

第6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 全国麺類文化地域間交流推進協議会

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 名と回を重ねるとともに増え、本年は第 6 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、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、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、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 月に全麵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>

アドレスが変わりました



第6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25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号館101教室

定 員：240名

カリキュラム：統一テーマ「世界のそば、日本のそば」

講演内容は一部変更になる場合があります

9：00 受付開始

9：30 開講式

9：45 もう一つのソバ：東京農業大学客員研究員 稲澤俊行氏

11：00 日本のそば事情：千葉在来普及協議会会長 大浦 明氏

休憩（昼食）

13：00 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

14：40 絵解き謎解き江戸のそば猪口：そば猪口美術館館長 岸間健貞氏

15：50 学位記授与

16：00 閉講式（修了証書授与）

16：30 懇親会（任意参加） 39号館2F 食堂

18：00 中締め

受講料：一般4,000円（昼食代を含む）

会員3,000円（昼食代を含む）

懇親会（任意参加）：3,000円

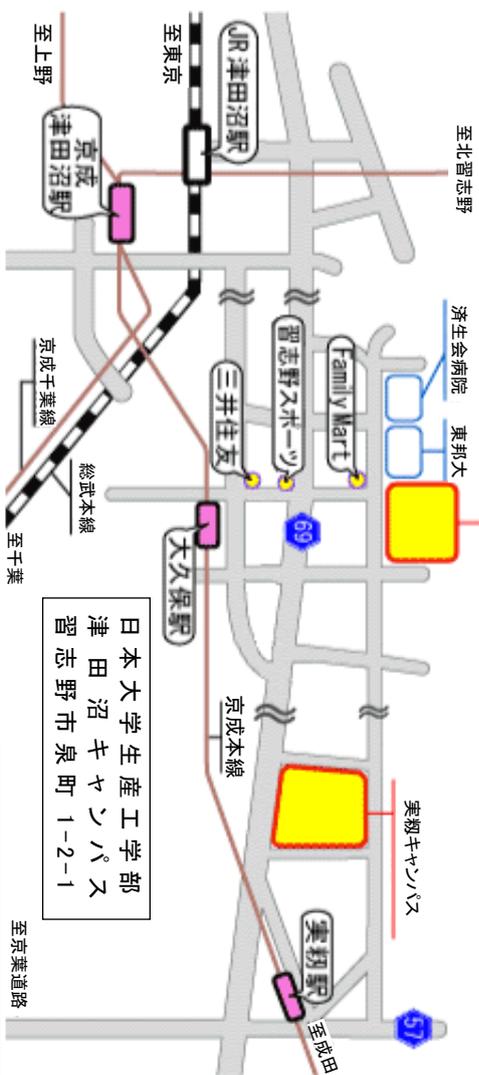
後援：全国麺類文化地域間交流推進協議会

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

津田沼キャンパス



校内駐車場はご利用頂けません。公共交通機関をご利用下さい。

JR線をご利用の方へ

総武線快速 東京—津田沼 30分
総武線普通 秋葉原—津田沼 34分

津田沼駅 北口 京成バス4番 三山車庫、二宮神社行 10分 日大生産工学部下車 (バス停は北口を出てパルコに向かって歩道橋を渡る途中の左手階段を降りたところにあります)

日大生産工学部付近のみバスの経路が往路と復路で異なります。
(右図をご参照下さい)

京成線をご利用の方へ

京成電鉄本線 上野—京成大久保 36分 (特急利用京成津田沼乗換え)

快速特急・特急・通勤特急は京成大久保に止まりません。京成津田沼駅で成田・芝山千代田方面行の快速または普通にお乗換え下さい。

京成成田スカイアクセス(北総鉄道経由)にお乗り間違いない様ご注意ください。

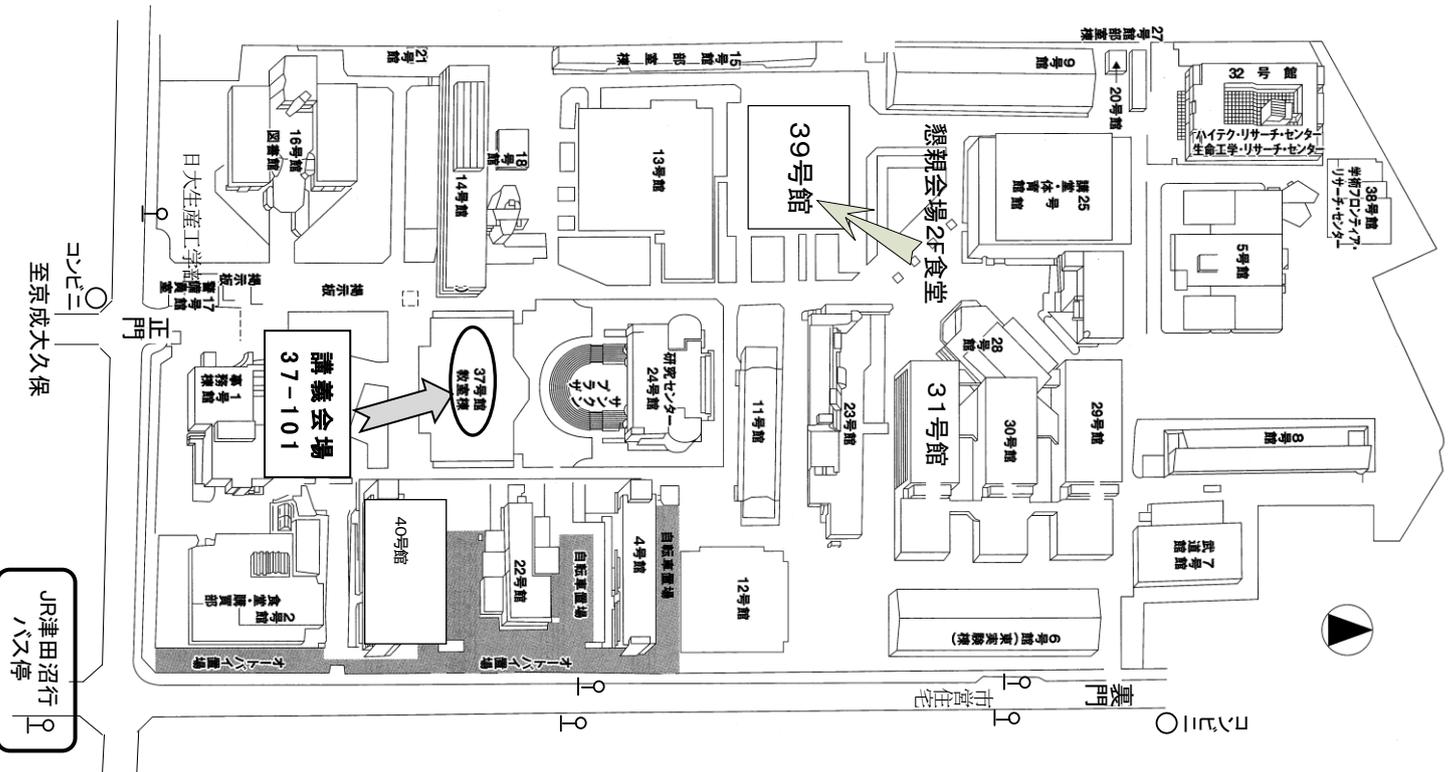
校内の利用について

校内は完全分煙です。指定場所以外での喫煙はご遠慮下さい。

講義会場に向かつて左手のエレベータと階段を挟んで、右側に男子・左側に女子トイレがあります。(上の階も同じ位置にトイレがあります)

2号館 1階に飲物の自動販売機コーナーがあります。

懇親会場へは 39号館外階段か正面玄関を入れて正面黒壁の裏にあるエレベータをご利用下さい。



もう一つの

ソバ

東京農業大学食品加工技術センター

客員研究員 稲澤敏行

世界のソバ、日本のソバ文化を考察する前に植物としてのソバの生態
農作物としてのソバの実情を知り、それらを基に世界のソバ食文化をとおり
グローバルに見て、これからの日本のソバの方向性を探ってみようと思います。

