 - ・その日に使い終わった庖丁は、クレンザー等を付けて汚れを磨き落とし、その際、(ハンドル)の部分も併せてよく磨きます。洗い流した後は、乾いたタオルで水気を拭き、よく乾かします。
 - ・月に1度くらい、中砥石(＃800～1000)で軽く研ぐだけで、よく切れて使い易く手に馴染みます。
- また、1～3年に一度は専門店でメンテナンスすると、庖丁の寿命に繋がります。

研ぎ方

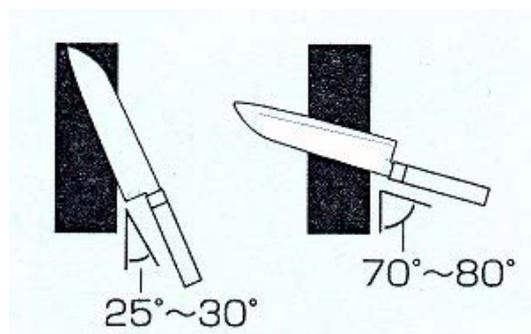
1、心得

- ・砥石には十分に水を含ませる為使用前に20分間、水に浸けてから、表側から研ぎ、力を入れ過ぎずに前へ押すように動かします。
- ・研いでいる間は、出てくる泥(砥石の粉が混じった水)を洗い流さないようにします。
- ・水の加減は研ぎながらほんの少しずつ水を加え、墨を硯(すずり)で擦る感じで水の量を保つ。ポイントは、泥(庖丁の鉄粉・砥石の粉)が刃を研いでくれるので、一定の泥を保ちながら流さないように研ぐ事。

2、庖丁と砥石が交わる角度

表側を研ぐ時

裏側を研ぐ時

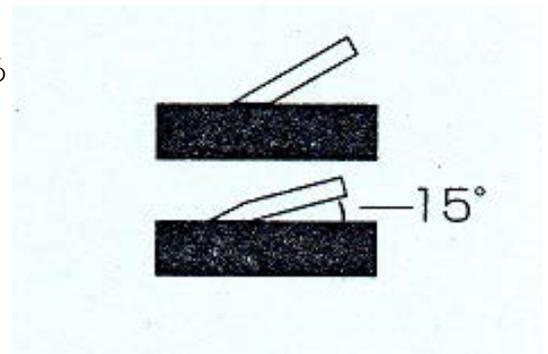


3、刃の角度

片刃（出刃、刺身庖丁等）表：刃の角度に合わせる

裏：平らに押しつける

両刃（三徳牛刀、ペティ等）表：裏 共に15度



4、カエリ（刃先のまくれ）の確認

片 刃： 表から研いでカエリがでたら裏を10回研ぐ

両 刃： 両面同じ割合

5、仕上げ

カエリが確認出来たら砥石面に水を十分に掛けながら、力を入れずに表も裏も5回ずつ交互に軽く刃先を砥石に当てる。繰り返す毎に水を掛け、泥が出ない様に留意しながら仕上げ研ぎをする。何回か繰り返すと自然にカエリが取れる。

ハガネの庖丁はその後、仕上げ砥石の泥で表・裏を交互に研ぐと、更に素晴らしい切れ味を得ると共に、切れ味が持続します。

砥石の手入れ

庖丁を正しく研ぐ為には砥石の面を平らにして研ぐ事が肝要。
砥石の表面に凹凸が在ると、正しく研ぐ事は出来ません。
砥石を使ったら、その度に砥面を直し、汚れを洗い乾かして置きます。

庖丁コーディネータ・庖丁調整士

廣瀬 康二 (ひろせこうじ) profile

- 1970年 京都市生まれ
- 1993年～ 大学卒業後、ワーキングホリデービザを取得し、1年間のオーストラリア滞在中に日本の食文化、日本の料理、伝統文化の素晴らしさに目覚める。
- 1994年～ 帰国後、「御料理は食材を活かす事」と云う原点から道具に着目し、京都の庖丁屋(有次)で16年間修行。
- 2010年～ 「庖丁」と云う古代からの神聖な道具にご縁を頂いた者としては何か使命を感じ、食道具 竹上 の独自ブランドを立ち上げ、庖丁コーディネータ・庖丁調整士としてフリーランスで活動し、事業を開始する。

