

第12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 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 千葉在来普及協議会

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

ごあいさつ

千葉県そば大学講座実行委員会 山崎 憲



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

初回の開講に先立って私達が受講生の皆様にお約束したことは、受講生全員にその都度「修了証書」を授与すること、また受講回数によって学位記を授与することでした。その学位記とは 5 回の受講で「学士(そば学)」、7 回の受講で「修士(そば学)」、そして 10 回受講し、博士論文を提出して合格した方に「博士(そば学)」の学位を授与するというものです。その意思是現在も引き継がれ、第 2 回の講座から日本大学生産工学部津田沼キャンパス(習志野市)に場所を移して、定員も 120 名、150 名、200 名、250 名、280 名、300 名、400 名と回を重ねるとともに増やし、10 回にはサテライト教室を増設して 600 名の受講生を迎えるまでになりました。そして本年は 400 名定員で第 12 回を迎えることとなります。

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、一般社団法人全麵協では毎年「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、一般社団法人全麵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したいと考えています。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、本講座への一層のご指導ご鞭撻をお願いして挨拶といたします。

なお、そば文化友好協定に基づき、NPO 法人そばネット埼玉、千葉県そば推進協議会、群馬奥利根連合そば会、千葉在来普及協議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麵協、千葉県、千葉県教育庁、習志野市、習志野市教育委員会、船橋市、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 8 年に産声を上げて以来、手打ち蕎麦教室開催、公民館祭りへの参加により地域とのコミュニケーションなど「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 月に一般社団法人全麵協の正会員に加入いたしました。



ご 挨拶



一般社団法人 全麺協理事長 中谷 信一

元号は平成から令和へと変わり新しい「令和」の時代を迎えた今年、「第12回千葉県そば大学講座」が日本大学生産工学部津田沼キャンパス37号館において、本日、全国各地から多数の受講者の皆様をお迎えし、ここに盛大に開催されますことを心からお喜び申し上げます。

日頃から、主催者の千葉手打ち蕎麦の会千葉県そば大学講座実行委員会並びに受講者の皆様方には、一般社団法人全麺協の「素人そば打ち段位認定事業」をはじめとする諸事業には、何かと多大なご支援ご協力をいただき心からお礼を申し上げます。

さて、この歴史ある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、募集定員100名で開講され、正しいそばの知識と手打そば技術の普及を目指して、一般社団法人全麺協の単位付与制度を導入し、あわせて千葉固有のソバ品種千葉在来の普及啓蒙と、そばによる地域振興並びに生涯教育の一環としての目的のもとに発足されたのであります。

爾来、山崎憲実行委員長を中心に早くから実行委員会の皆様方が企画、計画を精力的に進め、蕎麦に関わる専門的な知識や技能面における多彩な講師陣の構成から、他に例のない質の高いそば大学講座として、極めて魅力的な「そば学」の場となっているのであります。こうした中で、受講希望者は年々増加の一途をたどり、第12回目のも早々に、定員の400名に達したと聞き及んでおり、その人気の高さに驚くとともに実行委員会の皆様はじめ関係の皆様方の取り組みの熱意に深く敬意を表します。

さて、全麺協「そば道そば打ち段位認定制度」を導入以来23年が経過し、段位認定者は、15,000人に達しようとするまでに成長発展してまいりました。

そば道の基本理念は、手打ちそばを通じて自らを高め、心豊かで潤いのある人生を歩み社会に貢献することにあります。

このような、機会を通してそば打ち技術を会得しその奥義を極め、知識を高め、蕎麦の歴史と文化を学び次世代へと継承することで、豊かな人間形成に資することとなり、また、生涯現役として社会貢献に向けての皆様の一層のご活躍を期待するものであります。これからも、そばの世界の広がりや専門性を特化したそば大学講座として、受講者中心で更に発展継続されることを強く願っているところであります。

終わりに、主催であります千葉手打ちそばの会、実行委員会、協賛、ご後援いただきました各団体の限りないご発展と、講師の諸先生方、受講者の皆様、お世話をいただきました関係者の皆様のますますのご健康とご多幸、ご活躍を心からお祈り申し上げご挨拶といたします。

第12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：令和元年7月27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：400名

カリキュラム：

9：00 受付開始

9：30 開講式

9：45～11：00 おいしい「そば」の科学：信州大学特任教授 井上直人氏

11：10～12：20 絵で読む江戸のそば：NPO 江戸ソバリエ協会顧問 稲澤敏行氏

12：20～13：00 昼食

13：00～13：50 そば打ち新時代：蕎遊庵当主 根本忠明氏

14：00～16：00 アーティスティックなそば打ちの妙技：蕎遊庵当主 根本忠明氏

16：10 学位記授与（博士・修士・学士）

16：20 修了証書授与

16：30 懇親会（任意参加）

受講料 5,000円（昼食代を含む）

学生 2,500円（昼食代を含む）

懇親会（任意参加）：5,000円

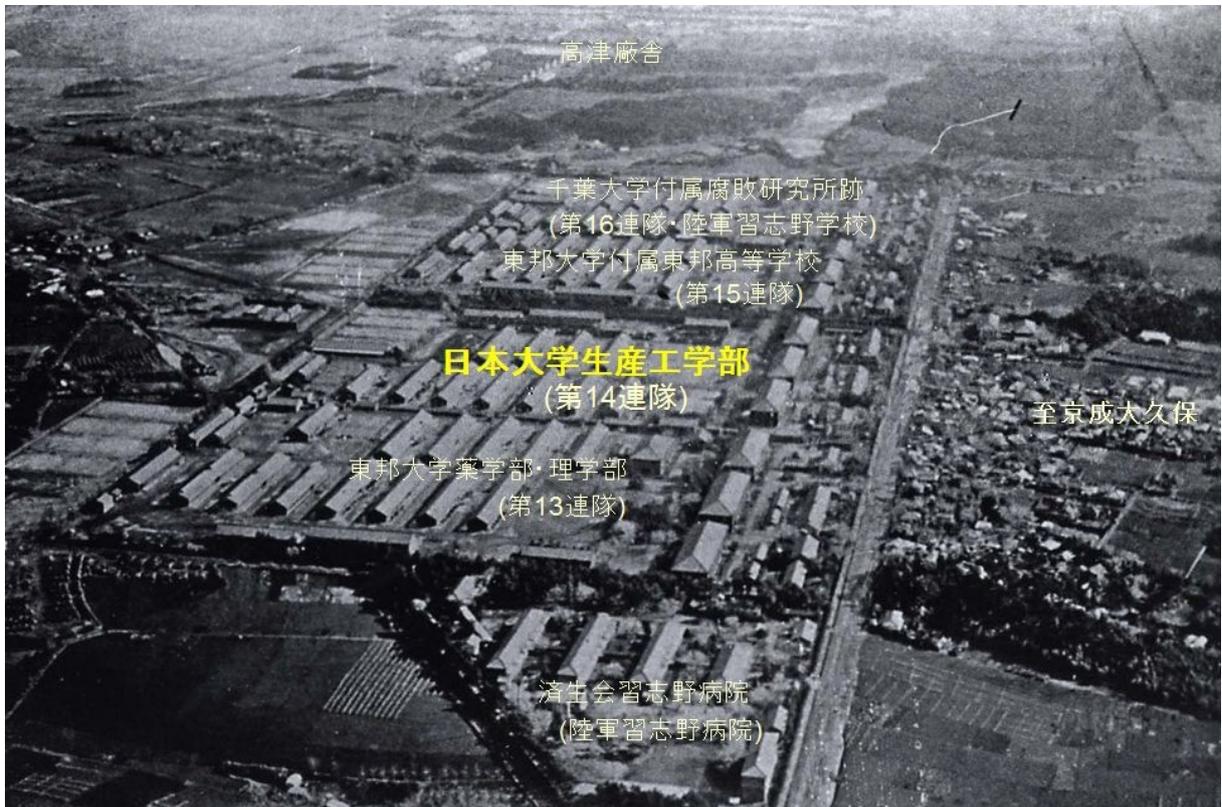
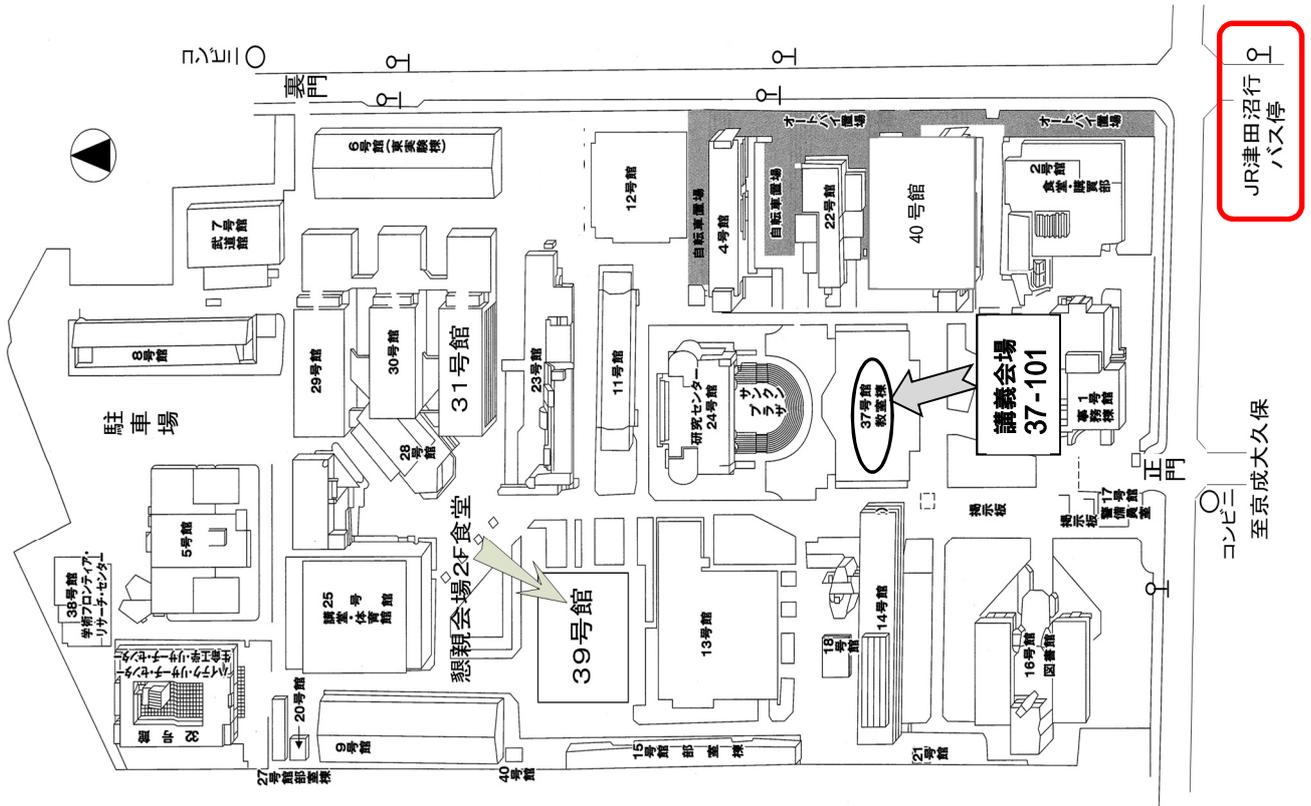
主催：千葉手打ち蕎麦の会 千葉県そば大学講座

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、
千葉在来推進協議会

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

千葉県そば大学講座 委員長 山崎 憲

校内案内図



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

写真が語る激動のふるさと1世紀-目で見る習志野・八千代の100年-より

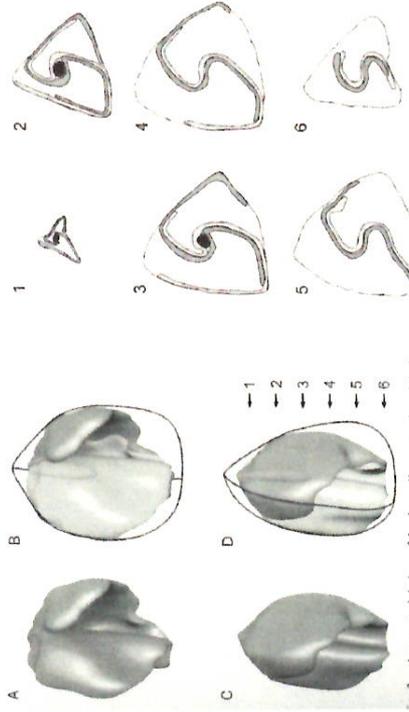
霧が多い蜀の国



四川省凉山彝族自治州のソバ畑場 (2005.8.12)