A 植物としてのソバ

1. 種子
2. 花 グリーンフラワー 韃靼ソバの花
 普通ソバ 長柱花・短柱花 ソバ密ゼリー花
3. 実
4. 紅葉

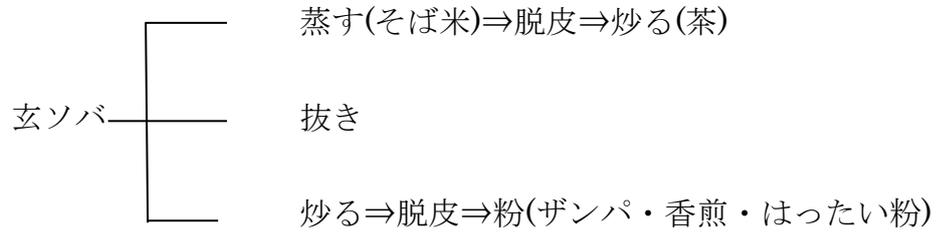
B 農作物としてのソバ

1. 世界の生産量
2. 日本玄ソバ輸入状況
3. 農場 種まき・圃場
4. 収穫・乾燥

C 衣住食としてのソバ

1. 衣類
2. 住まい
3. 食べ物

粒食



粉食

製粉法

岡挽き法

胴搗き・石臼挽き・ローラー挽き

水挽き法

中国(涼粉) 韓国(ムック) 豆腐、白玉粉

そばがき

フランス ブルタニー地方・・・ブィイー
イタリア・・・ポレンタ

めん線条の作り方

手延ばし

手打ち

イタリア・・・ピッツオツケリ

中国・・・両手包丁

湯煎ギャレットの包丁切

焼きギャレットの包丁切

大包丁切

截ち切

押し出し麺

- ・ AC 500年頃 「齊民要術」
- ・ 韓国
- ・ 中国
- ・ イタリア(スパゲティー)・ビーフン・春雨

D もう喜つのソバ

- ・良くソバを食べる国はどこ
- ・ソバのエネルギーを見る
- ・炊飯器での発芽



著書参照

柴田書店 そば・うどん

26号 内モンゴルそば料理大発掘

27号 中国雲南省の秘境で苦がそば料理の数々と遭遇

29号 ロシアバイカル湖のほとり 出会ったカーシャの味

30号 中国そば料理黄土高原

33号 ダッタンソバの魅力を探る (エベレスト街道)

34号 朝鮮のそば文化とそば料理

36号 中国・山西省

江戸ソバリエ協会ホームページ「国境なき江戸ソバリエたち」

北海道 幌加内町そば博物館 稲澤コレクション「世界の蕎麦道具」展示中

資料

世界のソバ生産量 (FAO)

トン

	1992年	2000年	2008年	2011年
世界	4,966,620	3,782,085	1,916,863	2,294,178
ロシア連邦	1,037,620	997,600	9,241,110	800,380
中国	3,100,000	1,950,000	325,000	720,000
ウクライナ	351,067	480,600	240,600	281,600
フランス	26,200	36,934	117,148	91,000
米国	93,000	65,000	83,000	79,500
ポーランド	38,000	50,000	68,726	92,985
ブラジル	38,000	50,000	52,000	57,000
ベラルーシ	8,000	1,800	18,016	44,456
カザフスタン	220,000	28,700	16,570	37,400
日本	21,000	28,500	26,300	32,000
リトアニア	200	14,700	20,900	9,600

稲澤 敏行 略歴

昭和13年 東京都 生まれ

昭和36年 東京農業大学 農芸化学 卒業

昭和36年 東洋醸造 株式会社 (現 旭化成) 入社

昭和41年 株式会社 イナサワ商店 代表取締役就任

現在 東京農業大学客員研究員

一茶庵 手打ちそば教室講師

江戸ソバリエ協会顧問

日本のそば事情

大浦 明

1、日本のそばの栽培面積と栽培量

新・そば打ち教本の平成19年と最近平成23年(農林水産業)との比較

作付面 平成19年度 → 平成23年度

	地域	面積(ha)		地域	面積(ha)
1	北海道	16,800	1	北海道	19,300
2	山形	3,430	2	山形	4,670
3	福島	2,990	3	福井	3,950
4	青森	2,880	4	福島	3,750
5	長野	2,580	5	長野	3,630
6	茨城	2,550	6	茨城	2,680
7	福井	2,400	7	秋田	2,540
8	栃木	1,600	8	栃木	2,100
9	新潟	1,430	9	青森	1,940
10	秋田	1,420	10	新潟	1,590
11	鹿児島	1,090	11	岩手	—
	全国計	46,100			56,400

収穫量 平成19年度 → 平成23年度

	地域	収穫量(t)		地域	収穫量(t)
1	北海道	12,900	1	北海道	11,400
2	茨城	2,520	2	福島	2,630
3	長野	2,090	3	山形	2,570
4	山形	1,890	4	長野	2,400
5	福井	1,610	5	茨城	2,330
6	栃木	1,570	6	福井	1,940
7	福島	1,560	7	栃木	1,870
8	青森	720	8	秋田	1,020
9	新潟	684	9	新潟	890
10	秋田	582	10	鹿児島	775
11		—	11	青森	—
	全国計	26,300			32,000

- ※1 平成19年度(2007年)から11道県のみが報告対象となる。
- ※2 平成23年度(2011年)に農業者戸別所得補償制度実施により収穫量が増える。
- ※3 これにより作付け面積も47,700haから56,400haに激増した。(＋8,700ha増)それまでは45,000ha前後であった。
- ※4 千葉県は「千葉のうまい蕎麦73選」に、ちょっと古いですが平成18年の県の農林水産部の調査の資料が掲載されていますので参考にしてください。現在では、大分増えています。(平成24年は千葉県の収穫量は48tです。)

2、日本のそばの主要品種

第1郡 旧来からの品種

1	北海道	牡丹そば	昭和5年	夏型	伊達在来種より選抜
2	青森県	階上早生	昭和9年	夏型	階上在来種より選抜
3	山形県	最上早生	大正8年	中間型	最上在来種より選抜
4	長野県	信濃1号	昭和19年	中間型	福島県の在来種より選抜

第2郡 種苗法で登録された品種(昭和54年改正)

1	北海道	キタワセ	平成2年	夏型	「牡丹そば」より選抜
2	〃	キタユキ	平成5年	夏型	津別在来種より選抜
3	〃	ほろみのり	平成16年	夏型	キタワセ有限伸育性個体を選抜
4	〃	北海3号	平成17年	夏型	「牡丹そば」の4倍体
5	山形県	でわかおり	平成11年	中間型	「最上早生」より選抜
6	茨城県	常陸秋そば	昭和62年	秋型	金砂郷在来種より選抜
7	長野県	信州大そば	昭和60年	中間型	「信濃1号」の4倍体
8	宮崎県	みやざきおおつふ	昭和57年	秋型	宮崎在来の4倍体
9	長野県	高嶺ルビー	平成5年	秋型	ネパールの在来種より選抜
10	〃	グレートルビー	平成10年	中間型	信州大そばより選抜
11	〃	サンルチン	平成14年	夏型	「牡丹そば」より選抜
12	福島県	会津のかおり	平成21年	中間型	下郷町在来種より選抜

第3郡 各地域で栽培されている在来種

在来種は地域に適した品種とされ、その土地の後に「在来」と付く在来種が多い。
在来種のはっきりした定義は無いみたいですが、20年以上、同じ場所で、同じ時期に
播種し、同じ方法で栽培されているそばが在来種と言われています。
(またそばは他家受粉ですので2Km以内に他の品種の栽培が無いこと。)

代表的な在来種

1	福井県	大野在来
2	長野県	奈川在来、開田在来、戸隠在来
3	栃木県	鹿沼在来、葛生在来
4	徳島県	祖谷在来
5	宮崎県	宮崎在来
6	熊本県	熊本在来
7	千葉県	千葉在来

3、千葉在来について

- 1、千葉在来普及協議会(旧野呂在来)設立平成21年7月のホームページで説明していますが、明治時代に千葉市若葉区野呂町の土屋徳多郎さんの家族が、埼玉県から移り住んで、毎年同じ方法で栽培し続けてきました。平成17年に長谷川理成先生が固有の在来品種になっているのではと
言う事で、品種保存・原原種の育成を開始された。
その後、千葉在来普及協議会が受け継いで継続して来ています。
県内の愛好者、栽培者等では試食しながら普及に努めてまいりましたが、平成20年の日光そばまつりの初出店で一般の人達に対しての初披露でした
最初は「千葉のそば」！ー千葉は落花生だろう！と言われましたが、
食べたら「美味しい」と評判と成りました。
その当時は「野呂在来」でしたが、野呂から千葉県全域に栽培を広げるに当たり
名称を「千葉在来」と致しました。

2、千葉在来の栽培状況

栽培年	栽培箇所	栽培面積 ^a	収穫量Kg	備考	
平成20年	2	35	180	日光そばまつり出店	富田、芝山のみ
平成21年	13	315	751	日光そばまつり出店	第1回千葉在来祭り開催
平成22年	18	312	1208	不出店(日本そば博覧会)	第2回千葉在来祭り開催
平成23年	14	465	1890	日光そばまつり出店	第3回千葉在来祭り開催
平成24年	11	729	5919	日光そばまつり出店	第4回千葉在来祭り開催
平成25年(予定)	13	850	6500	日光そばまつり出店(予定)	千葉在来祭り開催(予定)

3、今年の予定

現在の状況は栽培計画を立てている。

千葉在来を栽培するには、
まず2Km範囲に他のそばを栽培していない事が望まれる。

千葉在来普及協議会事務局(担当一栢沼友彦-Tel.043-243-2331)へ栽培申請書と
誓約書を提出して種の配布を受ける。

栽培途中に生産管理委員の視察巡回時に成育状況を報告。
最終的には収穫量と使用目的を報告をしてもらう。

4、今後の課題

- ① 栽培の普及は増えつつありますが、保存育成の点では、原原種、原種の確保が難しい所です。
- ② 今までの大口栽培農家に「千葉在来」に切り替えてもらいたいのですが色々難しい問題です。
- ③ 収穫後の品質確保して製粉して出荷するルートの確立。
- ④ 全国への「千葉在来」のアピール、宣伝。