☆庖丁コーディネータ とは

御料理する全ての人に対して、目的に応じた使い勝手の良い庖丁のコーディネートやその方に合った庖丁をアドバイス、調整～本刃付け仕上げ。庖丁のパーソナル診断後の更生修理。講座やセミナーを通して「庖丁料理文化」の文化発信。

☆活動内容

食や食育の様々な分野で、庖丁で料理の美味しさが変わる事や食道具・庖丁の重要性を提唱したり、大学の食物調理クラスでは庖丁コーディネータとして専任。また、幼稚園などでは保護者に向けた食育普及活動として研ぎセミナーを企画したり、庖丁を通して道具の在り方を伝えております。

食道具 竹^{たけ}上^{がみ}

京都府南丹市八木町船枝半入58-2

Tel:0771-20-1604

E-mail:hirose@kyototakegami.com

URL:<http://kyototakegami.com>

第9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	○	大野	誠一	群馬県	高崎市	そば処おおの店主
講師	○	稲澤	敏行	東京都	練馬区	江戸ソバリ工倶楽部役員
講師	○	井	敏朗	福井県	福井市	ふくいそば打ち愛好会
講師	○	廣瀬	康二	京都府	南丹市	京都竹上庵丁コーディネーター
ご来賓	○	野田	茂穂	埼玉県	和光市	理化学研究所情報基盤センター
ご来賓	○	池田	清和	兵庫県	神戸市	神戸学院大学教授
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		岩波	金太郎	長野県	諏訪市	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	○	鶴飼	良平	東京都	台東区	上野藪蕎麦
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	○	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	○	北村	忠一	北海道	雨竜郡幌加内町	(株)北村そば農場代表取締役
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	○	杉井	智佐子	長野県	木曾郡南木曾	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	江戸流手打ち蕎麦鶴の会
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	理成	千葉県	茂原市	元 千葉県農業大学校
特任研究員	○	ほし	ひかる	東京都	文京区	江戸ソバリ工協会
特任研究員	○	前島	敏正	埼玉県	上尾市	江戸ソバリ工倶楽部
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		矢口	孝	千葉県	佐倉市	調理師
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		武井	貞	埼玉県	さいたま市緑区	NPO法人そばネット埼玉
2		能勢	順一	千葉県	千葉市緑区	
3		清野	嘉雄	千葉県	流山市	柏手打そば愛好会
4	○	大塚	裕一	富山県	富山市	富山そば研究会
5		西川	朋子	長野県	安曇野市	信州蕎麦の会
6		石田	紀雄	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム/日吉蕎麦の会
7		中島	浩雄	東京都	江戸川区	江戸流手打ち蕎麦鶴の会
8		海	緑風	東京都	品川区	江戸ソバリ工倶楽部
9	○	水上	博明	東京都	武蔵野市	TOKYO蕎麦塾