すぐに開ける折りたたみ傘に似たソバの子葉・・・すぐ開いて露をキヤツチ

種子の中の様子(Kleft and Kleft, 2000)



アジアのソバ粉の品質

東アジア産の粉は
アミロース少なく軟質
タンパク質と脂質が多い

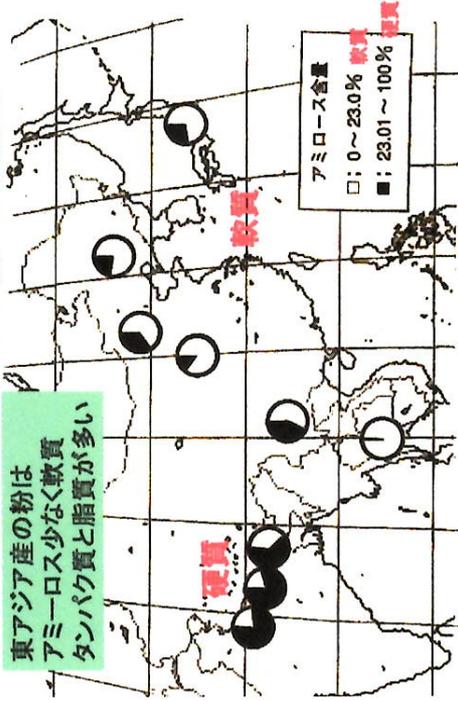


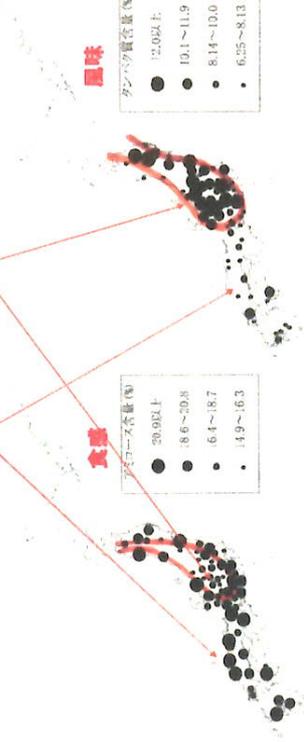
図2 普通ソバ粉のアミロース含有率の地理的変異 (井上直人)

同じ品種を栽培しても、そば粉の品質は

地域で違う (全国200地点同一品種栽培試験のまとめ、井上・氏原ら)

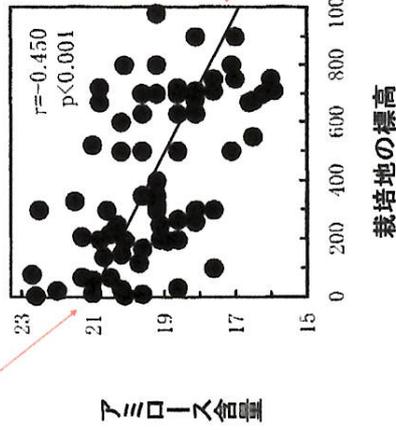
切れやすい
硬質粉(歯ごたえ良い)

蕎麦切りに向く
軟質粉(伸ばし易く、風味良い)



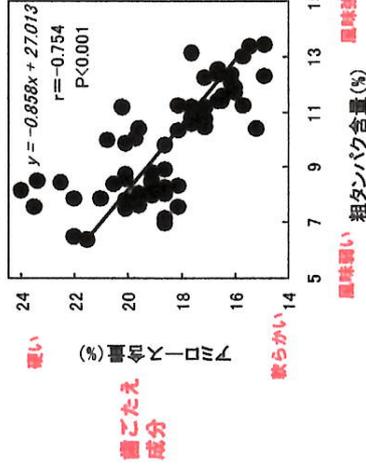
標高と品質の関係

切れやすい
硬質粉(歯ごたえ良い)



蕎麦切りに向く
軟質粉
(伸ばし易く・
風味が良い)

栽培地によるそば粉の性質の違い



歯ごたえと
風味が逆の関係
にあり
環境を反映

風味強い
粗タンパク含量(%)
風味強い
風味強い

全国200地点同一品種栽培試験
(井上・氏原ら, 2002)

アミロースと粗タンパク
含有量の関係

ソバの品質は気象で左右される

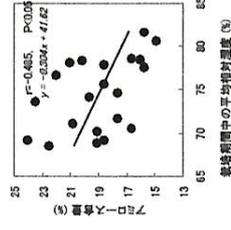
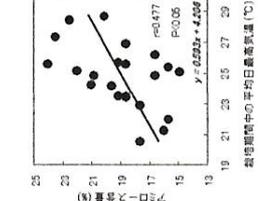
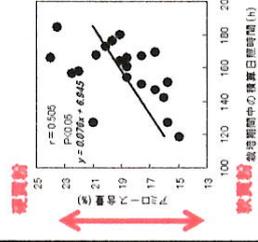
ソバ粉の粘性に関わる化学成分と生育期間中の気象条件の相関関係。

気象要因	単相関係数 ¹⁾	
	アミロース含量(%)	タンパク含量(%)
平均気温 (°C)	0.402	-0.414
最高気温: Max. (°C)	0.477 *	-0.422
最低気温: Min. (°C)	0.314	-0.373
気温日較差: Max.-Min. (°C)	0.232	-0.042
総降水量 (mm)	-0.021	-0.214
日照時間 (h)	0.505 *	-0.467 *
相対湿度 (%)	-0.485 *	0.199

1) n=22, *, P<0.05.

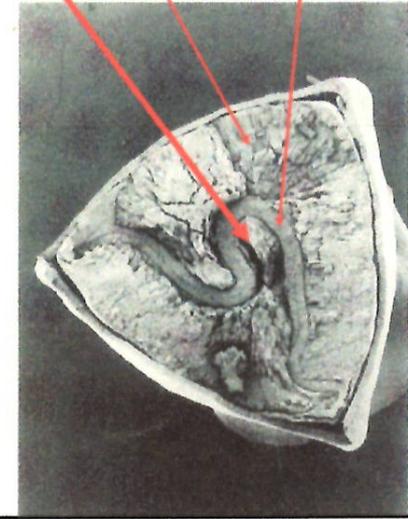
ソバは日射量、気温、湿度で品質が変化する

気象とソバ粉の品質の関係



ソバは低日射量、低温と高い湿度で柔らかい粉になり、
そば打ちに向く。そして、風味は強くなる

霧の下(低温、低日射条件)では登熟不良になる



中空の意味は?

テンブンは低温・低日射では蓄積しにくい

子葉や種皮は低温・低日射でも初めに作られる

中日本そばアカガミ一赤羽章司氏提供

製粉屋さんによる空洞と品質評価

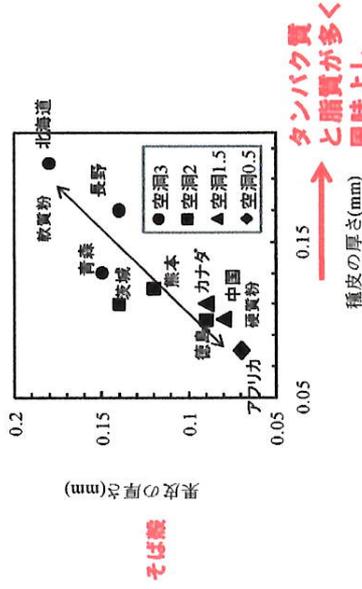
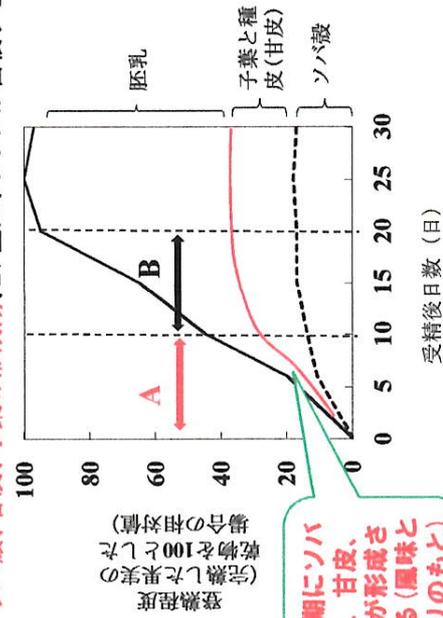


図 産地の異なるソバ果実の形状と中心部の空洞(田光,1975をもとに作図) 空洞は指数: 3: 目視可能, 2: 拡大鏡で拡大して確認可能な空洞 空洞が大きくなると、種皮が厚い方が積層等級は低い。軟質で風味の高い粉となる

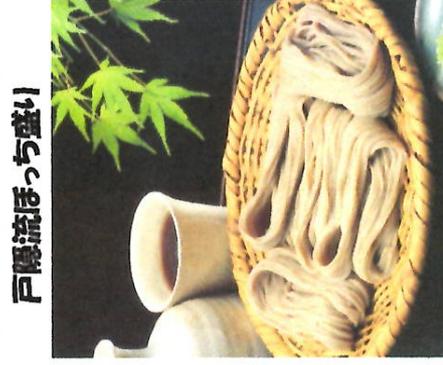
登熟における種子の変化

A: ソバ殻、甘皮、子葉の形成期、B: 主にテンブンが蓄積する期間



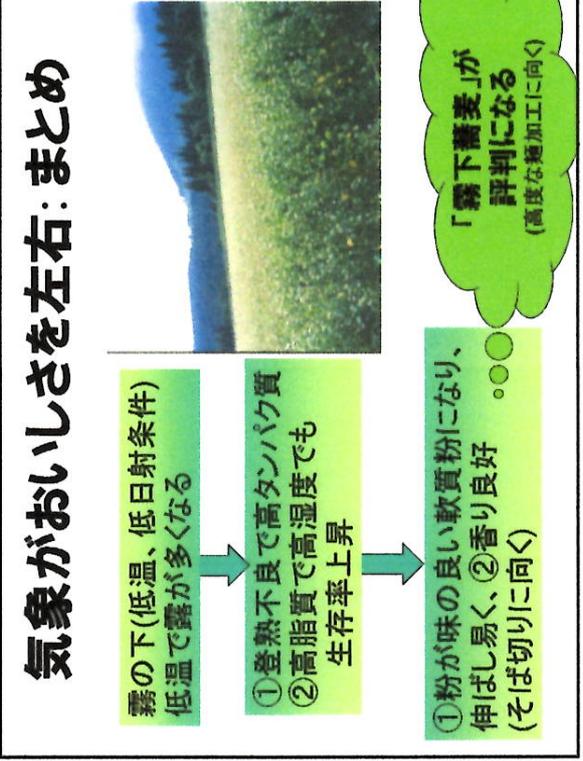
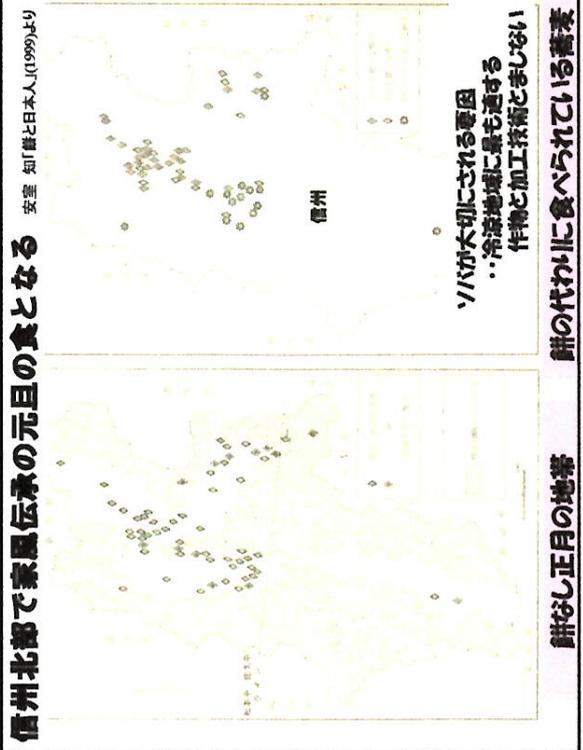
初期にソバ殻、甘皮、子葉が形成される(風味と粘りのもと)

信州そばが細麺なのは低温・低日射環境と人々の技術のコラボ...高度技術「そば切り」で家風伝承



とうじそば・お煮かけそば

長野県・奈川
株式会社おひな
「蕎麦の国」より



2) 行事食に格上げされた理由と 食品デザイン

(長野県内などで広く行われてきた
風習の意味を考える)

焼畑系作物の
辛味ダイコンと味噌
も用いられる

そもそも麺はい つからか? 4000年前の 古代麺の痕跡

アジア独特の種類の
加工法だった!