4、蜜蜂(ミツバチ)について

- 1、 そばは他家受粉なので、ハチやアブ、蟻、蝶などの媒介が必要です。
- 2、 ハチの中には日本ミツバチ、西洋ミツバチ、マルハナバチなどがいます。
農業の受粉交配や養蜂家のミツバチは、西洋ミツバチが種であり、
そば等の受粉は野生の寒さに強い日本ミツバチが多い。
- 3、 平成21年度に西洋ミツバチが、農薬による大量死、ダニの影響、女王ハチの輸入ストップ
などで不足となった。
- 4、 西洋ミツバチは明治10年に移入されている。
- 5、 ミツバチの行動範囲は4Km～5Km(西洋ミツバチ)、受粉活動は2Km位(日本ミツバチ)
なので、在来種等の種を守り保存するには、2Km以内に他品種を栽培しない。
(なるべく畑のまわりに林とか遮蔽物があるのが望ましい)
- 6、 ミツバチは4月～9月位が活動時期。
- 7、 ミツバチの活動温度は20℃～25℃が適温
- 8、 日本ミツバチは減少している。(そばの受粉率は約12%)

5、手打ちと機械打ち

手打ちそばの最初は

戦国時代の天正2年(1574年)に長野県木曾郡大桑村の定勝寺で発見された「定勝寺文書」に同寺の修復工事の際に寄進されたそば切りが振舞われたとある。のが初めてではないか？

江戸時代に入り、「料理物語」(1643年)にそば切りの製法が出てくる。

江戸時代には機械が無いわけですから、「手打ち」、「御膳」、「生蕎麦」とかは上等なそば(つなぎの入らない)という意味が有ったらしい。

製麺機が最初に開発されたのは明治16年ですが、普及するのは大正に入ってから。戦前、戦後と機械打ち全盛で町の蕎麦屋さんには庶民の食堂として流行っていました。

片倉康雄氏が昭和2年頃から手打ちを習得し、昭和29年に足利の一茶庵を始め、手打ち蕎麦の先駆けとなった。(千葉でも閉店したおか村、市川の一茶庵は弟子)

今では、団塊の世代に一番人気の趣味となっています。(そば打ちと陶芸)

また昔からの老舗の三大そばの藪、更科、砂場の系統は今も伝統を守っています。

現在手打ち蕎麦屋は、昔から手打ちを守り通してる店、機械打ちから新しく手打ちに変えた店、老舗店で修行して始めた店、脱サラで始めた店と色々有ります。

また最近チェーン店で機械打ちで格安に大量に手打ち風のそばを売りにしている店も有ります。これは好みですので、その日の体調だとか、雰囲気だとか、時間が無いとか臨機応変に使い分けてそばを楽しめば良いと思います。

現在(2009年)の蕎麦屋の数(28,747軒)と ラーメン店の数(34,488軒)ではラーメン店の方が多いが、2006年ではラーメン店が27,007軒と蕎麦屋の方が多かった。蕎麦屋は毎年減りつつあり、ラーメン店は年間1,000軒位は出店閉店がある。

蕎麦屋の多い県

人口10万人当たりの蕎麦屋が多い県

1 東京	3,875	1 山形
2 埼玉	1,859	2 栃木
3 神奈川	1,582	3 福井
4 愛知	1,528	4 長野
5 千葉	1,328	5 群馬
6 大阪	1,319	6 山梨
7 北海道	1,304	7 石川
8 長野	1,098	8 茨城
9 栃木	1,039	9 富山
10 福岡	1,020	10 東京

6、千葉のうまい蕎麦

今までは、千葉の蕎麦と言うのは、蕎麦の産地で無いのでなかなかピンと来ない感じではなかったかと思います。

千葉県は東京に近いので、千葉都民として東京通勤の人が増え、東京でうまい蕎麦は、結構食べられていたと思います。

東京の美味しい蕎麦屋はいくらでも本や雑誌に紹介されていましたが、千葉県のうまい蕎麦屋に関してはあまり無かったと思います。

そのなで20年程前は、おか村、そばいち、功德庵更科の3軒は東京の本にも掲載されていました。私が千葉に戻ってちょうど20年！

千葉の蕎麦屋巡りをし始め、その中でも手打ち蕎麦の看板を見ると直ぐ入り、食べ歩きました。そこで7年前(平成18年)に「千葉のうまい蕎麦73選」を出版させてもらい、2年前(平成23年)に「続・千葉のうまい蕎麦50選」を出版させてもらいました。

現在食べ歩いた手打ち蕎麦屋は350軒程ありますが、まだ新しく出店した手打ち蕎麦屋は20件程有りますし、まだまだ増えるとおもいます。

良く「千葉で一番おいしい蕎麦屋はどこか？」と聞かれますが、第1集にも書いておりますが、その都度「一番は無いですね。おすすめのお店はありますが…。一番は自分の舌で決めて下さい。」と答えています。

第1集の73軒の内2軒閉店したのと、1軒掲載拒否で70軒第2集の巻末に掲載して、第2集は合計120軒掲載されています。

その中で最近また3軒ほど閉店しております。

掲載されている店がすべて美味しいかと言うかと違います。取材拒否のお店が10軒程有りますし、掲載されていない店でも、各店で特色を出し、努力をしている店も有りますし、食べるお客の側の体調とかもありますし、一概に美味しい、不味いとは言えません。

好みで、太い、細い、硬い、軟らかいとか、つゆも濃いか薄いか、食べ方も色々有りますし！

最近では自分で、そばを打つと食べ歩かない人達が多くなっていますが、色々なそばを食べ比べて欲しいものです。

出版社の人も言うておりましたが、千葉の蕎麦屋は程度が高いと！これからも千葉の蕎麦屋も含め、そば文化が発展するよう願います。

大浦 明プロフィール

1949年2月3日 千葉県香取市佐原生まれ。 千葉市花見川区在住。
現在、地元銀行系の会社に勤務。(一級建築士、建築設備士、調理師)

千葉県内の蕎麦屋を350軒程食べ歩き、平成21年9月に前作の「千葉のうまい蕎麦73選」を出版し、平成23年7月に「続千葉のうまい蕎麦50選」を出版した。蕎麦打ち歴は30年以上になり、休日には千葉市の稲毛区宮野木町の掬水ギャラリー(墨彩画の故大浦掬水は実母)の館主を勤めながら、手打ちそば教室やコンサート付そば会を開催している。

また各所のイベントや記念行事で出張そば打ちを披露、指導をしている。

全麺協(全国麺類文化地域間交流推進協議会)という素人の蕎麦打ちの全国組織の四段位で有り、地方認定審査員でもあり、素人そば打ち段位認定会(春期千葉県大会)の審査員をしております。

また千葉県の在来種の「千葉在来」の普及協議会の会長としても、栽培から製粉、日光そばまつりの出店まで行い、そば文化の発展に尽力しています。

◆ 主な活動

- 1、 掬水ギャラリーにて演奏等と飲食のそば遊会を開催。(毎月第三土曜日)
- 2、 掬水ギャラリーにてそば教室開催。(毎月第四土曜日)
- 3、 千葉手打ち蕎麦の会で四街道市にて素人そば打ち段位認定会開催。(毎年)
- 4、 千葉手打ち蕎麦の会で千葉県そば大学を開催。(毎年)
- 5、 千葉手打ち蕎麦の会で日光そば祭に出店。(千葉手打ち蕎麦の会 副会長)
- 6、 芝山はにわ祭り、長南べに花まつり、千葉のJFE祭り等に参加。(毎年)
- 7、 各所にて出張そば教室を開催。
- 8、 千葉県の在来種の「千葉在来」のそばの栽培製粉。
- 9、 掬水そば遊会を主宰。
- 10、 組み立て式そば打ち台の考案者。(実用新案登録第3098570号)

◆ 活動場所

〒263-0054 千葉市稲毛区宮野木町1664-9

掬水ギャラリー (Tel) 043-284-1561 (FAX) 043-239-7645

大浦 明 (携帯) 090-2641-4389

(平成25年4月10日現在)

そば打ち技術の真髄

唐橋 宏

桐屋●福島・会津若松



プロのそば打ちに学ぶ

そばで地域おこしを提唱

昭和36年創業の「桐屋」主人、唐橋宏氏は福島県会津地域の活性化を提唱して、平成3年に「会津そばトピア会議」を創設し、会長として活躍。15年には、国土交通省が発足させた「観光カリスマ」制度において、そばによる地域おこしの「カリスマ」として任命されたことから、ますますそばとの関係を深め、全国各地に東奔西走している。

全麵協とも、平成5年の発足当時から関わり、日本そば博覧会の開催や素人段位制度の運営などにリーダーシップを発揮している。

アマチュアへの指導に工夫

「木鉢三年、延し三月、切り三日」といわれるように、木鉢の作業は、手打ちそばの出来上がりを左右し、味を引き出す基本である。

この木鉢の作業で、アマチュアが失敗する例が多いことから、この作業で失敗をいかに少なくするか、との観点から独特の手法を薦めている。

その手法が、水回しでの手もみと小分けであり、さらに段階的な組み合わせによる練りの手法である。

水回しの1回目および2回目の段階で、両手を合わせるようにして粉に水を含ませていく手もみの作業は、多くの郷土そばで見られる手法である。初心者にとって、手もみの手法は、指先でかき混ぜる方法に比べてなじみやすく、やりやすさである。