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
10		鈴木	幹男	埼玉県	桶川市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
11		樽見	二三男	埼玉県	久喜市	NPO法人そばネット埼玉 彩蕎一門会
12		吉田	寛	埼玉県	新座市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
13		西原	賢三	茨城県	つくば市	NPOそばねっと埼玉/つくば蕎麦愛好会
14		山口	昌彦	千葉県	松戸市	山遊塾そば道場
15		小林	照男	千葉県	千葉市美浜区	美浜ソバ楽会
16		横山	明子	東京都	足立区	千葉県そば推進協議会/美浜ソバ楽会
17		上村	史子	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
18	○	瀧上	躰明	千葉県	四街道市	千葉手打ちそばの会
19	○	遠藤	尚	千葉県	千葉市花見川区	千葉手打ちそばの会
20	○	坂牧	雄夫	千葉県	柏市	掬水そば遊会
21		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
22	○	平塚	勇三	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
23	○	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
24		大野	隆右	千葉県	千葉市中央区	桜流蕎麦打ち研究会
25		内村	和也	千葉県	千葉市若葉区	芝山手打ちそばの会
26		大屋	幸一	千葉県	いすみ市	夷隅の里 手打ちそばの会
27		浅倉	捷義	千葉県	市原市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
28		堀	栄次	千葉県	千葉市美浜区	美浜ソバ楽会
29		一宮	良樹	千葉県	千葉市稲毛区	江戸流手打ち蕎麦・轟そばの会
30		岩崎	よし子	千葉県	我孫子市	NPO法人そばネット埼玉
31	○	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
32		新崎	照幸	埼玉県	所沢市	常路麵打ち愛好会
33		樋口	正一	埼玉県	鴻巣市	いばらき蕎麦の会
34		笹	敏明	埼玉県	鴻巣市	熊谷そば打ち愛好会
35		萩原	敏彦	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
36		加藤	靖子	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/栃木蕎和会
37		鳴戸	浩	京都府	京都市右京区	祇園蕎麦塾
38		増淵	哲夫	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
39		猪阪	泰夫	東京都	中央区	そばネット埼玉
40		野川	いね子	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
41		野川	好廣	埼玉県	久喜市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
42		荻島	一之	埼玉県	越谷市	NPO法人そばネット埼玉
43		星	十三男	埼玉県	越谷市	しらこばとそばうち会
44		仲西	栄	埼玉県	深谷市	分桜流 彩次郎蕎麦打ち会
45		出口	文彦	千葉県	佐倉市	
46		近藤	博恭	千葉県	長生郡一宮町	かるがも蕎麦の会
47		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
48		永井	繁雄	千葉県	銚子市	山武手打ちそばの会
49		中野	克彦	富山県	射水市	越中やつおそば大楽
50		黒崎	昇次	神奈川県	横浜市泉区	神奈川そばフォーラム