黄河上流域で
黄色いアワとキビで
作られた麺
(呂ら、Nature, 2005.10.13による)

生命の源である
黄河の水流や
作物の根を表した
可能性あり

中国青海省の喇家遺跡で発掘された4000年以上
前の麺と、麺が付着した碗—中国科学院地質・
地球物理研究所の呂厚遠研究員提供 (時事)

「年越しそば」デザインの意味

★「水気・冬・陰気」のシンボルであるそばを食し、「水生木」を強調し、「木氣迎引」（植物の葉茂=豊作祈願）する「季節循環促進まじない」

★「水気」のそばを、水の性質が生まれ変わる「子の刻」に食すのは、「水生木」を強調する「季節循環促進まじない」

★「白く硬い丸い穀物（金気）」から作った味噌を焼いたり、「白く丸く辛い（金気）」ダイコンやネギや「辛い」ワサビをおろしたり、細かく切ったりして薬味として用いるのは、ことうした金気のシンボルを備つけ食し、「金気剋制」によつて「木氣」を助けるまじない

金気のシンボルのモチを元旦に多量に食すのも同じ意図
結論
 総合的に深く考えられた、「迎春・豊作祈願・長寿祈願のまじない」

そばの迎春食事デザインの意味

「水気・黒・冬・陰気」のシンボルであるそばを食して、「水生木」とし、「木氣迎引」（植物の葉茂=豊作祈願）する「季節循環促進まじない」

五行の水気について



五色は黒
 （くろむぎとも呼ばれた）

五角（方位）は北
 水気は木氣を呼ぶ
 （水生木）

形状は
 木氣のシンボルの型、根



水の性質が生まれ変わる「子の刻」に食すのは、季節循環促進の重ねての祈願である

薬味にみる陰陽五行



「金気剋制」の有名な事例

- 節分の豆まき
- 日光強飯式
- 豆腐祭り（山形）
- しもつかれ

（北関東や福島の
 郷土料理で、
 炒った大豆と
 ガリガリ大根の
 組あわせ）

「白く丸く辛い（金気）」ダイコンやネギやワサビや、「赤（火気）」のトウガラシを薬味として用いるのは、これらの金気である食物を備つけ食して、「金気剋制」、「火剋金」することにより、「木氣」を扶助する
 「木氣迎引」（植物の葉茂=豊作祈願）呪術

焼味噌にみる陰陽五行



焼き味噌を用いた
 “からつゆそば”（伊那市にて）

高遠蕎麦
 で用いられる
 焼味噌と
 辛味大根

陰陽五行の
 思考がみられる

「白く硬い丸いコメやダイズのような穀物（金気）」から作った味噌を焼いて用いるのは、これらの金気である食物を備つけ食して、「金気剋制」することにより、「木氣」を扶助する
 身近な焼味噌の構成作物を使って「陰陽宇宙」を示す

戸隠蕎麦にみる陰陽五行

戸隠流ばっち盛り

株式会社おひびき
「蕎麦の国」より



蕎麦粉の色は黒、北方に位置する戸隠は、そばの性格と合う

また、「戸隠」の蕎麦の盛りかたは、陰陽の「陰」を纏る陰、水気は生命を孕む!!!
(木気を胎動させる!!)

水生木のまじない



越前おろしそば
にみる
陰陽五行



炎の動きの演出がある
珍しい炎のデザイン
ゆらめく火を示す
「金気烈刺」のメッセージ



似た事例「とんど焼き」=さんくろう



とんど
唐土の方位は
西で金気

色は赤
火気

木気の敵は金気だから、火気のシンボルの赤ダルマに火を放ち、「金気烈殺(火烈殺)」する。それによって、「木氣迎引」(作物の繁茂=豊作祈願、季節循環促進)を祈願する迎春行事

新作そばの陰陽五行的な美



水気にあふれた陰陽五行的に見て美しい蕎麦食 (茅野市「そばのさと」吉田清成氏の筆意)

「水気・冬・陰気」のシンボルである蕎麦には、黒い蕎麦汁や塩が合理。黒は、「陰陽」の胎内で、生命を授け「象意を持つ。塩味は「鹹(かん)」で、五行の水気に属し、開味の中心。「水生木」とし、「木氣迎引」(作物の繁茂=豊作祈願)する「季節循環促進策略」には重要である。方は地、円は天で宇宙を示し、紅葉の葉の五は五行で地の世界を、葉の裏は新しい生命の芽!

自己紹介

井上直人(いのうえ なおと)

昭和28年生まれ

農学博士

現在、信州大学・名誉教授、農学部・特任教授(研究)と
公立諏訪東京理科大学・客員教授



畜産や農業試験場の研究員、京都大学農学部助教授を経て、信州大学教授、岐阜大学連
合大学院教授を兼ねた。

金沢大学教育学部大学と大学院、九州大学農学部大学院、岡山大学大学院で非常勤講
師として教鞭をとった。

国際ソバ学会誌編集委員、日本草地学会編集委員のほか日本作物学会などの評議員、他
に雑穀研究会会長をした。

専門は食品科学、作物学、植物栄養学、民族植物学などで、特にソバ類などの雑穀の生理、
生態、品質の解明をしてきた。

日本雑穀協会立ち上げ、加工、栄養、機能、健康、美容などについて市民教育もしてきた。
著書に、「おいしい穀物の科学」(2014、講談社ブルーバックス)、「雑穀入門」[食品知識
ミニブックスシリーズ文庫](2010、日本食糧新聞社)、「蕎麦学(仮題)」(2019、柴田書
店・印刷中)などがある。

現在、中日本そば大学学長、信州伊那そば研究会会長もしながら、研究・普及活動をして
いる。

第12回千葉県ソバ大学講座 令和元年7月27日

絵で読む江戸のそば 資料

NPO 江戸ソバリエ協会役員 稲澤敏行



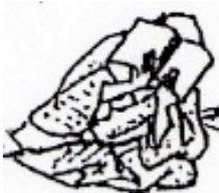
蕎麦ノ蕎麦タル蕎麦ハ蕎麦ヲ蕎麦トス

1603年幕府を江戸に開いたころから1867年徳川慶喜の大政奉還に至るまで約260年間そば切は時代とともに変化をしているが、これを出版物の挿絵を抜粋し時代順に並べ変化を模索したものをここに報告します。

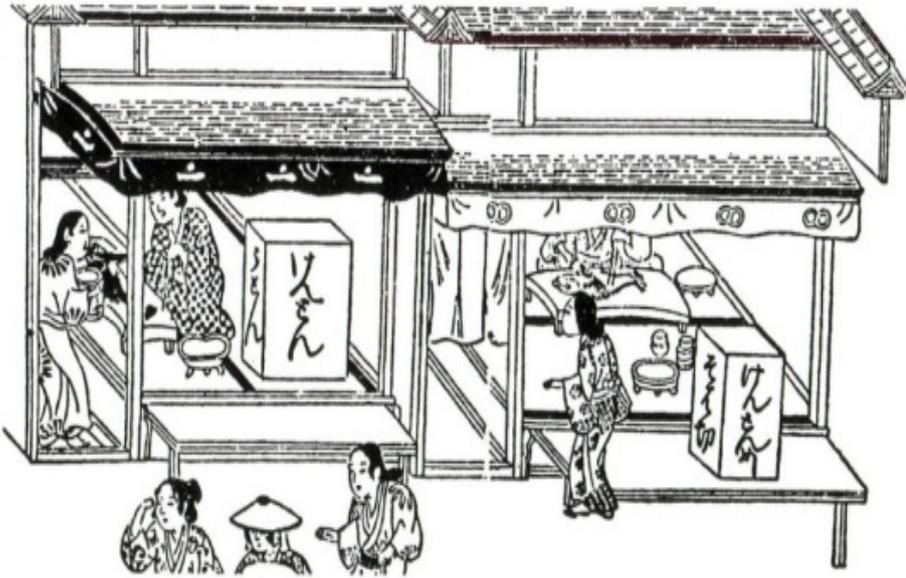
そば切りは室町時代より始まり京都を中心に展開され江戸の初期頃より大阪・江戸へと浸透し明治維新で現在のそば切りが完成されました

講演内容

- ① 江戸 1600年代初期のそば切り
- ② 京都・大坂のそば切り
- ③ 江戸料理書の中のそば切り
- ④ 1800年初期そば店の状況を
十辺舎一九「金の鞋」より分析
- ⑤ 幕末・明治維新の蕎麦状況



寛文4年（1664）江戸で**慳貧蕎麦始まる**（むかしむかし物語）



天和頃（1681～83）

けんどん屋図 京都四條川原亭種彦著 「**還魂紙料**」二巻右の店 けんどん
めしとそば切り店の奥で**魚を下ろして**る

左うどん店

両店とも魚料理を提供

「**還魂紙料**」二巻に**酒餅論**

寛文年間 1661～73 年

「そば打つ処」けんどんやの
図と書かれている



俳諧艾肴 連句 「**還魂紙料**二巻」

前句 「鉢一ツ万民これを賞翫す」 以春

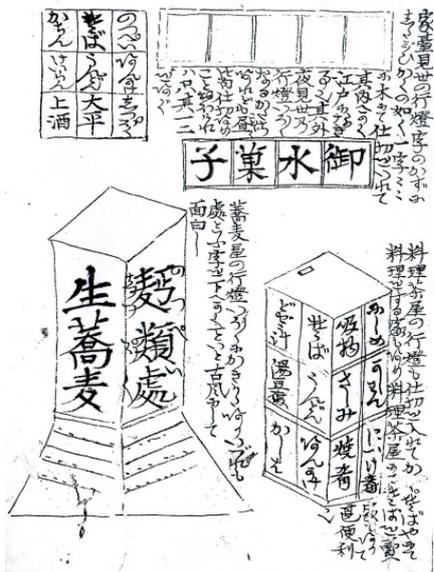
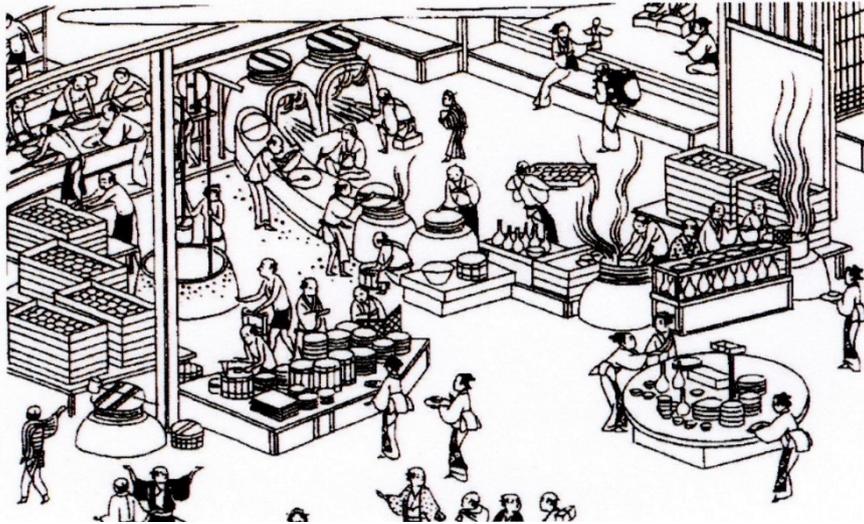
附句 「けんどんん蕎麦や山乃井の水」 桃青