また、水回しを段階的に2等分から4等分していく小分けの手法は、経験の多寡を問わずアマチュアが陥りやすい加水の失敗を避けるために、参考にした手法ではある。小分けした塊を組み合わせての練りも、水回しの良し悪しを確認しながら取り組め、陥りやすい失敗を避けることができる。

アマチュアへの手打ちそばの指導や段位認定会の審査員として、数多くの失敗例を見てきた唐橋氏ならではの、経験を踏まえての工夫の結果である。



手打ちの道具類は、実用性を重視したもので、使い込まれ、味わいがある。木鉢は、木肌を生かした会津塗。麺棒は、やや太めの檜（延し棒は90cm、巻き棒は110cm）。包丁は、自らデザインをした本打ちの特注品。こま板は檜。枕の面は桐屋特有のやや傾斜角がある。



そばは、会津産の玄そばを石臼で自家製粉した細打ち。会津塗の曲げわっぱの蒸籠に盛る。また、宮古地区の湧水で楽しむそばは、唐橋氏が商品化したもの。

アマチュアでも失敗しない、誰もがすぐにでも参考にできる、確実な木鉢の手法

木鉢

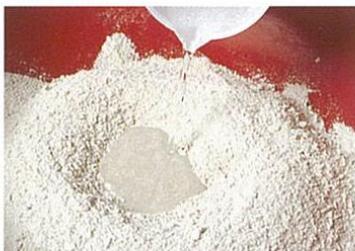
1 回目の水回し

木鉢に小麦粉とそば粉をふるいにかけて入れ、かき混ぜる。



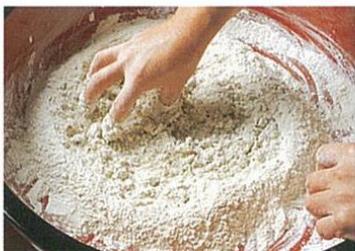
2

真ん中に粉を集めて小山を作り、カルデラのように窪みを作る。1回目の加水は、用意した水の3分の2を入れる。粉の総量は1kg（小麦粉2、そば粉8の割合）。



3

指先で真ん中に溜まった水の上に、周りの粉をかぶせるようにしながら混ぜ合わせる。



4

粉を両手ですくうようにつけながら混ぜ合わせる。



「水回しの姿勢」

木鉢を上から見下ろすような自然な立ち姿を作る。両足は肩幅ほどに開いて構える。肘をゆったりさせ、身体全体で水回しを行なう。



5 両の手のひらですくい取り、手のひらを重ね合わせるようにして、ダマになつているところを手早くもみほぐす。3〜4回くり返す。



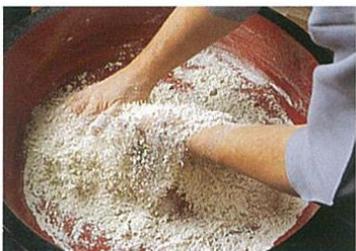
6

全体に細やかな粉の状態になつたとこで、両手の指先でかき混ぜる。



7

また、粒々のダマになつているところをすくい取り、さらに細かくもみほぐす。全体はパン粉状の小さな粒子に揃うようになる。



2 回目の水回し

8

粉の山の上に窪みを作り、カップから残りの水の3分の1ほどを入れる。



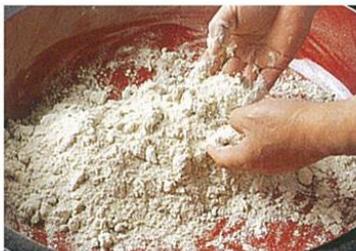
9

両手で持ち上げるように混ぜ合わせた後、かき回すように動かす。手に付いた粉はすぐ取る。



10

手早く大きくかき回す。粒々が寄り合い、徐々に小豆粒ほどの塊になつてくる。



11

さらに両手の指先で大きくかき混ぜていくと、次第に粒々が大きくなってくる。

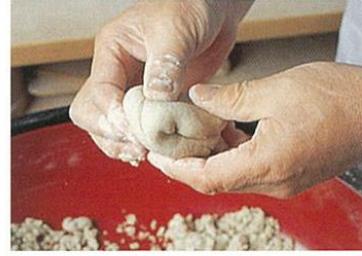


3回目の水回し

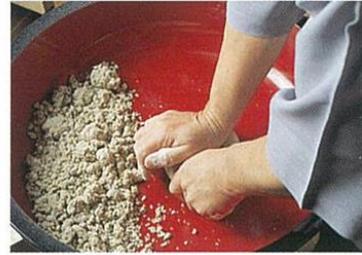
12 全体に大豆くらいの粒々ができてきたら、加水の頃合を見定めるために粒々を片手で取り出してみる。



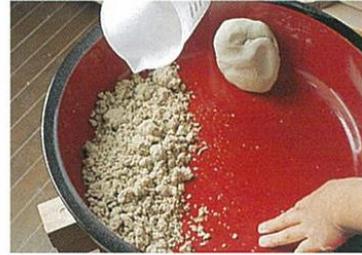
13 粒々の一握りをよく練り、塊にまとめて指先で水の浸透具合と硬さを見極める。



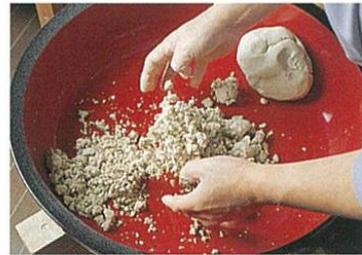
14 塊が適度な硬さだと思ったら、粒々になった粉の半分ほどをまとめ、練つて加水の状態を見極める。



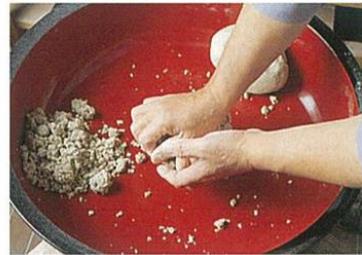
15 加水がやや不足している場合、残り半分の粒々の粉に少し加水する。



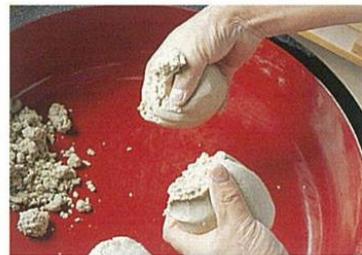
16 加水した粉をかき混ぜ、水を浸透させる。



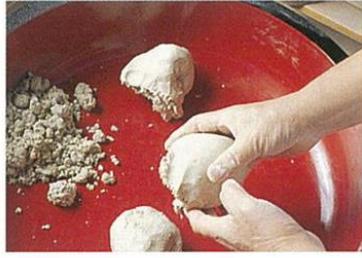
17 粒々が少し大きくなってきた頃に、その半分（全体の4分の1）ほどを練りまとめる。



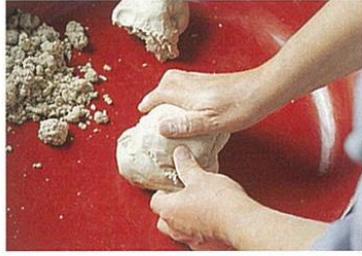
18 初めに練りまとめた塊（全体の2分の1）を半分に分ける。



19 半分に分けた塊の一つを木鉢に置き、残りの半分を2回目に練りまとめた塊（4分の1の分）と合わせる。



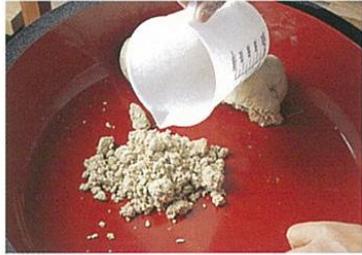
20 2回目にまとめた塊と1回目に半分に分けた塊とを一つに合わせる。



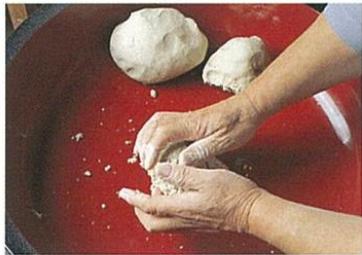
21 一つに合わせた塊を、練り込んで硬さを見極める。



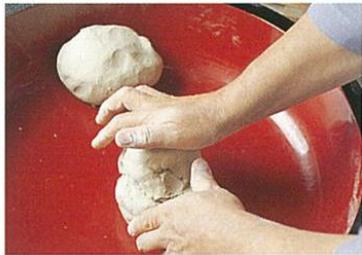
22 最後に残った粒々の粉に、微調整の加水をする。



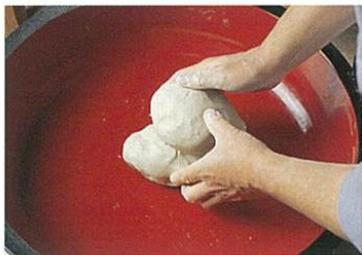
23 22の粒々を練り込む。



24 この塊と1回目に半分に分けておいた塊を合わせ、練り込んでいく。



25 さらに、先の2分の1の塊を合わせて一つの大きなそば玉の塊にする。



練り

延し

地延し

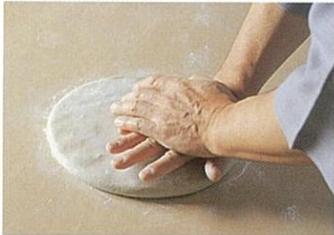
1 延し台に打ち粉を振り、その上にそば玉を置き、その上にも打ち粉を少し振る。



2 そば玉に右手を置き、その上に左手を重ねる。時計の10時頃から右回りに3時頃まで右の手のひらで延していく。



3 左手でそば玉の左側を持って回し、同じように2の続きをくり返し進める。



4 1周で大きく延そうとせず、3〜4周で直径30cmほどに延していく。一度に押さえ込まずに、手のひらで徐々に延していくのがポイント。



5 中心部にできる高まりは、手のひらで押さえ込みながら、平らに円く薄く延ばす。直径は35cmほどになる。



丸出し

6 延し台に打ち粉を少し振り、その上に麺生地を置き、麺生地の上にも打ち粉を少し振り、表面をならす。巻き棒を中心部に延し台と平行に潰して前方に進む。延し棒でやると水分を含み、後の作業でよく回らないので注意する。