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
51	○	飯田	誠司	茨城県	牛久市	つくば蕎麦愛好会/NPO法人そばネット埼玉
52		新田	義和	茨城県	土浦市	土浦蕎麦同好会
53		森田	操	栃木県	栃木市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
54		津田	博徳	千葉県	佐倉市	手打蕎麦研究会
55	○	頼成	豊	千葉県	市原市	掬水そば遊会
56		野村	廣	千葉県	市原市	掬水そば遊会
57		長澤	一記	千葉県	印西市	
58		靱山	富永	千葉県	香取市	千葉県そば推進協議会/香取そばの会
59		代市	一夫	千葉県	まばら市	かるがも蕎麦の会
60	○	栗原	幸子	千葉県	四街道市	火曜そばの会
61		高妻	俊作	兵庫県	神戸市北区	和泉蕎麦倶楽部
62	○	石山	啓二郎	東京都	中央区	
63	○	鹿島	俊美	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
64		多田	信吾	茨城県	土浦市	そばネット埼玉/土浦蕎麦同好会
65		関	信雄	埼玉県	久喜市	杉戸麵打愛好会 小川道場
66		吉田	久美子	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
67		吉井	将充	埼玉県	吉川市	しらこぼと蕎麦打ち会
68		松田	泰夫	埼玉県	さいたま市北区	そば知人塾
69		梶川	光二	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
70		梅沢	実	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
71		三浦	洋三朗	埼玉県	熊谷市	熊谷蕎麦打ち愛好会
72		飯塚	利茂	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
73		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
74		岡本	百合子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
75		土屋	博一	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦鶴合之衆
76		小口	智津子	神奈川県	秦野市	
77	○	赤尾	吉一	神奈川県	横浜市港北区	そばの花日吉
78		笠川	哲	神奈川県	小田原市	神奈川蕎麦フォーラム
79		望月	信子	東京都	江戸川区	東京そばの会/NPO法人そばネット埼玉（個人）
80		永幡	紀明	東京都	調布市	東京そばの会
81	○	等々力	直美	東京都	杉並区	江戸流手打ちそば二・八の会
82	○	上田	秀雄	埼玉県	朝霞市	NPO法人そばネット埼玉
83		小林	秀美	埼玉県	白岡市	杉戸蕎麦愛好会小川道場
84		小川	伊七	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麵打愛好会 小川道場
85		小林	裕	栃木県	鹿沼市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
86		石川	正二	栃木県	さくら市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
87		市川	宗信	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
88		宮永	保雄	茨城県	取手市	NPO法人そばネット埼玉/つくばそば愛好会
89	○	黒木	勇二	千葉県	船橋市	掬水そば遊会
90	○	神埼	和夫	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
91		野本	茂	千葉県	四街道市	千葉手打ちそばの会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
92		濱田	宗俊	千葉県	四街道市	みそらそばの会
93	○	小片	孝子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
94	○	安田	孝子	千葉県	四街道市	旭そばの会
95	○	勝山	富江	千葉県	四街道市	旭そばの会
96		大仲	俊彦	大阪府	大阪市阿倍野区	きうち塾つちのこ会
97		平林	知人	埼玉県	さいたま市北区	TOKYO蕎麦塾
98		川鍋	敏雄	茨城県	古河市	そば塾元右工門/NPO法人そばネット埼玉
99		谷嶋	公夫	茨城県	古河市	そば塾元右工門/NPO法人そばネット埼玉
100	○	佐藤	悦子	千葉県	鎌ケ谷市	柏井そばを楽しむ会
101	○	佐藤	俊司	千葉県	鎌ケ谷市	掬水そば遊会
102	○	渡部	吉実	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
103	○	金崎	正人	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
104		濱田	武男	千葉県	市原市	
105		清宮	高保	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会
106		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
107		佐藤	ミヨ子	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
108		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
109	○	中村	純子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
110		塩谷	篤	神奈川県	横浜市港南区	神奈川そばフォーラム(麺文化アカデミー)
111		茂呂	俊子	埼玉県	幸手市	杉戸麺打愛好会小川道場
112		塚原	恒寿	埼玉県	春日部市	杉戸麺打愛好会小川道場
113		井出	昭次	埼玉県	越谷市	ばんどうそば打ち連合会
114		城	幸夫	埼玉県	飯能市	NPO法人そばネット埼玉/いるま蕎麦打ち倶楽部
115		横山	忠弘	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	洋子蕎麦打ち倶楽部
116		石田	成一	埼玉県	春日部市	杉戸麺打愛好会小川道場
117		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
118		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
119		島村	良三	埼玉県	行田市	熊谷そば打ち愛好会
120		岡田	正	千葉県	四街道市	旭そばの会
121		大徳	昌司	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
122		久野	哲生	千葉県	千葉市若葉区	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
123		徳田	英明	千葉県	千葉市中央区	轟そばの会宮崎支部
124		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
125		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
126		石井	昭一郎	千葉県	千葉市稲毛区	千葉県そば推進協議会
127		佐藤	政志	千葉県	千葉市緑区	あすみそばの会
128		田仲	悦朗	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
129		伊藤	誠	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
130		赤石	富士子	千葉県	市川市	NPO法人そばネット埼玉/さいたま蕎麦打ち倶楽部
131		赤石	貴子	千葉県	市川市	NPO法人そばネット埼玉/さいたま蕎麦打ち倶楽部
132		西島	富二	千葉県	千葉市中央区	美浜蕎麦会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
133		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
134	○	前浜	静男	広島県	広島市中区	広島蕎麦打ち倶楽部
135	○	前浜	佳代子	広島県	広島市中区	広島蕎麦打ち倶楽部
136		小澤	日出夫	東京都	練馬区	そば打ち千会
137	○	岡部	洋子	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
138		細田	たき子	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
139		高橋	年光	栃木県	塩谷郡塩谷町	栃木のうまい蕎麦を食べる会
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		梅山	豊光	栃木県	小山市	NPO法人そばネット埼玉/蕎麦の会みかど
142		小澤	健治	茨城県	龍ヶ崎市	いばらき蕎麦愛好会
143		守屋	孝	茨城県	取手市	NPOそばネット埼玉(土浦)
144		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
145		大塚	久男	茨城県	古河市	古河手打ち蕎麦の会
146	○	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
147		玉城	律子	千葉県	大網白里市	大網そばの会
148		久壽米木	章次郎	千葉県	八千代市	
149		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
150		竹内	正夫	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
151		宮坂	正宏	千葉県	佐倉市	掬水そば遊会
152		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)
153		中村	史夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
154		横藤	明	神奈川県	高座郡寒川町	神奈川そばフォーラム(みそば会)
155		渡邊	勝美	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
156		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
157		奥村	祐子	埼玉県	東松山市	熊谷そば打ち愛好会
158		高橋	正	埼玉県	さいたま市西区	そば知人塾
159		川田	克彦	埼玉県	さいたま市見沼区	そば知人塾
160		齋藤	スミ	栃木県	河内郡上三川町	とちぎ蕎和会
161		浅野	やす江	栃木県	小山市	大谷手打ち蕎麦の会
162		石川	利行	栃木県	鹿沼市	NPO法人そばネット埼玉/下野そばの会
163		岩本	シナ子	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/(とちぎ蕎和会)
164		小林	光朋	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/とちぎ蕎和会
165		菅又	力	栃木県	芳賀郡益子町	ましこの蕎麦を楽しむ会
166		上鍋	宣正	千葉県	浦安市	
167		卯月	一好	千葉県	習志野市	習志野稲門会そば部会
168		中川	二郎	千葉県	松戸市	山遊塾
169		秋元	芳雄	千葉県	夷隅郡御宿町	かるがも蕎麦の会
170		村上	壽一	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
171		能勢	新作	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎会
172		行木	孝	千葉県	千葉市稲毛区	稲蕎会
173		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