(**芭蕉**)

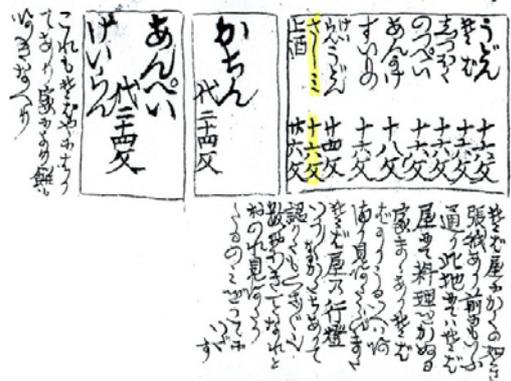


「うかれ小僧」元禄7年(1694) 大阪
道頓堀のそば切りや **そば切りと切麦**

砂場いずみや作業場拡大



「浪花雑誌 街能噂」平亭銀鷄作
天保6年(1835) **大阪蕎麦屋の行灯**
著者は上州甘楽群七日市前田侯の医師



元禄8年(1697) **ちく満**創業 逢阪堺市

江戸料理書中の蕎麦の献立

歴	料理書名	汁	薬味	盛り付け
1643年 寛永二十年	料理物語	生垂れ 垂れ味噌 煮貫（鯉入り）	花鯉 おろし 浅葱 からし 山葵 （大根しぼり汁）	お湯を掛ける
1668年 寛文三年	料理塩梅集	醤油 酒 <u>昆布</u>	鯉 焼き味噌 大根しぼり汁	お湯に漬け 笹に お椀に盛る
1689年 寛文四年	合類日用料理抄			煮え湯掛け蒸す
1697年 元禄十年	（本朝食鑑）	垂れ味噌 酒 鯉節 塩 溜り醤油	大根汁 花鯉 山椒 陳皮 唐辛子 紫海 苔 焼き味噌 梅干し	温、水ですすぎあら い <u>水切る</u>

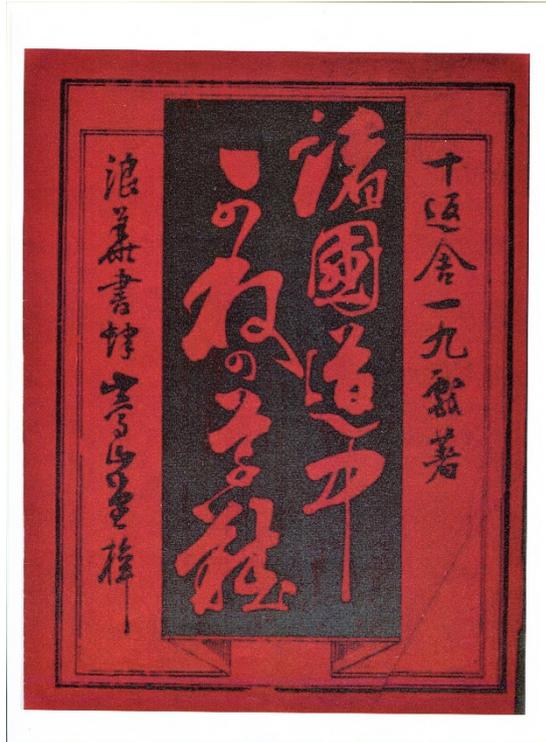
1746年 延享三年	黒白精味集	醤油 古酒 味噌 鯉節	陳皮 葱 鯉節 唐辛子 焼き味噌 大根汁 浅草海苔 くるみ わさび	お湯掛け蒸す（蓋）
1751年 寛延四年	（蕎麦全書）	垂れ味噌 酒 鯉節 塩 溜り醤油（関東 醤油大国や良い）	大根 山葵 海苔 くるみ 生姜 （大根しぼり汁）	お湯を掛け蒸し乾か す 蒸籠で蒸す
1775年（推定） 元年四年	（そば手引き書）			蒸籠にお湯を掛ける
1786年（推定） 天明六年	料理秘伝記	煮貫汁	花鯉 ほろ味噌 か らみ 陳皮 葱 唐辛子 海苔 潮打 豆 山葵 皿、 <u>猪口</u> に盛りだす	お湯を掛け蒸す

(〇〇〇) は料

そばの食べ方

『諸国道中金の草鞋』より

著者十辺舎一九は大変ソバが大好きで江戸ソバリエでした。挿絵にはそば店が描かれ民俗学的にも貴重な史料です。



初編は文化十年（一八一三年）〜天保五年（一八三四年）

資料 早稲田大学蔵書「諸国道中金の草鞋」

大阪高山本店出版二十四編

「東海道中膝栗毛」で江戸一八〇〇年代初め大ヒットする

そば うどん 価格 招牌より



お品書き 金の草鞋



文章中

とりなん

そば餅・天どん

お品書き

そば

うどん

天ぷら

とりなん・なんばん・かもなん

しつぽく

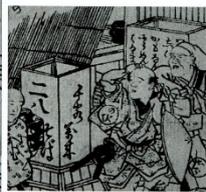
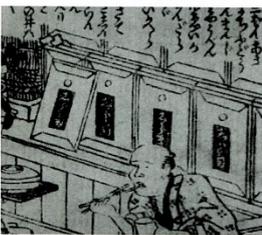
花まき

大根そば

そば餅

そうめん

天どん



金の草鞋 器 食べ方 厨房



椀でかけそばを食べる



あがりまふち 横長椅子に
腰掛

猪口の汁を大平椀に盛った
そばのうえにかける



座敷に上がり 角せいろ 大平椀にもった

そばをたくり食べる (もりそば)

お膳の上汁の入った猪口をのせ もりそばの先に客の前に置く



3人の客は せいろ かけそば 種物のしっぽくらしき蓋つき椀を女将がはこぶ

振り箆に入れたそばを釜茹であたため
大平椀に盛るあたたかいもりそばまたはかけそば



大平椀に盛ったもりそばを猪口の汁をつけて食べる





天保8年「1837」～安政5年（1858）
 鈴木平九郎著 立川市民族資料館蔵
 「公私日記」
 柴崎村（現立川市）名主の日記

穀物・蕎麦相場

一両当たり	米	小麦	蕎麦
天保8年1月1日	3斗位	4斗4升	4斗8升
嘉永3年9月1日	5斗～6斗	一石4～5升	8斗5～9升
嘉永4年12月1日	7斗～7斗5升	9斗9升～1石	秋1石1斗 夏1石3升
日			

天保10年7月13日 早蕎麦乃跡江蕎麦



廿四屋 幕末に24文に値上がりしたとき、「廿四屋」と書いた「そば・うどん」死大政奉還もあつた。(1867)
 (『江戸と東京風俗野史』伊藤晴雨)

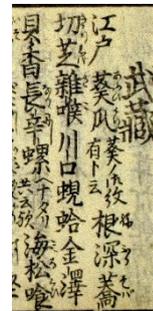
江戸は蕎麦の産地でした

正保2年(1645)「毛吹草」に武蔵蕎麦切

寛延4年(1751)「蕎麦全書」産地:深大寺・四ッ谷・目黒

安永4年(1775)「そば手引き草」産地:深大寺・四ッ谷・鳴子

(新宿柏木)



能譜毛吹草

第7表 東京近郊農業生産状況

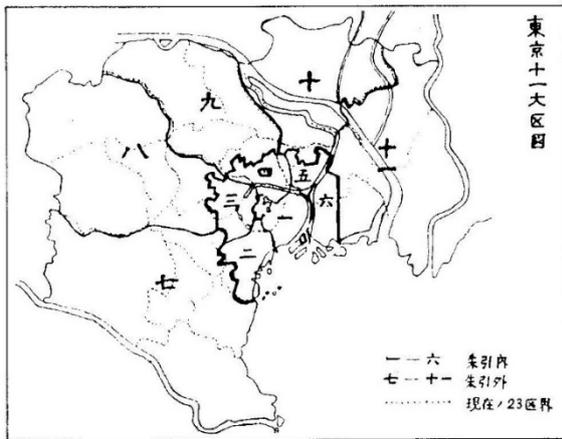
(単位：円)

品目		大区	7	8	9	10	11	計
米	米		85,487	30,828	53,125	177,217	183,707	530,364
麦	大 麦		34,983	33,872	27,721	24,930	19,613	141,119
	小 麦		14,090	16,755	7,481	1,172	2,001	41,499
雑穀	稗		5,244	6,518	1,354	3	—	13,119
	黍		3,798	4,196	4,191	135	201	12,521
	粟		4,817	696	124	274	421	6,332
	蕎 麦		3,806	5,799	1,216	—	—	10,821
	蜀 黍		126	—	110	100	554	890
豆	大 豆		10,904	4,327	5,706	5,465	4,227	30,629
	小 豆		2,738	1,187	1,650	1,475	1,098	8,148
	菜 種		4,362	1,550	2,650	687	485	9,734

東京府の食品生産 (明治9年)

品 目	産出額 (円)	産 出 量
蕎 麦 切	224,368	134,140,666 玉
鮎	117,226	3,154 石
乾 海 苔	106,323	92,493,800 枚
豆 腐	91,051	4,446,915 丁
うどん玉	60,371	13,825,017 玉
揚 豆 腐	40,900	13,369,278 箇
焼 豆 腐	34,674	6,778,438 //
刻 昆 布	27,339	155,521 貫
半 平	24,474	1,582,280 箇
コンニャク	12,734	204,823,110 玉
チクワ	9,734	159,470 本
座 禅 豆	7,966	524,210 石
ソーメン	5,816	15,180 貫
佃 煮	4,862	3,869 //
湯 波	4,404	1,865,850 枚
ガンモドキ	3,775	1,628,650 箇
焼 麩	2,420	3,283,200 //
梅 干	1,356	7,429 貫
昆 布 卷	1,141	245,230 本

第2図 東京府下11大区図



資料、『明治9年東京府統計表』

【自己紹介】 稲澤敏行

第11回千葉県そば大学講座
自己紹介参照

世界そば料理取材

近況

手作り出版

「絵で読む江戸のそば」

「江戸料理書の蕎麦」

「稲澤敏行の海外ソバ取材」



平成31年1月 ベトナム国尼寺にて伝統的な

精進料理のバンカン(米の麺)調理

2月日本蕎麦保存会で講演

3月中国安徽省合肥（揚子江流域省都）米の麺取材

4月日本家政学会で講演 中国南北朝時代

「斉民要術中の水引」新解釈認められる

令和元年5月玉川上水 羽村取水堰より遊歩道を下る

【千葉県ソバ大学講座】

第6回「もう一つのソバ」講演

第9回「そばのルーツ今は昔麦縄とは」

第11回「そばの魅力」講演

第12回「絵で読む江戸のそば」講演



蕎麦打ち新時代

蕎麦遊庵 根本 忠明

— プロフィール —

私が蕎麦打ちを始めたのは、1979年ころです。当時私は、珈琲店「アラビカ」を営んでいました。お客様からいただいた蕎麦がきっかけで、強く興味を持ち、それから頻繁に蕎麦を打つようになりました。

その頃の私は、様々なものに興味を馳せていました。”何か”手応えのあるものを夢中で模索していた時期のように思います。

蕎麦打ちを初めてほどなくして、「アラビカ」のカウンターに一日に何度も座るお客様が、蕎麦打ちを楽しんでいる私に、こう言って帰りました。「お前さん、そんなに蕎麦打ちが好きなら、家に蕎麦屋の爺さんが来るから、お店に寄るように言っておくから・・・」。すると、その次の日に「私に蕎麦のことが聞きたいんですって・・・」とおっしゃって、片倉康雄氏(後に私の師匠になる「友蕎子」)がお店に来てくださいました。実は常連のお客様は、片倉氏の主治医だったので