26



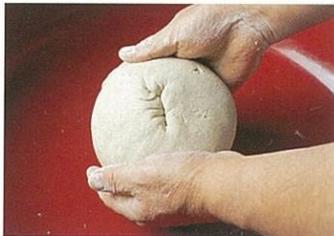
合わせた塊の左側に左手を添えて押さえ、右の手のひらで練り込んでいく。塊を左手で回しながら体重をかけて練り込みをくり返し、練り上げる。

27



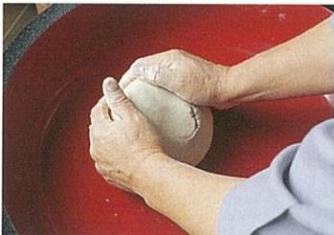
練り上がりの状態を見定め、菊練りの作業に移行していく。左の手のひらで押さえ込み、右の手のひらを重ね合わせるようにして内側に折り込むようにする。

28



菊練りは菊の花模様になることなく、素肌がしっとりとして、滑らかに艶が出るまで練り上げる。

29



菊の花模様を手前にして立て、木鉢の向こう側の曲面を利用して、両側を両の手のひらで合わせるように押さえ、手前に絞り込むようにする。指先は使わない。

30



中心部にできたへそを上に、右の手のひらで押さえつけ、平らにならす。厚さ6〜7cmの円形にする。

※硬い時の修正

硬すぎた時は、塊を細かくちぎって加水し、そば粉を振りかけ、糊状になったものをからませて練り上げる。

※軟らかい時の修正

やむをえないので、そば粉（場合によっては打ち粉）を加えて上記の手法で適正な硬さにする。

菊練り

へそ出し

7 巻き棒の両端を持って押さえ、前方に浪打ちのよくな感じで押さえ込むように延していく。



8 中心点から約60度間隔(12時〜2時の間)で2をくり返す。6回ほどで1周する。直径50cmほどの大きさの円形になる。



9 ほぼ円く、均等な厚さになった頃から巻き棒を転がし、延していく。



10 麺生地の変えながらくり返して延し、麺生地の状態を見極めながら、打ち粉を少し振って延し、均等な厚さの円形にする。直径は60cmほどになる。



11 四つ出し 麺生地全体に打ち粉を振り、巻き棒を麺生地の手前からゆるまないようにきっちり巻き付ける。



12 巻き付けた中心を押さえるようにして前方に転がす。手元に引き戻し、3〜4回同じようにくり返す。この時、両手の親指を離さず手の力をしっかりと伝えることが大切。



13 巻き棒に麺生地を巻き付けたまま、180度向きを変えて手元から前方に広げる。楕円に近い形になる。



14 11と同じように麺生地を手前からゆるまないようにきっちり巻き付ける。



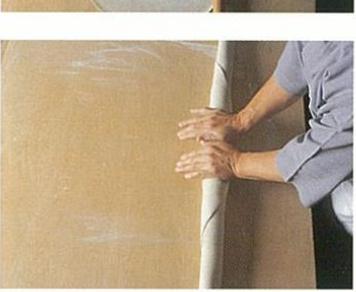
15 そのまま前方に、12と同じに2〜3回押し転がす。



16 巻き棒に麺生地を巻き付けたまま、右へ90度回して置き、両手で巻き棒の手前を持ち、左へ広げる。麺生地の形は楕円形になっている。



17 打ち粉を振り、麺生地の手前を巻き棒に巻き付けて手前に引き寄せる。



18 麺生地の上に両手を乗せ、わずかに押さえるようにして、前方に転がして延す。



19 巻き棒を180度向きを変え、手前から前方に広げる。

20 菱形の麺生地の上に打ち粉を振り、14と同じように、巻き棒に麺生地を巻き付ける。



21 麺棒の中心を押さえるように前方に転がして延す。この動作を2〜3回くり返す。



22 右上に巻き棒を45度斜めに置き、右手は巻き棒の手元を、左手は麺生地添えて、左下に向けて広げる。麺生地は角の出たほぼ正方形になる。



肉分け・幅出し
23 広げた麺生地の左右上下の各辺に残る多少の厚さの違いをならし、打ち粉を少し振る。



24 両手は延し棒の左右の端のほうに置き、前方に転がして延していく。これを数回くり返す。厚みがならされる。



25 左右の肉分けを終えると、麺生地がゆるまないように、手前から巻き棒に巻き取る。



26 手前に引き寄せ、両手を麺生地の両端のほうから中心のほうに巻き延しをする。数回くり返す。これが延しの基本。



27 広げて麺生地全体の厚みを見定めながら、延し棒で凹凸の修正をする。延し棒で強く押さえず、こきざみに転がすように厚さを均一にする。薄く延すのではないことに注意する。



28 麺生地に少量の打ち粉を振る。
本延し



29 麺生地がゆるまないように巻き棒で手前から巻き取り、手前に引き寄せる。中央から前方の麺生地の厚みをならしながら、上半分の麺生地の厚さを均一にする。とくに巻き始めと終りが厚くなりがちなので注意する。



30 巻き取って26を数回くり返し、180度向きを変え、手前から前方に麺生地を広げる。



31 広げた麺生地の前方から手前に厚みをならす。前方に転がして延すだけでなく、手前にも引くように転がして延す。



32 麺生地の手前の辺の厚みを左側から右へ均等になるようにならし、揃える。



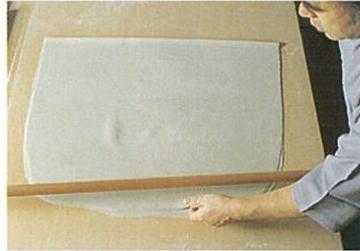
33 再び麺生地を巻き棒でゆるまないように手前から巻き取る。



切り

たたみ

1 麺生地を巻いた巻き棒を右手で持ち、左側から右に6割ほど広げ、左に折り返し、左端を少し余して揃える。



2 麺生地を巻き棒で巻き戻し、10cmほど余して麺生地を右端の折り目を右手で押さえ、切りやすくする。



3 麺生地を巻いたまま、折り返し線を挟んで左手で麺生地を押さえ、巻き棒を右手で押し広げるようにして切っていく(切りくずを少なくするために切り離す)。



4 元の麺生地の上に打ち粉をまんべんなく振り、巻いた麺生地の右端の切り口を揃えて重ねる。



5 麺生地を2枚に重ねる。下の生地より上の長さを短くする(切り終えをなめらかにするため)。



6 2枚重ねの麺生地の上に、打ち粉をやや多めにまんべんなく振る。



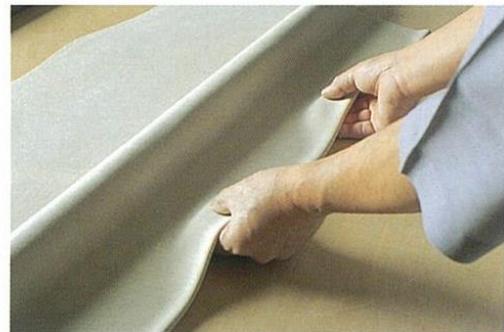
34 手前から広げ、本延しを終えていない3分の1ほどのところから前方に延し棒で厚みを均等にならしめていく。



35 前方は30cmほど手前を左側から右側のほうへ、手前から外側に肉を移すように延していく。



36 右側も同じく手前から外側へと肉を移し、上辺が平らになるように延し、延しを終える。



[厚みのチェック]

延しを終えて巻き取られた麺生地を、適宜に折り重ね、両手の親指と人差し指で挟み、均等な厚さになっているかをチェックする。不揃いがあれば、再度延し台に戻してその辺りを延し直す。

7
前方から手前に折り返し、
縁を両手で持って手前に
引き寄せ、重ねる。4枚
重ねになる。



8
表面に打ち粉をやや多め
に振り、手のひらで軽く
ならず。前方の折り目は
手で押さえないこと。



9
さらに麺生地の手前から
前方に折り返し、上辺を
揃えるように重ねる。表
面に打ち粉をやや多めに
振る。8枚重ねになる。
麺生地は下よりも出さな
いようにする。