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
174		山口	章	千葉県	千葉市美浜区	美浜そば楽会
175		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
176		廣武	照明	神奈川県	横浜市栄区	神奈川そばフォーラム/麺文化アカデミーよこはま栄
177		七森	正樹	埼玉県	越谷市	NPOそばネット埼玉
178		桑田	正巳	埼玉県	川越市	小江戸塾蕎麦の会
179		和田	勇	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
180		塩入	靖子	埼玉県	春日部市	杉戸麺打愛好会小川道場
181		榎本	喜一	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	NPO法人そばネット埼玉/埼玉そば打ち愛好会
182		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
183		松沼	孝	栃木県	小山市	彩蕎一門会
184		大塚	恵司	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
185		鈴木	貞壽	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
186		酒井	ヨシ	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
187		橋本	彰夫	栃木県	栃木市	下野そばの会
188		石澤	廣子	栃木県	真岡市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
189		大日向	昭	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
190		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
191		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
192		五十嵐	一雄	千葉県	松戸市	NPO法人そばネット埼玉
193		沼田	良治	千葉県	いすみ市	江戸流手打ちそば 鶴蕎の会
194		中島	敦実	千葉県	松戸市	杉戸麺打愛好会小川道場
195		杉山	忠秋	千葉県	八千代市	さくら蕎麦の会
196	○	浦内	典信	千葉県	市川市	掬水そば遊会
197		伊東	ひろ子	千葉県	八千代市	千葉手打ちそばの会
198	○	池田	行雄	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
199		田島	忠明	神奈川県	海老名市	ばんどう蕎麦打ち連合会
200		佐藤	清治	東京都	日野市	常路麺打ち愛好会
201		鳥海	修一	埼玉県	川越市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
202		岡田	辰夫	埼玉県	行田市	熊谷蕎麦打ち愛好会
203		野田	岩雄	埼玉県	北葛飾郡松伏町	洋子蕎麦打ち倶楽部
204		淀野	芳草	埼玉県	春日部市	ばんどう蕎麦打ち連合会/洋子蕎麦打ち倶楽部
205		窪田	秀人	栃木県	芳賀郡益子町	ましこの蕎麦を楽しむ会
206		今岡	昭雄	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
207		川上	英夫	茨城県	つくば市	江戸ソバリ工倶楽部
208		渡邊	公夫	千葉県	千葉市若葉区	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
209		千葉	俊雄	千葉県	佐倉市	千葉県そば推進協議会
210		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
211		野島	靖夫	埼玉県	戸田市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
212		小瀧	茂	千葉県	八街市	千葉手打ちそばの会
213		町田	絹代	千葉県	いすみ市	千葉そば推進協議会
214		千葉	洋三	千葉県	長生郡長生村	千葉そば推進協議会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
215		秦	明生	千葉県	市原市	誉田そば打ち同好会
216		鈴木	純子	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
217		金子	忠靖	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
218		金子	宇野子	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
219		島崎	朝美	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
220		長谷川	徹	千葉県	市川市	掬水そば遊会
221		市原	健治	千葉県	市川市	掬水そば遊会
222		鈴木	俊幸	千葉県	市川市	掬水そば遊会
223	○	大浦	明	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
224		市澤	廣	千葉県	市川市	掬水そば遊会
225	○	山崎	章	千葉県	四街道市	旭そばの会
226	○	小口	弘幸	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
227		松崎	美代子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
228		高橋	久江	千葉県	千葉市若葉区	八十三そば倶楽部
229		草柳	美枝子	神奈川県	伊勢原市	NPO法人そばネット埼玉
230		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
231		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
232		丹野	千恵子	千葉県	松戸市	さくら蕎麦の会
233		山本	定治	千葉県	千葉市稲毛区	
234		根岸	幸雄	千葉県	市川市	市川そば打ち同好会
235		加藤	幸夫	千葉県	柏市	柏手打そば愛好会
236		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