す。そんな出会いで片倉氏とのお付き合いが始まり、お宅へ通うようになり、蕎麦打ちは勿論、蕎麦道具作りまで事細かく指導を受けることが出来ました。片倉先生は、「さらしなが打てて二八の完成」とよく言っていました。私は、この言葉からさらしなを打つことを目標とし、蕎麦打ちの技術の向上を目指し、研鑽を積んでまいりました。

そののち、蕎麦道具を作り続けるなかでエンボスめん棒と出会い、さらしな生一本がお店で提供できるようになり、最近では、さらしなを打つ技術を広めたいとの思いから、さらしな粉に色を付けて楽しむアーティスティックな蕎麦として「アート蕎麦」を打っています。

この素晴らしい蕎麦の世界を少しでも多くの皆さんに知って頂きたいと思っております。



- 1977 昭和52年 珈琲店『アラビカ』開店
- 1979 昭和54年 蕎麦打ちを始める
- 1991 平成3年 片倉康雄先生との出会い
- 1995 平成7年9月10日 片倉康雄先生死去
- 2002 平成14年5月 『蕎遊庵』手打ち蕎麦教室を始める
- 2007 平成19年7月19日 『蕎遊庵』開店
- 2009 『第1回 足利で蕎麦を語るフォーラム』開催
※以降、2019年第11回まで継続中
- 2011 平成23年 第11回日本一のそばを楽しむ会
講演『蕎麦に魅せられた人生』・蕎麦打ち実演
- 2012 『第1回 さらしな技術選手権』開催
※以降、2019年第8回まで継続中
- 2013 平成25年 凸凹のめん棒の不思議を発見
- 2014 平成26年3月18日 **特許出願**
- 2014 平成26年7月26日 第7回千葉蕎麦大学講座
講演『蕎麦道具を知る プロのそば打ちに学ぶ』・さらしな生一本と二八そば実演
新麺棒(特許出願中)によるそば打ち実演
- 2015 平成27年2月1日 第15回日本一のそばを楽しむ会講演・実演
- 2015 平成27年5月30日 第28回手打ちそばアカデミーinさいたま
講演『そば打ち技術とそば打ち道具 エンボス加工麺棒とは』
蕎麦打ちの実演
- 2016 平成28年2月7日 第30回手打ちそばアカデミーinさいたま
10周年記念行事 パネラー
- 2016 平成28年2月12日 **特許登録**
- 2016 平成28年11月5日 千曲川マルシェ×さらしなの里そば祭り
そば打ち実演・講演
- 2017 平成29年10月21・22日 千曲川マルシェ×さらしなの里そば祭り
さらしなそば実演・講演
- 2018 平成30年1月28日 日本一のそばを楽しむ会
さらしなそばの魅力・講演 さらしな生一本・アート蕎麦・実演
- 2018 平成30年10月20日 千曲川マルシェ×さらしなの里そば祭り
さらしなそば実演・講演
- 2019 平成31年1月19日 ソバリエ新年会
アート蕎麦実演・試食
- 2019 『第1回 アート蕎麦コンテスト』開催

『足利で蕎麦を語るフォーラム』

2009年 第1回～
2019年 第11回



『さらしな技術選手権』

2012年 第1回～
2019年 第8回



『アート蕎麦コンテスト』

2019年 第1回



— 師匠との出会い —

私は片倉先生にどんな蕎麦が好きかと尋ねると、こう答えられました。

「さらしな蕎麦ですね」

さらしな蕎麦の良いところは、、、

「さらしな蕎麦は空腹感がいい。歯触り、舌触り、のどごし、それはさわやかな食べ物で食事を満足させてくれる。」

蕎麦打ちの技術について尋ねると

「さらしなが打てて二八の完成ですね。それもさらしな生一本 一寸六十本の仕事」

▼さらしな蕎麦の良いところについて

経験を重ねてきたからこそ感じたことかもしれませんが、素晴らしいことだと思います、このことが、いつも私のさらしな蕎麦の中にあります。

▼蕎麦打ちの技術について

昔から蕎麦職人の間では、さらしな生一本<一寸六十本(3.03cmに60本)>の仕事と囁かれてきましたが、そのような仕事は誰も見たことがなく、ましてや店で提供することなどできないと言われてきました。

純白の良いさらしな粉を作るのは大変難しく、さらに、さらしな粉のでんぷん質には、たんぱく質のような粘りが無いので打つのも難しいのです。

しかし、私はそんなさらしな蕎麦を毎日、お客様に提供することを目標に蕎麦を学んできました。

さらしな粉（御膳粉）の特徴

- ・色が真っ白で、ホシが一つもない
- ・香りがほとんどない
- ・手ざわりがキリキリしている
- ・足（ねばり）がない
- ・製麺時の加水量は、いちばん多い
- ・そばに打っては、口あたりがさわやかで、歯にもろい
- ・食べたあと、胃がもたれない

（片倉康雄 手打ちそばの技術 旭屋出版より）

『二八さらしなを打つ』

二八さらしなの水回し

従来の方法

さらしな粉を鉢に入れる
鉢に熱湯を注ぐ
粉と湯を混ぜ合わせる
粉に風をあて冷ます
粉の温度が下がったところで
小麦粉を入れる
小麦粉がなじむように混ぜ合わせる
手の平で押し出すように練り込む
練り込み作業
全体に糊が出たらひとつにまとめる

現在の方法

さらしな粉と小麦粉は
一緒に
鉢に入れる
鉢に熱湯を注ぐ
手早くひとつにまとめる
ビニール袋に入れ氷水につけ
常温まで冷ます
生地が均一になるまで
練り込む

従来、つなぎ（小麦粉）に熱湯を注ぐとグルテンの効果が損なうということから、温度が下がった段階で小麦粉を混ぜるという方法で水廻しを行なってきましたが、現在は、さらしな粉とつなぎを最初から混ぜ合わせ、それに熱湯を注ぐという方法で水廻しを行っています。

この方法のほうが、生地がしっかりします。
また、食感も格段に良い。これは、小麦粉のでんぷん質が熱湯と反応し糊化することにより、より生地の強度が増したものと考えられます。

小麦粉のでんぷんで作った糊は、生麩糊（しょうふのり）といって経師屋さんが用いる糊のようです。

『二八さらしなを打つ』

さらしな粉 1000g
小麦粉 200g
水 53%
氷水
ビニール袋



さらしな粉と小麦粉は木鉢に入れる。
混ぜる必要はありません。



手早くビニール袋に入れます。
綺麗にくくり、菊練りは必要ありません。
木鉢の粉は、綺麗にまとめます。



熱湯は、勢い良く入れます。



氷水に入れ、約10分程度、
冷やします。



調理用の手袋を使うと
少し熱さが緩和されます。



ビニール袋から出し、全体の温度が
一定になるまで練り込みます。



木鉢の中の作業。
大きく水廻しをせずに
手早くまとめます。



沢山練り込んだからと言って
つながりが良くなることはありません。

『二八さらしなを打つ』

～延しの作業～



打ち粉は、蕎麦をのせるところだけにふります。



丸出しのポイントは左手の使い方にあります。



丸を出しながら左手で生地をしっかりと押し込むことが重要です。



麺棒の使い始めは生地を縁を抑えながら延すことができるかが重要なポイントです。



麺棒で、生地を真下に押しつぶすように延します。
(練り込むような気持ちで)



『二八さらしなを打つ』



四つ出し二回目



四つ出し三回目



四つ出し四回目



肉分け。中ほどの肉を分けます。



左中ほどの肉分け



手前下の肉中から外側へ



右中ほどの肉分け



全体の形を整えながら肉を分けます。



生地は振り替えずに仕事をします。

『二八さらしなを打つ』



本延しは基本左右中ほどを延します。



外側の手は中側の手より力を抜きます。
6対4 7対3



延しの作業は最後まで下に押しつぶすように
手の平で行ったり来たりと仕事をします。
この作業で延すと表面にヒビは入りません。



『二八さらしなを打つ』



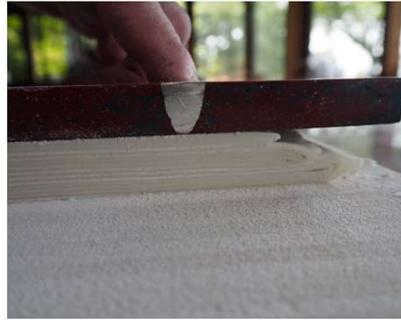
畳みは、12枚にたたみます。



さらしなは薄く延します。
1, 2キロの生地ですと8枚に畳むと長くなり、その後の扱いが大変です。



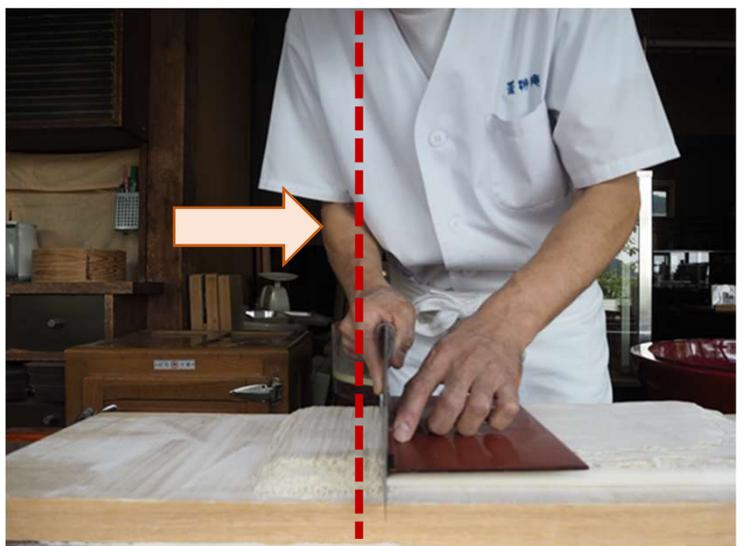
畳んだ時の厚みは20mm以下を目指します。
二八のさらしなは、17, 18mmを目指すとよいでしょう。



手前の丸みを潰さずに切る仕事をします。



そば切りの仕事は、姿勢は力まず自然体。
包丁を持つ手は、脇は閉めずに余裕を持ち、切った分だけ移動しますが、体は、移動しません。



駒板は定規上から下に重りのように押しているだけです。

季節の変わり蕎麦を楽しむ

さらしな粉の特徴を生かして
季節の変わり蕎麦を打つ



大葉切り



菊切り合盛り (もって菊と黄色菊)



ゆず切り



抹茶切りと桜海老合盛り



さらしな生一本



木の芽切り



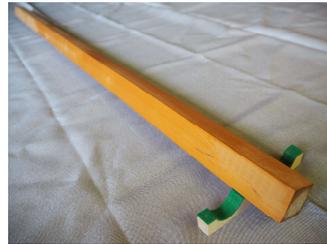
縁結び蕎麦(昼夜蕎麦)

エンボス麵棒への歩み

片倉先生から、『3年手入れをしてから使いなさい』と、めん棒を頂きました。毎日の様に磨き、素晴らしいめん棒に仕上がりました。



3年手入れをし続けた麵棒



四方柱の木曾檜

しかし、3年も毎日コツコツ手入れをしためん棒ですが、「そば祭り」の様な会場で沢山の蕎麦(一日に20~30回)を打つと表面の皮膜は一瞬のうちに剥がれ落ちてしまい、使い物になりませんでした。