10 切り
切り板を手元に置き、そ
の上折りたたんだ麺生
地よりやや広めに打ち粉
を敷く。折りたたんだ麺
生地の下に手前から両手
を差し込み、打ち粉を敷
いた切り板の上のせる。



11
こま板で麺生地を押さえ、
端から切り始める。左手
はこま板の枕から5cmほ
ど離して押さえる。こま
板は、キツネ手の親指、
人差し指、小指の3支
点で押さえる。



12
包丁を手前から前方に押
し出すように送りながら
切っていく。切り幅を麺
生地の厚さに合わせ、リ
ズミカルに切り進む。



13
包丁の中心点が、たたん
だ麺生地の中心点からや
や前に押し出すように切
っていく。



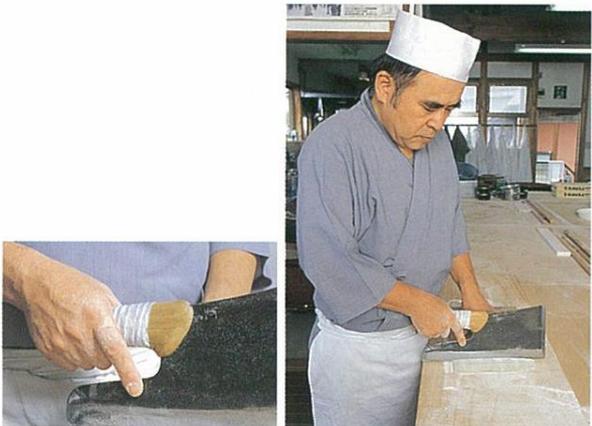
14
40回ほど切り進んで一区
切りし、包丁を切ったそ
ばの下に通して、手のひ
らでそばをほぐし、切り
口が離れるようにする。



15
ほぐしたそばを両手の指先で取り上
げ、右手に持ち替え、左の手のひら
で下から3〜4回たたくようにして
打ち粉を振り落とす。



16
左手に持ち替え、両手でそばの手前のほ
うを持ち、生舟に真っすぐに揃えて並べ
ていく。これを切り終えるまでくり返す。



[切りの姿勢]

構えの足幅は肩幅で、右足をやや開いて「ハ」の字に立つ。体は45度斜めに構える。ほぼ直立に近い姿勢で、楽に立つ。両脇を締め、こま板をしっかりと押さえる右脇は、卵を脇の下に挟んだ感じで締める。包丁は人差し指を伸ばし、中指、薬指、小指の3本でしっかりと握る。包丁の峰の延長が右腕になるような立ち位置がよい。

「絵解き謎解き 江戸のそば猪口」

そば猪口に多彩な文様を作り出した江戸の文化

岸間 健食

1 はじめに

今日は「そば猪口」について話をします。そば猪口というと蕎麦打ちをなさっている方にとっては横道かもしれません。ですが横道というのは面白いことに会うことが多いのです。ここでそば猪口の製作年代や産地について話をしたのでは骨董の講座になってしまいそうです。それは他の講座に譲ります。私は江戸のそば猪口の文様、江戸の人々はこの器をどのように楽しんだのかということについて話をさせていただきます。

本題に入る前に、ひとつだけ断っておかなければならないことがあります。それはよく質問されることですが「これらのそば猪口で本当に蕎麦を食べたのか」ということです。それには「よく分からない」という曖昧なことしか答えられません。もちろんそば猪口として生を受けた器もあるでしょう、しかし製作年代から考えてあらかじめ「蕎麦を食べるための器」として作られたものではないと思われるものも多くあります。おそらく会席膳などで使われたものだろうと思います。その器が後に蕎麦を食べるために使われたかもしれないということです。もちろんこの形です、酒器として使われたこともあるでしょう。したがって「そば猪口型の器」とでも思って見て下さい。

その器の多彩な文様の底流に流れている江戸の文化というところから話を始めていきます。江戸文化というと「粹」や「通」ということがすぐに思い浮かびますが、それは単なる姿・形ではなく、人間の中身・生き方そのものがためされるものだったようです。私たちもこの文化に接するときは、感覚を研ぎ澄ましていないとついていけなくなるところもあります。江戸の人々の暮らしに思いをはせながら文様を見ていきます。

ではその世界に入っていきます。

2 言葉遊び

江戸の文化を語る時に、どうしても避けて通ることができないのが「言葉遊び」です。駄洒落といってしまうえばそれまでですが、言葉にとことん拘り、そして言葉を楽しんだ人々がいました。その人々の感性・美意識はどのようなものだったのか、すこし探っていきたいと思います。

たとえば銭湯の「石榴口」があります。江戸時代の銭湯(湯屋)は、湯船が区切られた部屋の中にあってその入口は「石榴口」と呼ばれていました。屈まなければ入れない小さな入口は湯が冷めないための工夫だったようですが、その名の由来は何でしょう。喜田川守貞が書いた「守貞漫稿・巻之二十五」にこうあります。「屈み入ると云うを、鏡鑄ると云うにとりなしたるなり。昔は鏡を磨ぐに、石榴の実の醋を用いたる故なり。今は梅の醋を用いゆ。按ずるに、いま江戸の銭湯に石榴口という名目あるは、鏡磨きより出たる名目なり」。つまり「屈んで入る」ところだからということで、こんな素敵な名前を付けてしまうのです。

お稲荷さんと海苔巻の詰め合わせ弁当を「助六」といいます。それは歌舞伎十八番「助六由縁江戸桜」で、花川戸助六が吉原の花魁「揚巻」に思いを寄せていたということによります。油揚げと海苔巻で「あげ・まき」というわけです。助六が好きなもの、これを幕間につまみながら芝居を楽しんでいたわけです。

もうひとつ。江戸で焼き芋に人気がありました。もちろん江戸近郊でサツマイモが栽培されるようになってからです。その地は川越で、江戸から十三里ありました。それで焼き芋を「九里四里うまい十三里」といって売っていました。すばらしいコピーライターがいたのです。

このように言葉で遊ぶことが日常であり、これを解せないのは野暮と笑われたのです。「地口」という文化が開きました。それが江戸という所であり、江戸という時間なのです。こうしたことがそば猪口の文様に反映されないわけはありません。したがって、当時の文化を下敷きにしてそば猪口の文様を見ていく、つまり「江戸の人々の目で文様を見る」ということで、見えてくるものがあるということです。今日の文化状況から考えると馬鹿馬鹿しいと思えるようなものでも、当時の人々は競って言葉遊びを楽しんだということが分かってきます。

3 川柳など

江戸の言葉遊びのなかでも大衆に支持され洗練されていったのが都々逸と川柳でしょう。そのなかから蕎麦にかかわるものをいくつか取り上げて、江戸の人々の心を覗いてみましょう。

「信州信濃の新蕎麦よりも あたしゃあなたのそばが良い」

これはあまりにも有名な都々逸ですから、蕎麦好きでない人でもみな知っています。しかしここで終わってしまわないのが江戸の人々

「信州信濃の新蕎麦よりも あたしゃあいつのそばが良い」

会津の蕎麦とまぜかえしてしまう。あの八重さんはこう言ったかもしれません。

「お医者の上に雀がとまる とまるはずだよ藪だもの」

「猪口々々会う夜をひとつにまとめ 徳利話がしてみたい」

おしゃれで楽しいものばかりです。藪だの猪口だのでむりやり蕎麦とくっつけてみました。

古川柳には

「御手打ちに なるとは知らで 蕎麦の花」

御手打ちとはおだやかではありませんが、蕎麦となれば話は別です。清楚で可憐な白い花をみごとに表現したものです。

「ちゃんころが 無いと狐の 蕎麦を掘り」

という句があります。これなどは今日では何を言っているのかさっぱり分かりません。まず「ちゃんころ」、これは銭のことです。そして「狐の蕎麦」とは、なんとミミズのことなのです。狐に化かされてミミズを蕎麦として食べさせられたなどという話から、そう言われるようになったようです。つ

まり、金が無いからミミズを掘って釣りのエサとして売って一杯やるか、というようなことを詠んだものです。江戸の貧しい庶民の暮らしが垣間見える句です。しかしそこには絶望感や悲壮感がありません、なにかほのぼのとしたものすら感じてしまいます。江戸とはそうした空間だったのでしょうか。

「荒打ちの 日はさげ縄で ひっかける」

「さげ縄」というのは、土壁を作るときの縦横に組んだ木舞こまいに巻きつける縄のことです。その「さげ縄」は当時の左官や大工などの職人の間の隠語で蕎麦のこと。細くて長いから、単純明快。壁塗りの祝いの日、蕎麦で祝杯をあげようというわけです。この蕎麦で一杯ひっかけるというところがたまらない風情ですが、たった二百年前の日常の一コマがまったく分からないということが残念でなりません。