237		柏戸	英夫	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎会
238		林	久晴	千葉県	我孫子市	こもれび蕎麦の会
239		古川	憲二	千葉県	千葉市美浜区	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
240		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
241		小川	義雄	千葉県	四街道市	江戸流千葉手打ちそばの会
242		松田	浩志	千葉県	千葉市美浜区	掬水そば遊会
243		澤田	眞	東京都	杉並区	もみの郷会所
244		鯨井	邦夫	埼玉県	越谷市	熊谷そば打ち会
245		福澤	進	埼玉県	白岡市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
246		遠藤	正勝	埼玉県	久喜市	
247		神山	桂一郎	埼玉県	越谷市	熊谷そば打ち愛好会
248		入田	勝	埼玉県	深谷市	熊谷そば打ち愛好会
249		中島	英雄	埼玉県	熊谷市	熊谷蕎そば打ち愛好会
250		篠崎	誠二	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎麦和会 和楽の会西部
251		宮田	光進	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
252		和久井	文男	栃木県	真岡市	益子の蕎麦を楽しむ会
253		本間	昇	栃木県	芳賀郡益子町	宇都宮下野そばの会
254		荒井	キヨ子	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/下野そばの会
255		塚田	光昭	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/下野そばの会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
256		田部井	武	栃木県	宇都宮市	NPO法人そばネット埼玉/下野そばの会
257	○	山形	隆	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
258		後藤	和子	千葉県	いすみ市	江戸流手打ち蕎麦 鶉の会
259		小熊	宣子	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
260		小林	進	千葉県	柏市	千葉県そば推進協議会
261		山田	晃	千葉県	柏市	千葉県そば推進協議会
262		得能	俊郎	千葉県	山武市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
263		大塚	猛彦	千葉県	千葉市美浜区	美浜ソバ楽会
264		小川	安雄	千葉県	千葉市稲毛区	千葉北蕎麦の会
265		小林	勇	千葉県	四街道市	火曜そばの会
266		深谷	秀雄	千葉県	四街道市	火曜そばの会
267		小山	美香	福島県	南会津郡会津町	会津そば塾
268		酒井	タケ子	福島県	南会津郡会津町	会津そば塾
269		渡邊	浩一	静岡県	富士市	
270		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
271		谷岡	真弓	東京都	江戸川区	江戸パリア / 桜流蕎麦研
272		久芳	幸夫	東京都	杉並区	無の会
273		中村	安生	東京都	渋谷区	なりた蕎麦の会
274		柴崎	友子	埼玉県	久喜市	杉戸麵打愛好会小川道場
275		中島	保雄	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
276		佐藤	和男	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
277		林	浩喜	埼玉県	富士見市	NPO法人そばネット埼玉
278		菅野	博	埼玉県	さいたま市桜区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
279		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
280		北山	正一	栃木県	河内郡上三川町	小山手打ちそばの会
281		柴田	好枝	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
282		上原	潤二郎	千葉県	野田市	
283		渡邊	正男	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦青山学舎
284		中島	努	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
285		栗原	孝子	千葉県	柏市	江戸流手打ちそば二・八の会
286		長谷川	薫子	千葉県	市川市	掬水そば遊会
287		角田	功夫	千葉県	四街道市	
288	○	中里	紘	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
289		佐々木	甫	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
290		猪爪	憲之	埼玉県	埼玉見沼区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
291		田中	憲一	埼玉県	幸手市	埼玉県久喜そば倶楽部
292		穠山	和久	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
293		花島	邦子	千葉県	船橋市	さくら蕎麦の会
294		昆	光悦	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
295		中村	悟	千葉県	船橋市	千葉県そば推進協議会
296		河西	徹	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
297	○	山崎	憲	千葉県	佐倉市	千葉手打ち蕎麦の会/TOKYO蕎麦塾
298		仁平	宗一	栃木県	芳賀郡益子町	ましこの蕎麦を楽しむ会
299		竹沢	みや子	千葉県	千葉市中央区	轟そば 宮崎支部
300		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
301	○	久米谷	勇	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