そこで、表面に漆を塗ることに。この作業により表面は守られ長く使うことが出来るめん棒が出来ました。

そのうち、檜よりもしなやかな材料があれば、生地をピンポイントで延す事が出来るのではないかと、桐材のしなやかさを利用することに。

しかし、桐材はしなやかだが表面は柔らかく、麵棒には適しません。

そこで、桐材の表面を堅く丈夫にするために貝殻を巻き「螺鈿」漆を塗り仕上げたところ非常に使いやすい。表面は固くしなやかで手の中で良く転がります。素晴らしい。

長い間作り続けてきた麵棒。私の中で納得のいく麵棒が完成しました。

これでめん棒作りは止めようと心に決め、毎日の仕事に専念していました。



漆を塗り、装飾を施した完成しためん棒

ある時、螺鈿の麵棒の作りかけの貝殻を蒔いて漆で固めただけの表麵が凸凹の麵棒が一本だけ残っていることに気づいたのです。

この凸凹のある麵棒で蕎麦を打ったら、つゆ絡みの良い蕎麦が出来るのだろうか。。。。

そんな思いで、早速、試しに蕎麦を打ってみると、不思議なことに凹凸になるところか、表面は滑らかでヒビや荒れもない。そば切りにして食べると、いつもの蕎麦と格段に違う。何故・・・。

ここから、この麵棒の不思議を探す旅がはじまったのです。

この凹凸のある麺棒（のちの、エンボス麺棒）の不思議について探求している中で、

常連のお客様に

この麺棒で蕎麦を延すとどうなると思いますか、と尋ねてみました。

『良いに決まっています』という言葉が帰ってきたのです。

この方は、蕎麦は食べる専門で、蕎麦打ちは未経験の方でした。

車の製造メーカーにお勤めの方で、

実は、エンボス加工の研究をしている方だったのです。

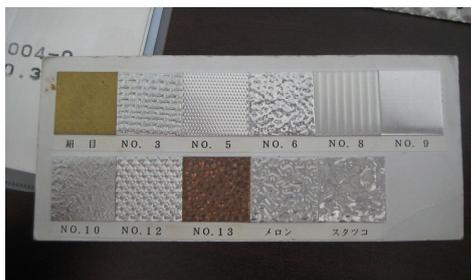
この車の製造メーカーの会社のエンボス加工をするローラーを見学させて頂き、

エンボス加工の効果を学ばせて頂くと、

他業種ではありますが、このエンボス加工、

学べば学ぶほど効果が絶大ということがわかりました。

のちに、完成させたエンボス麺棒は、特許を出願するまでになりました。



車メーカーのエンボス加工サンプル



2014年特許出願
2016年特許登録

エンボス麺棒の使い方



エンボスの効果を発揮するために、麺棒にかける力の理想の角度は90度。以前は猫手などと拘った時期もありましたが、今では、平手で真下に力がかかる様に前後に押しつぶしながら延しています。

エンボス麺棒制作工程



良く枯らした桐材を麺棒の長さに製材します。



丸棒削り機で25ミリに



大まか麺棒の幅に製材します。



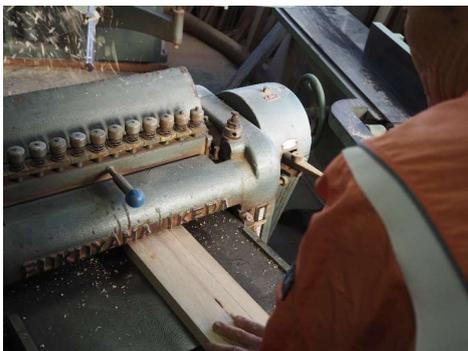
ここは手仕事約23.5ミリに仕上げます。



ここで真直ぐな材料に製剤します。



この一連の作業は桐と材料だけにかかなり難易度は高くなります。桐材冬目と夏目の堅さが大きく違うために丸くしにくい材料です。



自動カンナで27ミリ角に。
この作業で材料が真直ぐになっていないと材料はロスになってしまいます。



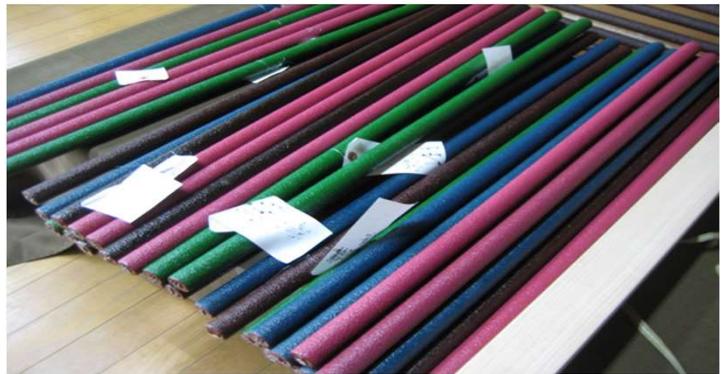
桐材に生地固めに漆を塗ります。



表面に色漆を塗って仕上げます。



漆を塗っては貝殻粉を蒔き漆を塗っては貝殻粉を蒔くを繰り返します。



漆刷毛は一二度の作業で切り出すほどです。



小口を仕上げたら蕎麦舎のマーク大根を入れて完成



金で切金した装飾も。





エンボス延し板の表面



エンボス麺棒の表面

木鉢制作

私は、17、8年前から木鉢の制作を始めました。

木鉢の制作において、理想の材料を探すのは大変な作業です。
なぜ、これだけ木鉢を作り続けてきたのか。
それには、それなりの理由があるのです。

木鉢は昔から、大きなものが使われてきました。
蕎麦粉が鉢の中を広く転がる事で隅々まで水が回るということからです。
それまで使われてきた木鉢の形状や大きさを『変えたほうが良い』
という考えはなかったようです。

私は、制作した木鉢を使いながら、より効果的に水回しができる形状を求め、
構想を練り、理想の材料が見つかった時に制作をするという過程を
繰り返してきました。

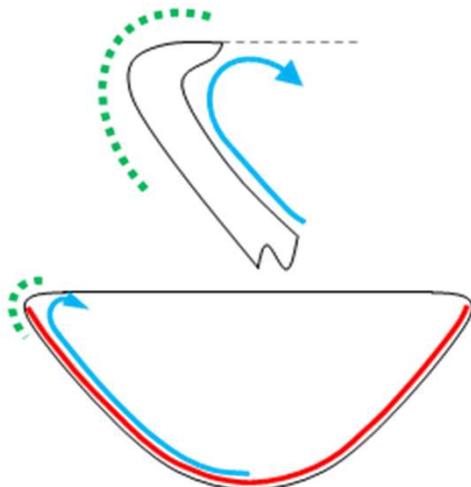
理想の材料が見つかる、木鉢の制作に取り掛かります。
木鉢の形状は材料を削りながら、削った木のくずを蕎麦粉に見立て、
水廻しの作業をしながら決めます。

私は、木鉢から道具の大切さを学びました。

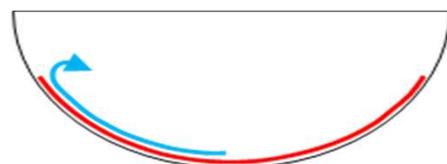
木鉢は、私の仕事を手伝ってくれるのです。



縁に返しを付けた木鉢は、中の面積を最大限に使えます。



以前作った木鉢は大きくても縁に返しが無い為、水廻しの際に蕎麦粉が外に飛び出してしまうために、
小さな面積での水廻ししかできません。



蕎麦包丁制作

片倉先生からは、『沢山の包丁加治、刀鍛冶の方々とやり取りをして制作してきたが、理想の蕎麦包丁は出来なかった』と聞かされていました。

私も沢山の鍛冶職人の方々(13人)と包丁の制作を繰り返しましたが、私の求めるものは出来ませんでした。

諦めかけたとき、ある事がきっかけ一人の鍛冶職人の方に出会いました。

一つ見本をお願いして一週間も立たない打ちに素晴らしいそば切り包丁が出来あがってきました。

この職人さんと長いお付き合いをさせて頂いております。

鍛造の作業



< 36 cm 46.3 g プロトタイプのそば切り包丁 >

蕎麦庵

アート力 ゼロから生み出す発想

『アート蕎麦を楽しむ』

あるイベントで四色にした蕎麦を打つと子供たちを含め、たくさんの人が集まってくれました。

『その蕎麦食べたい』
『こんな蕎麦を打ってみたい』

普段、蕎麦に興味を持っていなかったであろう方々からそんな言葉を言っていただけなのです。

今まで蕎麦に縁のなかった方々にも興味を持ってほしい。蕎麦を楽しんでほしい。そんな気持ちを持っていた私の『アート蕎麦』を思いつく大きなヒントとなりました。

近年は、アートという言葉が町にあふれていて、アートに触れる機会が高まっていると感じます。

加えて、蕎遊庵は、縁結びの神様として有名な織姫神社境内にあるため、縁結び蕎麦(昼夜蕎麦)を長く提供してきました。そのため、蕎麦に色を付けるということに抵抗があまりありませんでした。

このことが、さらに『アート蕎麦』に結びついたのでと思います。

ここで、『アート蕎麦』において、お伝えしたいのは、並みそばに色を付けたり香りを付けたのでは、お互いを邪魔してしまい色や香りが生かせないということです。

やはりさらしなであることが大切なのです。

さらしなが打てることにより蕎麦の世界が大きく広がります。

今まで蕎麦を食べる事がなかった方々、また、蕎麦を打つ事に興味がなかった方々にも関心をもって頂くきっかけになれば幸いです。

『アート蕎麦を打つ』

～五色の蕎麦に



さらしな粉 1000g
小麦粉 200g
水 53% (640cc)
食紅
氷水
ビニール袋



四色を使い五つに分ける



熱湯は少し高い所から注ぐ



蕎麦粉は散らさず練り込む



ビニール袋に入れ
冷水に付ける



左手でしっかりと押し込む。
大切な作業です。



廻りをしっかり押し込んだ生地は小さな地延しから麺棒を使っていきます。

※一連の作業はさらしなと同じです。



四つ出しの方向「巻き込む方向」によりそば切りの色の出方が変わります。



丸出しからのすべての作業の
麺棒の使い方は下に押し込むように
前後ろと転がします。

物を潰すには90度が最適です。





肉分けは生地を移動せずに
麺棒を立て横自在に使う

もろい生地には有効です。



刃物は押すか挽く事により
切れます。
そば切りに押切は禁物です。



切った蕎麦は前に並べながら
出していきます。
包丁は、切り終わるまで
手から放しません。

足利で蕎麦を語るフォーラム 第1回アート蕎麦コンテスト

各地のそば祭り会場や蕎麦打ちの大会をたくさん行われておりますが、2019年開催の足利で蕎麦を語るフォーラム『アート蕎麦コンテスト』では、珍しいカラフルな蕎麦打ちに沢山の人が最後まで観戦し楽しんで頂きました。
これからのアート蕎麦の発展を感じる大会となりました。



足利で蕎麦を語るフォーラム
第1回アート蕎麦コンテスト



8色を使いアート蕎麦



『一瞬のスイカ』





アート蕎麦を食す





人はさらなる向上を心掛ける時に
道具に対する強い感心が生まれる



さらしなが打てて二八完成



さらしなが打ててアート蕎麦の始まり

ー千葉県そば大学講座で行ったテーマ一覧ー

○第1回講座

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

○第2回講座

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

○第3回講座

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

○第4回講座

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

○第5回講座

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

○第6回講座

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

○第7回講座

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

○第8回講座

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

○第9回講座

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

○第10回記念講座

第1講 オーガナイズセッション：そばの食味

- オーガナイザー：筑波大学教授 林 久喜氏
- パネリスト：松屋製粉会社 金子佳男氏…そばの製粉と食味との関連について
元松本歯科大学総合歯科医学研究所 赤羽章司氏…そば粉およびそばの構造と食味との関連について
元長野県工業技術総合センター 大日方洋氏…そばの成分と食味との関連について