「蕎麦の客 将棋の駒で 数を取り」

またまた難解なものが出てきてしまいました。江戸の川柳の世界で「蕎麦の客」といえば赤穂浪士のことと決まっていた。だが、討ち入り前に蕎麦屋の二階に結集して身支度を整え、びっくりした蕎麦屋の主人が階段を転げ落ちるといのは作り話です。実際は堀部安兵衛・前原伊助・杉野十平次宅に分散して集まったようです。敵に見つかってはならない作戦行動ですから、蕎麦屋の二階ではまぎれいでしょう。しかしこの設定が映画のシーンを盛り上げるためというならいざ知らず、江戸時代から蕎麦屋とされていたのですから面白いものです。これは「討ち入り」と「蕎麦打ち」のごろ合わせから作られたと思われ。それで困ったのは将棋の「駒」です。今の将棋の駒は敵味方合わせて四十枚ですが、元禄のころまでは「中将棋」というのがあってその駒は味方だけで四十六枚でした。なんとも凄いい将棋で金将・銀将の他に銅将・鉄将などもあり、仲人などという駒まであります。どのように指すのかは分かりませんが、なんとも時間のかかるものだったのではないかと余計な心配をします。その駒で一人の浪士が集まってくる同志を数えます、全部揃えば自分を入れて四十七になるというわけです。川柳ひとつ分かるまで大変です。

「夜討ち蕎麦 山葵も一味 数に入り」

これも忠臣蔵にかかわる句ですが、楽しむには注釈が必要なようです。「山葵」とは足軽中間など身分軽い者の俗称です。彼らのはく袴の文様が山葵おろし(鮫皮)に似ていることからそう言われていました。山葵も一味も蕎麦の薬味、それを討ち入りの一味に加わることができたことにかけています。ここまですれば誰のことだか分かります、寺坂吉右衛門のことです。吉田忠左衛門の足軽ですが討ち入りの一党に加えられました。だが本願成就のすぐ後に姿をくらまし、「おあずけ」にならず切腹もしていません。そこで「逃亡説」や「密命説」がいろいろ語られるのですが、安芸浅野家に謹慎の身になっていた内匠頭の弟大学に討ち入りを知らせに行ったのと、浪士の遺族の面倒をみる為だったといのが本当のところでしょう。それを咎められないように忠左衛門は幕府の聞き取りにたいして「逐電した」と語ったという記録が残っています。歌舞伎の仮名手本忠臣蔵では寺岡平右衛門へいさえもんとして登場する、お軽の兄という重要な役どころです。七段目の「一力茶屋の場」で仇討の密書を見てしまった妹を殺すことによって一味に加わろうとする。大星由良之助はその決意のほどを知って一緒に江戸に下る許しを与える、泣ける場面です。歌舞伎は江戸の庶民の一番の娯楽、こうして川柳にもよ

く登場します。

「蕎麦腹で 本望通し 粥をくい」

巷説では、討ち入りのあと浪士たちは吉良邸から泉岳寺に向かう途中で芝の仙台伊達藩邸にさしかかったところで粥をふるまわれたとされています。「芝で粥 食ったが朝の 六つ時分」という川柳まで残っています。しかし本当は、永代橋を渡った「乳熊屋」(現在のちくま味噌)で甘酒粥をごちそうになったようです。まあ忠臣蔵自体が様々なフィクションで飾られた話で、江戸の人々も楽しんでいったということです。

「道光庵 草をなめたい 顔ばかり」

道光庵は蕎麦が好きな人には良く知られています。江戸時代享保年間に蕎麦で人気を誇ったお寺です。あまりに繁盛したので三代後には「不許蕎麦」などというとんでもない石碑を建てられてしまいました。浅草にあったこのお寺と石碑は現在千歳烏山にあります。では「草をなめる」とは何でしょう。これは落語の「そば清」からとっています。賭け蕎麦を生業としている清兵衛さん、通称「そば清」の噺。最後は「薬草」のおかげで自分が消えてしまい、蕎麦が羽織を着ているという落ち。蕎麦を旨そうに食べるしぐさが見せ所となっている落語です。それにしてもせいろ五十枚も食べられるのでしょうか、やはり草が必要になるのでしょうか。

このような江戸の言葉遊びの文化。これは大名や公家が作り上げたものではなく、庶民が作り上げた文化です。江戸時代の庶民というと長屋に住んでその日暮らして、文化とは程遠い存在だと思っていた人が多くいます。だがそれは間違いのようです。その文化はそば猪口の文様に反映され今日まで伝えられているのです。それを分からないまま通り過ぎるのか、それを楽しむのか、私たち自身の心の持ち方ひとつなのです。

4 そば猪口の文様を楽しむ

(1) 氷烈文に粟

氷烈文というのは氷が割れた様を図案化したもの。「われる」と「あわ」から思い起こされるものと言ったら、百人一首の崇徳院の歌「瀬をはやみ岩にせかるる滝川の われても末に逢わむとぞ思ふ」。この歌を文様のなかに忍び込ませていたのです。崇徳天皇は保元の乱で後白河天皇と争い敗れて讃岐に流される。この歌は恋の歌のように言われていますが、讃岐に流されてからのもので自らの皇統がいつかは日の目を見ることを願ったものという説もあります。そう思って見ると、このそば猪口もなにか品のあるものに見えてきます。では江戸の人々はといえば、当時「崇徳院」という落語があっただけから庶民もみな知っていたのです。

(2) 熊手と箒

白居易(白楽天)という九世紀の中国の詩人がいます。その詩の一節に「林間に紅葉を焚いて酒を温め 石上の緑苔を払って即興の詩を書く」というのがありました。その風流が皆の心を捉えたのでしょう、大変に人気がありました。そしてこうしてそば猪口の文様にもとりあげられまし

た。

だが、ここで終わってしまわないのが江戸の人々の言葉遊びです。能の高砂のなかの謡曲といえばあの「たかさごや一」で有名ですが、そこに登場する尉(じょう・神高砂)は箒を、姥(うば・神住ノ江)は熊手を持っているからそれを表しているという人もいます。さらに伊勢音頭の中で「おまえ百までわしゃ九十九まで、ともに白髪のはえるまで」と唄われますが、それをもじって「おまえ掃くまで、わしゃ屑熊手」と笑っているのだという人までできます。なんともおおらかで楽しい世界です。大胆な想像力と発想の転換、柔らかな頭で接することが大事なようです。

(3) 笠と鍬

そば猪口には「雪中笥掘」の図が多くあります。しかも一時の流行ではなく長い期間にわたって描かれています。いかに人気があったかということが分かります。これは中国の「二十四孝」という親孝行の説話のひとつで、孟宗という人が病気の親の願いで雪の中に笥を掘りに行くとあるはずのない笥が本当に生えてきたというものです。江戸時代この「二十四孝」は寺子屋教育などを通じて庶民の中にも浸透していました。人形浄瑠璃から歌舞伎になった「本朝廿四孝」があり、人気の演目でした。さらに西鶴の「本朝二十不孝」というものもあります。パロディが受けるというのは、元が知られていなければ成立しません。さらに「二十四孝」は落語にも取り上げられています。それだけ江戸の人々はこの話に親しんでいたということです。

ここではその「二十四孝」を孟宗という人物を描かずに、「笠」と「鍬」だけで表現しています。このように象徴的な物だけで説話や物語を表すのを「留守文様」と言います。これも教養の共有という前提があって初めて楽しめるものです。このようなものも江戸文化の特徴のひとつです。

(4) 杜若と文に折鶴

杜若といえば「伊勢物語」です。多くは「八橋と杜若」という組み合わせで表現されますが、尾形光琳の「杜若図屏風」では八橋を省いて色彩も制限し究極の美が追及されました。在原業平の「からころも きつつなれにし つましあれば はるばるきぬる たびをしぞおもふ」の歌を意匠化したものです。この図柄はあらゆる工芸品に見ることができます。

ここでは杜若と文の裏面に折鶴を描いています。文には三河で詠んだ歌が記されているのでしょう。そして折鶴です。これは伊勢物語東下りで三河の八橋から隅田川までたどりついた業平が詠んだ歌「名にしおわば いざ言問わむ 都鳥 わが思う人は ありやなしやと」これをも含めた物語を文様にしているのです。折鶴を都鳥にみたてて描くとは、なんとも洒落ています。しかしこれも伊勢物語や和歌を知らなければ面白くもなんともないものです。そば猪口ひとつにも江戸の人々の楽しみ方の奥の深さが感じられます。

いよいよ歌舞伎の世界にもぐり込みます。

(5) 海老に三升

三升は成田屋・市川家の紋です。それに海老ときたら、市川海老蔵のことで、このそば猪口は推定される製作年代から五代目市川海老蔵の頃のものだと思われます。鬘肩筋や芝居茶屋などが作らせたものではないでしょうか。しかしそれだけで終わらないのが江戸の人々の遊び心です。

「えび」に「ます」の下半分をつけて「恵比須」というお目出度い言葉を忍ばせているのです。

(6) 雨と雷に傘をさす人

このドラマチックな図柄は「仮名手本忠臣蔵」五段目山崎街道の場の定九郎を描いたものです。歌舞伎が日常から少しはなれてしまった今日、この図柄がすぐに分かる人も限られてしまったというのが現実です。しかし、家老の息子でありながら仇討ちにも加わることなく盗賊に身をやつた男が、このように食器の文様としてとりあげられるほど人気があったということが不思議でなりません。調べてみると、江戸の末ごろから明治の中頃まで花札の雨の役札にはこの定九郎が描かれていました。現在は小野道風ですが、江戸の人々が「雨」からすぐに連想するものは定九郎だったのです。定九郎の役作りをした初代中村仲蔵の斬も落語になって今日まで語られています。