302		小島	潔	千葉県	野田市	杉戸麵打愛好会小川道場
303		植松	保夫	千葉県	松戸市	さくら蕎麦の会
304		東野	和子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
305		鈴木	勝己	千葉県	長生郡長南町	掬水そば遊会
306		市本	淳	千葉県	千葉市若葉区	千葉手打ちそばの会
307		石田	時彦	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
308		齊藤	修一	茨城県	結城市	せいち庵そば打ち倶楽部
309		中嶋	匠	栃木県	小山市	
310		伴	知一	栃木県	宇都宮市	下野そばの会
311		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
312		山本	武志	千葉県	我孫子市	江戸流手打ちそば青山学舎
313		長谷川	肇	千葉県	山武市	TOKYO蕎麦塾
314		海老名	寛	山形県	山形市	山形県庁そば研究会
315		丹野	寛之	山形県	山形市	山形県庁そば研究会
316		高橋	耕太郎	山形県	天童市	山形県庁そば研究会
317		高橋	清治	山形県	山形市	山形県庁そば研究会
318		鈴木	庸之	神奈川県	横浜市栄区	神奈川ファースラム/麵文化アカデミー
319		岩澤	よし子	埼玉県	さいたま市見沼区	NPO法人そばネット埼玉
320		小森	康弘	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
321		鈴木	操	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
322		石井	佐富	茨城県	筑西市	彩蕎一門会
323		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
324	○	小宮	善一	千葉県	市原市	
325		知久	優	千葉県	野田市	蕎麦道楽野田式八会
326		夜久	彰良	千葉県	袖ヶ浦市	掬水そば遊会
327		久保	正範	富山県	富山市	富山そば研究会
328		干川	重之	群馬県	渋川市	郡馬奥根連合そば会
329		田口	恒憲	神奈川県	横浜市鶴見区	江戸東京そばの会ー茶庵手打ち蕎麦の会
330		浜崎	正子	埼玉県	久喜市	杉戸麵打愛好会小川道場
331		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
333		橋本	秀毅	千葉県	市原市	
334		磯野	恭行	千葉県	千葉市美浜区	美浜そば楽会
335		渡邊	好彦	千葉県	千葉市若葉区	桜が丘手打ちそばの会
336	○	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
337	○	佐藤	晋介	千葉県	市原市	旭そばの会
338	○	高山	俊夫	千葉県	松戸市	松戸手打ちそば同好会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
339		加治	裕司	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会/柏手打そば愛好会
340	○	伊藤	正雄	東京都	江戸川区	江戸手打ちそば教室
341		矢野	建一	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
342		吉川	甲次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち連合会
343		三島	捷平	茨城県	北相馬郡利根町	我孫子そばの会
344		小泉	正明	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
345		内藤	一雄	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会・なりた蕎麦の会
346		唐澤	宏州	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
347	○	高橋	俊宏	千葉県	浦安市	千葉手打ちそばの会
348	○	栢沼	友彦	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
349		松本	一夫	東京都	北区	桜流蕎麦打研究会
350		大関	薫	栃木県	小山市	下野そばの会
351		渡邊	佳子	千葉県	柏市	
352		田島	渉	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
353	○	小川	有三	千葉県	松戸市	蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会
354		金子	彰	東京都	大田区	神奈川そばフォーラム
355		八島	市雄	千葉県	市原市	掬水そば遊会
356	○	三橋	友美	千葉県	船橋市	
357		高橋	久	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
358		尾上	公敏	千葉県	柏市	TOKYO蕎麦塾
359	○	加藤	明男	千葉県	千葉市中央区	掬水そば遊会
360		鈴木	征志	千葉県	四街道市	旭そばの会
361		郡司	忠幸	栃木県	河内郡上三川町	NPO法人そばネット埼玉/下野そばの会
362		柘野	信博	千葉県	千葉市花見川区	
363		渡邊	哲朗	千葉県	富里市	八十三蕎麦クラブ
364		宇井	義	千葉県	山武郡芝山町	八富そばの会
365		宇井	恵美子	千葉県	山武郡芝山町	八富そばの会
366	○	鈴木	勇	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
368		山寄	俊夫	千葉県	千葉市中央区	千草そば打ち倶楽部
369		木村	佐江子	東京都	葛飾区	日本橋そばの会
370		継山	千城	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
371		荒井	克尚	千葉県	野田市	
372		持丸	操	千葉県	千葉市稲毛区	スマートコミュニティそば研究会
373		持丸	聖子	千葉県	千葉市稲毛区	スマートコミュニティそば研究会
374		小林	伸次	埼玉県	南埼玉郡宮代町	NPO法人そばネット埼玉
報道		伊藤	千尋	千葉市	中央区	千葉日報社
報道		藤平	渉	東京都	中央区	リベラルタイム出版社
報道		萩原	舞	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：410名