- ディスカッション…パネリストと受講生

第2講 そば打ちの動作を考える：理化学研究所 姫野龍太郎氏/岡田茂穂氏

第3講 プロのそば打ちに学ぶ：益子正巳氏、赤羽章司氏

第1回 博士学位記授与

○第11回講座カリキュラム

第1講 粗碾蕎麦打ちの基礎知識：手打ちそばながいけ当主 長池泰弘氏

第2講 そばの魅力：NPO江戸ソババリエ協会顧問 稲澤敏行氏

第3講 華麗なる蕎麦打ちの競演

1. 粗碾き粉を打つ：手打ちそばながいけ当主 長池泰弘氏
2. 古式会津磐梯流丸打ち：会津磐梯そば道場主宰 長谷川 徹氏

第12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	○	井上	直人	長野県	上伊那郡南箕輪村	信州大学特任教授
講師	○	稲澤	敏行	東京都	北区	江戸ソバリ工顧問
講師	○	根本	忠明	栃木県	足利市	蕎遊庵当主
ご来賓		日秋	俊彦	千葉県	習志野市	日本大学教授
ご来賓	○	中谷	信一	富山県	南砺市	(一社)全麵協理事長
ご来賓	○	板倉	敏和	東京都	品川区	(一社)全麵協副理事長
特任研究員	○	藤間	英雄	埼玉県	北足立郡伊奈町	(一社)全麵協・さいたま蕎麦打ち倶楽部
特任研究員	○	阿部	成男	埼玉県	さいたま市南区	(一社)全麵協東日本支部支部長
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		井	敏朗	福井県	福井市	ふくいそば打ち愛好会
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	○	若島	さいり	東京都	北区	イナサワ商店
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	○	和田	勇	栃木県	足利市	蕎遊庵
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	孝夫	千葉県	柏市	日本そばフォーラム
特任研究員	○	杉井	智佐子	長野県	木曽郡南木曽	蕎そば愛好会/NPOアジア麻薬・貧困撲滅協会
特任研究員		寺西	恭子	神奈川県	横浜市	江戸流手打ち蕎麦鶏の会
特任研究員	○	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	NPO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事務局長
特任研究員	○	町塚	延夫	静岡県	藤枝市	蕎麦屋八兵衛当主
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
特任研究員		岡田	昌樹	千葉県	習志野市	日本大学准教授
特任研究員		保科	貴亮	千葉県	習志野市	千葉そば打ち会
特任研究員	○	瀧上	躰明	千葉県	四街道市	千葉手打ちそばの会
1		秦	明生	千葉県	市原市	千葉県そば推進協議会/誉田そば打ち同好会
2		近藤	博恭	千葉県	長生郡一宮町	かるがも蕎麦の会
3	○	黒木	勇二	千葉県	船橋市	掬水そば遊会
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		佐藤	政志	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
6		金綱	哲	千葉県	茂原市	
7		清宮	高保	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会
8		福澤	進	埼玉県	白岡市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
9	○	永友	正志	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二八の会
10		栗原	孝子	千葉県	柏市	江戸流手打ちそば二・八の会
11		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
12	○	遠藤	尚	千葉県	千葉市花見川区	千葉手打ち蕎麦の会
13		根岸	幸雄	千葉県	市川市	市川そば打ち同好会
14	○	等々力	直美	東京都	杉並区	江戸流手打ちそば二・八の会
15		樽見	二三男	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
16	○	岡部	洋子	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
17		森田	操	栃木県	栃木市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
18	○	池田	行雄	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
19		安田	光夫	栃木県	栃木市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
20		石田	栄	群馬県	高崎市	蕎麦喰地蔵尊蕎麦打ち会・郡馬奥利根連合そば会
21		上田	智雄	神奈川県	横浜市港北区	そばの花日吉
22		小林	照男	千葉県	千葉市美浜区	千葉県そば推進協議会
23		谷岡	真弓	東京都	江戸川区	江戸ソバリエ
24		大塚	裕一	富山県	富山市	富山そば研究会
25		頼成	豊	千葉県	市原市	掬水そば遊会
26		石田	紀雄	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム所属 日吉蕎恭の会
27		中島	浩雄	東京都	江戸川区	江戸流手打ち蕎麦 鶴蕎の会
28		中村	悟	千葉県	船橋市	千葉県そば推進協議会
29		藤林	信也	神奈川県	横浜市青葉区	江戸流手打ちそば 鶴蕎の会
30		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)
31	○	渡部	吉実	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
32		梶川	光二	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
33		梅沢	実	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
34		木暮	郁代	千葉県	松戸市	
35		平田	徳次郎	千葉県	船橋市	千葉県そば推進協議会 二和そばの会
36		中島	保雄	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
37		酒井	ヨシ	栃木県	宇都宮市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
38		岡本	百合子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
39		桑子	正勝	千葉県	市川市	杉戸麵打愛好会小川道場
40		鈴木	俊幸	千葉県	市川市	柏井そばを楽しむ会
41		石澤	廣子	栃木県	真岡市	栃木のうまい蕎麦を食べる会
42		上原	潤二郎	千葉県	野田市	
43	○	赤尾	吉一	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム そばの花日吉
44		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)
45		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)
46		坂牧	雄夫	千葉県	柏市	掬水そば遊会
47		伴	知一	栃木県	宇都宮市	下野そばの会
48		竹内	正夫	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
49	○	中野	昭夫	東京都	新宿区	鶴麦の会
50		長澤	一記	千葉県	印西市	そば研究会
51		遠藤	芳孝	神奈川県	横浜市緑区	そばネット埼玉
52	○	久保	正範	富山県	富山市	富山そば研究会
53	○	荒川	国雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
54		若狭	正伸	千葉県	佐倉市	掬水そば遊会
55		原口	玉枝	埼玉県	熊谷市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
56		永井	繁雄	千葉県	銚子市	山武手打ちそばの会
57		田口	恒憲	神奈川県	横浜市鶴見区	神奈川そばフォーラム
58		小林	孝雄	茨城県	牛久市	つくば手打ちそば研究会
59		中上	直	神奈川県	横浜市緑区	神奈川そばフォーラム
60		阿部	成史	栃木県	宇都宮市	NPOそばネット埼玉(下野そばの会)

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
61	○	佐藤	悦子	千葉県	鎌ヶ谷市	掬水そば遊会
62		本間	昇	栃木県	芳賀郡益子町	NPO法人そばネット埼玉（下野そばの会）
63		佐藤	俊司	千葉県	鎌ヶ谷市	掬水そば遊会
64		淀野	芳章	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」
65		千田	本彦	東京都	世田谷区	桜流蕎麦打ち研究会
66		佐藤	ミヨ子	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
67		桑田	正巳	埼玉県	川越市	小江戸塾蕎麦の会
68		仲西	栄	埼玉県	深谷市	ふかちゃんそば打ち会
69		井出	昭次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
70		永幡	紀明	東京都	調布市	東京そばの会
71		山室	恵美子	東京都	目黒区	東京そばの会
72		小倉	昌夫	千葉県	千葉市中央区	千葉県そば推進協議会 黒砂手打ちそばの会
73		岡田	正	千葉県	四街道市	旭そばの会
74		小川	義雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
75		飯塚	利茂	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
76		昆	光悦	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
77		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)
78		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）
79		原	隆	埼玉県	東松山市	NPO法人 熊谷そば打ち会
80		浦内	典信	千葉県	市川市	掬水そば遊会
81		中野	克彦	富山県	射水市	越中やつおそば大楽
82		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）
83		新崎	照幸	埼玉県	所沢市	常路麺打ち愛好会
84	○	松本	明	東京都	練馬区	江戸流手打ちそば二・八の会
85		柴崎	友子	埼玉県	久喜市	杉戸麺打愛好会小川道場
86		代市	一夫	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
87		城野	徹	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
88		小林	進	千葉県	柏市	千葉県そば推進協議会
89		仲江	弘司	茨城県	龍ヶ崎市	我孫子そばの会
90	○	鹿島	俊美	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
91	○	小笠原	義博	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
92		入田	勝	埼玉県	深谷市	NPO法人 熊谷そば打ち会
93		相吉	孝治	千葉県	船橋市	二和そばの会
94		渡邊	好彦	千葉県	千葉市若葉区	四街道桜が丘手打ちそばの会
95		中埜	栄治	千葉県	柏市	柏蕎麦サロン
96		大屋	幸一	千葉県	いすみ市	夷隅の里 手打ちそばの会
97		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
98	○	砂野	信	大阪府	大阪市北区	NPO法人フードラボ蕎麦打ち部
99		酒井	茂	茨城県	つくば市	つくば手打ち蕎麦研究会
100		飯島	徳夫	茨城県	桜川市	いわせ蕎麦の会
101		塚原	恒寿	埼玉県	春日部市	杉戸麺打愛好会小川道場
102		飯田	誠司	茨城県	牛久市	つくば蕎麦愛好会、天宝喜そば作り研究会（非会員）
103		山本	定治	千葉県	千葉市稲毛区	
104		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

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
105	○	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
106		日野	慎介	東京都	江戸川区	江戸ソバリエ
107		田口	章彦	茨城県	稲敷市	いばらき蕎麦の会
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		干川	重之	群馬県	渋川市	群馬奥利根連合そば会
110		堀	栄次	千葉県	千葉市美浜区	千葉県そば推進協議会
111		大木	孝男	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
112		鈴木	純子	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
113		神山	桂一郎	埼玉県	熊谷市	NPO法人 熊谷そば打ち会
114		島崎	朝美	千葉県	茂原市	かるがも蕎麦の会
115		碓井	泰博	千葉県	大網白里市	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
116		能勢	順一	千葉県	千葉市緑区	千葉県そば推進協議会 茂原手打ちそばの会
117		田村	新一	千葉県	千葉市美浜区	黒砂手打ちそばの会
118		大方	謙二	千葉県	茂原市	千葉県そば推進協議会 (もみの郷会所)
119		戸辺	敦子	栃木県	栃木市	杉戸麵打愛好会 小川道場
120		関	信雄	埼玉県	久喜市	瀬戸口麵打ち愛好会草加共生塾
121		鶴岡	正二	千葉県	茂原市	茂原手打ち蕎麦の会
122	○	尾畑	正樹	千葉県	成田市	なりた蕎麦の会
123		酒井	武広	埼玉県	熊谷市	NPO法人 熊谷そば打ち会
124		大塚	猛彦	千葉県	千葉市美浜区	美浜蕎麦会
125		山口	昌彦	千葉県	松戸市	
126		小泉	正明	千葉県	千葉市緑区	誉田そば打ち同好会
127	○	神崎	和夫	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
128		五十嵐	一雄	千葉県	松戸市	NPO法人 そばネット埼玉
129		島村	良三	埼玉県	行田市	NPO法人 熊谷そば打ち会
130		小島	潔	千葉県	野田市	杉戸麵打愛好会小川道場
131		岡田	辰夫	埼玉県	行田市	NPO法人 熊谷そば打ち会
132		並木	博史	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
133		田仲	悦朗	千葉県	船橋市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
134		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)
135		松岡	八彦	埼玉県	熊谷市	NPO法人熊谷そば打ち会
136		猪阪	泰夫	兵庫県	神戸市北区	そばネット埼玉
137		村松	正克	神奈川県	相模原市	伊勢原蕎麦打ち倶楽部
138	○	勝山	富江	千葉県	四街道市	旭そばの会
139		金井	弘司	群馬県	邑楽郡邑楽町	NPO法人 熊谷そば打ち会
140		中里	紘	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
141		澤田	眞	東京都	杉並区	もみの郷会所
142		山田	晃	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
143		鈴木	恵美子	岐阜県	各務原市	てうちそば仲間倶楽部
144		上村	史子	千葉県	茂原市	生命の森そばうちクラブ
145		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)
146		八島	市雄	千葉県	市原市	掬水そば遊会
147		高鳥	薫	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
148		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
149		佐藤	真理子	千葉県	佐倉市	もみの郷会所
150		田村	加代子	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
151		中島	努	千葉県	柏市	あけぼの蕎麦の会
152		荻島	一之	埼玉県	越谷市	大和手打ちそばの会
153		濱	千鶴子	東京都	江東区	TOKYO蕎麦塾
154		島海	修一	埼玉県	川越市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
155		梶原	富和	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
156		田村	睦美	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
157		神谷	治男	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会 我孫子そばの会
158		浅倉	捷義	千葉県	市原市	東京そばの会
159		千葉	洋三	千葉県	長生郡長生村	千葉そば推進協議会
160		横山	このみ	東京都	北区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
161		森	芳布	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎会
162		望月	信子	東京都	江戸川区	東京そばの会 そばネット埼玉
163		折原	茂夫	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	彩蕎一門会
164		小林	秀美	埼玉県	白岡市	杉戸蕎麦愛好会小川道場
165		三上	隆美	千葉県	鎌ヶ谷市	江戸流手打ちそば 轟そばの会
166		齊藤	修一	茨城県	結城市	せいち庵そば打ち倶楽部
167		鈴木	厚子	東京都	江戸川区	東京そばの会
168		町田	絹代	千葉県	いすみ市	千葉そば推進協議会
169		浜崎	正子	埼玉県	久喜市	杉戸麵打愛好会小川道場
170		吉川	甲次	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち連合会
171		菊地	定男	栃木県	佐野市	せいち庵そば打ち倶楽部
172		齋藤	スミ	栃木県	河内郡上三川町	とちぎ蕎和会
173		野本	茂	千葉県	四街道市	みそらそばの会
174		大塚	恵司	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
175		金子	彰	東京都	大田区	神奈川そばフォーラム うさぎの会
176		黒田	毅	埼玉県	深谷市	NPO法人熊谷そば打ち会
177		坂本	正幸	埼玉県	春日部市	洋子蕎麦打ち倶楽部
178		青柳	良	千葉県	千葉市緑区	菅田そば打ち同好会(千葉県そば推進協議会)
179		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
180	○	山口	仁爾	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
181		渡邊	貞司	埼玉県	行田市	NPO法人熊谷そば打ち会
182		宮永	三喜男	埼玉県	久喜市	彩蕎一門会
183		郡司	忠幸	栃木県	河内郡上三川町	そばネット埼玉(下野そばの会)
184		齋藤	孝夫	千葉県	柏市	日本そばフォーラム 江戸パリア倶楽部
185	○	大日向	昭	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
186		片桐	努	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
187		樋口	悦子	東京都	西東京市	日本橋そばの会
188		十川	幸子	東京都	江戸川区	東京そばの会
189		鈴木	操	茨城県	古河市	せいち庵そば打ち倶楽部
190		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
191		竹沢	みや子	千葉県	千葉市中央区	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
192		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 江戸ソバリエ