平成28年6月25日現在

博士の学位申請について

千葉県そば大学講座を開講するに当たり、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)」の学位を授与するお約束をいたしました。

しかしながら10回の開講を間近にして鑑みると、10回の受講だけで博士の学位を授与して良いのかと言う疑問を持つようになりました。

そこで、実行委員会で検討を重ねた結果、10回目の受講をされる方々には論文を提出頂き、その成果を含めて博士の学位を授与することといたしました。

しかし、論文を提出頂くことは当初の約束にないことですので、ハードルは高くせず10回の受講者全員が博士の学位を取得できる程度とすることで実行委員会の意見が纏まりました。

すなわち、

1. 論文のテーマはそばに関する物であれば、如何なるものでも可とする
2. 指定された文字数に纏めることも重要な要素であることから字数制限を800字とし、指定用紙を用いて手書きとする
3. 10回の受講までに3回の修正提出を可とする
4. 論文である以上、感想文や経験談は不可とすることといたします。

例えば自分のお気に入りの蕎麦屋が何故美味しいのか、材料のせいなのかそれともそば打ち技術のせいなのか、あるいは汁のできが良かったためなのか等を具現化して頂いた研究で充分と思います。(このような場合、自分の好みが中心となりがちですので、一般化して頂くことが重要です)

審査は実行委員の中から3名が論文審査委員となり、審査を行います。

論文やレポートなど書き慣れていない方が多いと思いますので、自信のない方は第1回目の締め切りまでに指定用紙で下記宛てに郵送頂ければ、1月程度で講評を加え、合格に至らなかった場合は不都合な箇所を添削し、合格に誘導いたします。

第1回目で不合格の方は第2回目の締め切りまでに再提出頂き、同様に1月以内に審査を行います。それでも合格に至らない場合は添削箇所を訂正して頂き、第3回目の締め切りまでに再提出頂きます。

自信のある方は何回目の締め切りで提出頂くことも可とします。

論文提出先：

285-0854 佐倉市上座 400-96

千葉県そば大学実行委員会委員長

山崎 憲

提出期限：

第1回：平成28年12月24日(土)

第2回：平成29年3月31日(金)

第3回：平成29年5月31日(水)

論文用紙は以下のホームページからダウンロード頂けます。

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

参考資料 本そば大学講座で扱ったテーマ（内容は本講座のホームページでご確認頂けます）

○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：梅島藪重 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 稲澤俊行氏
- 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：蕎麦遊庵 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：蕎麦遊庵 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 ショック一気加水：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



平成28年7月30日

第9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 尚子
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	小坪 毅
委員	坂牧 雄夫
委員	高橋 俊宏
委員	中村 純子
委員	平安 塚勇子
委員	安田 孝子
顧問	瀧上 躰明
顧問	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

また来年お会いしましょう