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
193		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）
194		千葉	隆	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
195		池田	勇介	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会（瑞穂野そば打ち倶楽部）
196	○	高橋	久江	千葉県	千葉市若葉区	八十三そば倶楽部
197		高橋	利之	千葉県	千葉市若葉区	
198		玉城	律子	千葉県	大網白里市	鶴蕎の会（東京）
199	○	小片	孝子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
200	○	安田	孝子	千葉県	四街道市	旭そばの会
201		佐藤	清治	東京都	日野市	常路麺打ち愛好会
202		小柳	繁芳	茨城県	龍ヶ崎市	千葉県そば推進協議会（我孫子そばの会）
203		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）
204		小林	勇	千葉県	四街道市	四街道火曜そばの会
205		橋本	彰夫	栃木県	栃木市	下野そばの会
206		野田	岩雄	埼玉県	北葛飾郡松伏町	春日市洋子蕎麦打ち倶楽部
207		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）
208		小川	伊七	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麺打愛好会 小川道場
209		石井	昭一朗	千葉県	千葉市稲毛区	千葉県そば推進協議会（桜が丘手打ちそばの会）
210		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
211		星	十三男	埼玉県	越谷市	しらこぼとそばうち会
212		得能	俊郎	千葉県	山武市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
213		小森	康弘	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
214		益井	徳弘	千葉県	市川市	柏井そばを楽しむ会
215		大塚	輝男	千葉県	千葉市緑区	千葉県そば推進協「菅田そば打ち同好会」
216		山田	耕三	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
217	○	中村	純子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
218	○	黒木	香	神奈川県	川崎市多摩区	石臼の会
219		矢野	建一	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
220		竹之下	誠	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
221		宮川	千恵子	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
222	○	山崎	章	千葉県	四街道市	旭そばの会
223		栗原	勝	栃木県	下都賀郡岩舟町	蕎游庵そば教室
224		永嶋	昇	群馬県	邑楽郡板倉町	蕎游庵そば教室
225		中村	博臣	栃木県	足利市	足利そば打ち愛好会、そば游庵そば打ち教室
226		本橋	修二	茨城県	つくば市	つくば蕎麦愛好家
227		上田	秀雄	埼玉県	朝霞市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
228		横山	忠弘	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	ばんどう蕎麦打ち連合会（蕎麦の会 藤）
229		小川	安雄	千葉県	千葉市稲毛区	千葉北蕎麦の会
230		掛江	フク子	千葉県	千葉市美浜区	ふるさと蕎麦の会
231	○	大浦	明	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
232	○	栗原	幸子	千葉県	四街道市	火曜そばの会
233		廣木	光義	茨城県	常陸太田市	いばらき蕎麦の会
234		佐藤	和男	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
235		後藤	弘平	千葉県	野田市	NPO法人そばネット埼玉
236		河野	英美子	千葉県	八街市	手打ちそば遊心会

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
237		本庄	繁	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会
238		石田	時彦	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
239		長澤	行起	埼玉県	さいたま市浦和区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
240		樋口	正一	埼玉県	鴻巣市	圏央手打そばクラブ
241		森田	俊朗	神奈川県	厚木市	生粉打ち愛好会
242		津花	尚信	埼玉県	越谷市	越谷 しらこばと蕎麦打ち会
243		加藤	忠一	千葉県	我孫子市	千葉県そば推進協議会 あげぼの蕎麦の会
244		佐藤	みゆき	東京都	台東区	NPO法人そばネット埼玉
245		津田	博徳	千葉県	佐倉市	手打蕎麦研究会
246		藏本	まり子	千葉県	市原市	そば結いの会
247		三浦	洋三朗	埼玉県	熊谷市	NPO法人 熊谷そば打ち会
248		山口	和徳	千葉県	八千代市	NPO法人そばネット埼玉
249		岩崎	よし子	千葉県	我孫子市	こもれび蕎麦の会
250	○	杉山	二郎	神奈川県	横浜市港北区	神奈川そばフォーラム
251		齋藤	綾子	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
252		青木	俊英	東京都	八王子市	日本橋そばの会
253		宮永	保雄	茨城県	取手市	NPO法人そばネット埼玉 つくば蕎麦愛好会
254		小島	敏一	埼玉県	深谷市	彩次郎蕎麦打ち会
255		中村	史夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
256		島田	則子	栃木県	下野市	そば打ち和楽の会
257		野口	禎夫	埼玉県	春日部市	洋子蕎麦打ち倶楽部
258		川鍋	敏雄	茨城県	古河市	小川道場
259		花島	邦子	千葉県	船橋市	さくら蕎麦の会
260		伊勢	美代子	埼玉県	三郷市	そばネット埼玉
261		千葉	修義	宮城県	仙台市宮城野区	青葉手打そば教室青蕎会
262		堀	徹男	千葉県	成田市	なりた蕎麦の会
263		佐瀬	弘	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
264		平嶋	知二	千葉県	千葉市美浜区	そば打ち道場幕張
265		小山	和広	埼玉県	越谷市	しらこばと蕎麦打ち会
266		鈴木	義雄	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
267		田島	涉	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
268		徳永	由貴夫	千葉県	四街道市	千葉手打ち蕎麦の会
269		稲葉	美千和	千葉県	柏市	あげぼの蕎麦の会
270		岩本	真由美	栃木県	宇都宮市	とちぎ蕎和会西部
271		工藤	春男	埼玉県	鶴ヶ島市	美食そば打ち会
272		佐藤	寿良	東京都	江戸川区	東京そばの会
273		東野	和子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
274		山崎	敏夫	千葉県	千葉市中央区	千草そば打ち倶楽部
275		濱田	宗俊	千葉県	四街道市	みそらそばの会
276		持丸	聖子	千葉県	千葉市稲毛区	スマコミそば研究会
277		山岸	文三	千葉県	市川市	稲毛愛蕎会
278		松崎	美代子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
279		須田	文雄	千葉県	千葉市稲毛区	稲毛愛蕎会
280		菅野	博	埼玉県	さいたま市桜区	さいたま蕎麦打ち倶楽部

	懇親会	性	名	住 所		所 属 会
281		関口	好司	栃木県	栃木市都賀町	とちぎ蕎和会 和楽会
282		金子	雄二	埼玉県	三郷市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
283	○	栢沼	友彦	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
284	○	加藤	明男	千葉県	千葉市中央区	千葉県在来普及協議会
285		鶴見	みどり	千葉県	船橋市	二和そばの会
286		加藤	治弘	千葉県	匝瑳市	匝瑳そばの会
287		安孫子	晃三	埼玉県	さいたま市見沼区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
288		鯨井	邦夫	埼玉県	熊谷市	熊谷そば打ち会
289		岩波	金太郎	長野県	諏訪市	信州そば塾
290		谷本	智子	埼玉県	三郷市	杉戸麵打愛好会小川道場
291		中島	英雄	埼玉県	熊谷市	熊谷そば打ち会
292		金崎	正人	千葉県	佐倉市	手打ちそば游心会
293		猪爪	憲之	埼玉県	さいたま市見沼区	さいたま蕎麦打ち倶楽部
294		大徳	昌司	千葉県	成田市	八十三そば倶楽部
295		林	久晴	千葉県	我孫子市	こもれび蕎麦の会
296		松井	正和	群馬県	みどり市	NPO法人そばネット埼玉
297	○	小唄	毅	千葉県	四街道市	旭そばの会
298	○	山崎	憲	千葉県	佐倉市	TOKYO蕎麦塾
299		齋藤	光子	栃木県	真岡市	とちぎ蕎麦和会
300	○	北澤	由信	東京都	板橋区	江戸流手打ちそば二・八の会
301		木村	貞治	千葉県	佐倉市	みそらそばの会
302		板橋	良孝	千葉県	市原市	千葉愛蕎会
303		高野	輝彦	千葉県	佐倉市	千葉県そば打ち協議会 二和そばの会
304		大塚	康治	千葉県	千葉市花見川区	江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会
305		尾崎	一夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
306		廣瀬	正裕	埼玉県	草加市	瀬戸口麵打ち愛好会草加共生塾
307		野島	靖夫	埼玉県	戸田市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
308		川島	秀行	群馬県	館林市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
309	○	睦田	祐信	富山県	氷見市	富山そば研究会
310		山田	英子	栃木県	栃木市	圏央手打そばクラブ
311		駄竹	敏男	神奈川県	横浜市緑区	緑そば打ち会
312		中島	敦実	千葉県	松戸市	杉戸麵打愛好会小川道場
313		杉浦	廣子	千葉県	千葉市若葉区	旭そばの会
314		上田	雄二郎	千葉県	長生郡睦沢町	生命の森蕎麦打ち倶楽部
315		篠崎	正夫	千葉県	野田市	そば塾彩蕎庵
316		一ノ瀬	孝恵	広島県	広島市西区	広島大学付属中高等学校教諭
報道		坂巻	洋一	千葉市	中央区	千葉日報社
報道		渡邊	俊太郎	東京都	中央区	リベラルタイム出版社
報道		萬寶	崇之	東京都	中央区	リベラルタイム出版社
報道		鍋倉	由記子	東京都	中央区	(株)柴田書店
報道		齋藤	立夫	東京都	中央区	(株)柴田書店
展示		中村	要一	福島県	会津若松市	中村豊蔵商店
展示		中村	啓介	福島県	会津若松市	中村豊蔵商店

受講料未納者を除く

令和元年07月07日現在



令和元年7月27日

第12回 千葉県そば大学講座 実行委員会

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

(50音順)

委員長	山崎 憲
副委員長	栢沼 友彦
委員	荒川 国雄
委員	遠藤 尚
委員	大浦 明
委員	小片 孝子
委員	小川 義雄
委員(事務局)	勝山 富江
委員	神崎 和夫
委員	栗原 幸子
委員	黒木 勇二
委員	小坏 毅
委員	坂牧 雄夫
委員	佐瀬 弘
委員	中村 純子
委員	安田 孝子