(7) 蝶と千鳥

この図柄は「蝶とトンボ」と言われていました。私が骨董市で見つけた時も骨董屋のおやじは自慢そうに「珍しいだろう、蝶とトンボだよ」と言っていました。骨董関係の本を見てもそう書いてあります。ですが私は最初から「こんなトンボがあるものか、頭が尖っていて羽が二枚しかない」と思っていました。では何か、それが分からないので悶々としていました。そして「江戸の人々の感性で文様に相對する」ということに至ったとき目の前が開けました。江戸の人々の最大の娯楽は歌舞伎です。歌舞伎の世界には「蝶と千鳥」という組み合わせが舞台狭ましと舞っていたのです。曾我五郎・十郎の衣装文様です。歌舞伎の世界では常識であり、それは今日でも変わることはありません。

(8) 蝶と劔山波濤図

この「蝶と劔山波濤図」という不思議な組み合わせ文様も、歌舞伎をキーワードとすると面白いように分かりました。ここに三代豊国が描いた役者絵があります。「助六由縁江戸桜」(ここでは単に「助六」となっています)の花川戸助六と意休を描いたものですが、その衣装文様に注目していただきたい。意休の衣装に「劔山波濤図」があります。助六はじつは曾我五郎という設定ですからその象徴は「蝶」です。当時の人々はこのそば猪口を見た瞬間に「ああ、あれだね」と分かったはずですが、それだけ歌舞伎が人々の日常に入り込んでいたということです。

江戸の人々の楽しみ方のひとつの面が分かっただけなら幸いです。江戸の人々は遊び人だが、同時に教養人でもありました。漢詩も楽しめば、中国の故事来歴にも詳しい。文学にも造詣が深く、能や歌舞伎などにも通じている。今日の文化状況が恥ずかしくなってしまう。そば猪口の文様を研究するたびに、昔の人々から笑われているような感覚に陥ります。さらに感性を研ぎ澄まして、先人たちが楽しんできた世界に触れていきたいとおもっています。





岸間 慳食 プロフィール

- 1947年 福島県生まれ
30代から江戸のそば猪口にとりつかれ、蒐集と研究を始める
- 2009年 WEB「そば猪口美術館」(sobachoko.jp)を開館
- 2012年 「絵解き謎解き 江戸のそば猪口」(ブックハウス HD)を出版
朝日新聞読書欄で紹介される



第6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	○		稲澤 敏行	東京都	北区	東京農業大学客員研究員
講師	○		大浦 明	千葉県	千葉市	千葉在来普及協議会会長
講師	○		唐橋 宏	福島県	会津若松市	会津そば塾主宰・あいず桐屋権現亭当主
講師	○		岸間 健貧	東京都	練馬区	そば猪口美術館館長
ご来賓	○		日秋 俊彦	千葉県	習志野市	日本大学教授
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
特任研究員	○		荒井 正憲	千葉県	習志野市	習志野市屋敷公民館そば打ち連合会
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	×		植草 幸子	千葉県	習志野市	学植田学園教諭
特任研究員	○		加藤 哲哉	千葉県	八千代市	元 ヒゲタ醤油(株)
特任研究員	×		黒子 恭伸	千葉県	千葉市花見川区	黒子商事(製粉)代表取締役
特任研究員	○		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	○		中川 幸也	東京都	港区	中川ケミカル(株)代表取締役社長
特任研究員	○		永山 寛康	東京都	町田市	永山塾主宰
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	○		三谷 正	千葉県	千葉市稲毛区	習志野調理師専門学校調理師科講師
特任研究員	○		若島 沙央里	東京都	北区	(株)イナサワ商店
報道機関	×		工藤 香里	東京都	中央区	蕎麦春秋編集部
報道機関	×		佐久間 三有利	千葉県	千葉市中央区	千葉テレビ放送株式会社
報道機関	×		伊藤 千尋	千葉県	習志野市	株式会社千葉日报社
1	○		大野 隆右	千葉県	千葉市中央区	桜流蕎麦打ち研究会
2	×		篠原 常秋	千葉県	印旛郡酒々井町	四街道江戸流手打蕎麦の会
3	×		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
4	×		清宮 高保	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会
5	×		金子 宇野子	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
6	×		高木 浩子	千葉県	四街道市	さくら蕎麦の会
7	×		鈴木 純子	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
8	×		黒木 勇二	千葉県	船橋市	掬水そば遊会
9	○		遠藤 尚	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
10	○		鈴木 勝己	千葉県	長生郡長南町	掬水そば遊会
11	×		佐瀬 弘	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
12	×		上鍋 宣正	千葉県	浦安市	柏手打ちそば愛好会 三桜浦安そば打ち会
13	×		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
14	×		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未広そば打ち研究会
15	×		仲西 栄	埼玉県	深谷市	分桜流 彩次郎蕎麦打ち会
16	×		竹内 照雄	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	杉戸麺打ち愛好会
17	×		樽見 二三男	埼玉県	久喜市北	NPO法人そばネット埼玉 彩蕎一門会
18	×		脇坂 英樹	千葉県	柏市	江戸ソバリエ倶楽部、拍手打そば愛好会
19	×		野村 廣	千葉県	市原市	掬水そば遊会
20	×		谷岡 真弓	東京都	江戸川区	(江戸ソバリエ 石臼の会)
21	○		鈴木 義雄	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
22	×		新崎 照幸	埼玉県	所沢市	NPO法人そばネット埼玉(常路)
23	×		松沼 孝	栃木県	小山市	NPO法人そばネット埼玉 彩蕎一門会
24	×		高島 陽一	東京都	三鷹市	江戸ソバリエ倶楽部
25	○		水上 博明	東京都	武蔵野市	TOKYO蕎麦塾
26	○		前島 敏正	埼玉県	上尾市	江戸ソバリエ倶楽部
27	×		小林 伸次	埼玉県	南埼玉郡宮代町	NPO法人そばネット埼玉
28	×		西島 富二	千葉県	千葉市中央区	美浜蕎麦会
29	×		八木 君敏	埼玉県	熊谷市	NPOそばねっと埼玉(熊谷そば打ち愛好会)
30	×		吉田 寛	埼玉県	新座市	さいたま蕎麦打ち倶楽部
31	×		細田 たき子	埼玉県	久喜市	NPO法人そばネット埼玉 彩蕎一門会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
32	×	種山	和久	埼玉県	久喜市	NPO法人そばネット埼玉 彩蕎一門会
33	×	桑田	正巳	埼玉県	川越市	くらのまち蕎麦塾
34	×	山口	昌彦	千葉県	松戸市	山遊塾そば道場
35	○	金崎	正人	千葉県	佐倉市	さくら蕎麦の会
36	○	大屋	幸一	千葉県	いすみ市	夷隅の里 手打ちそばの会
37	×	市澤	廣	千葉県	市川市	掬水そば遊会
38	×	横山	れい子	千葉県	船橋市	三田そば打ち会
39	○	小林	照男	千葉県	千葉市美浜区	千葉県そば推進協議会
40	○	高橋	俊宏	千葉県	浦安市	掬水そば遊会
41	○	五関	健三	千葉県	市川市	掬水そば遊会
42	×	荻島	一之	埼玉県	越谷市	越谷手打ち蕎麦会
43	○	海	緑風	東京都	品川区	江戸ソバリ工俱樂部 七江会
44	×	黒崎	昇次	神奈川県	横浜市泉区	千葉県そば推進協議会
45	×	苅部	千秋	千葉県	千葉市	
46	×	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
47	×	雨田	喜義	千葉県	千葉市中央区	千葉愛蕎会
48	○	中村	純子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
49	○	平林	知人	埼玉県	さいたま市北区	TOKYO蕎麦塾
50	×	関	信雄	埼玉県	久喜市	杉戸麵打ち愛好会 小川道場
51	×	原口	玉枝	埼玉県	熊谷市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
52	×	高橋	正	埼玉県	さいたま市西区	そば知人塾
53	×	白川	貢	神奈川県	横浜市都筑区	古民家そば打ち研究会
54	×	大森	博義	東京都	葛飾区	いばらき蕎麦の会
55	×	横山	道國	千葉県	千葉市花見川区	さくら蕎麦の会
56	×	根岸	幸雄	千葉県	市川市	市川そば打ち同好会
58	×	秋葉	恵子	千葉県	佐倉市	根郷公民館そば道場
59	○	田中	照二	東京都	杉並区	江戸ソバリ工俱樂部
60	×	本間	昇	栃木県	芳賀郡益子町	下野そばの会
61	×	出口	文彦	千葉県	佐倉市	
62	×	長澤	一記	千葉県	印西市	
63	×	花島	邦子	千葉県	船橋市	さくら蕎麦の会
64	×	草間	毅	千葉県	習志野市	谷津公民館そば研 和楽
65	○	栢沼	友彦	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
66	○	千葉	洋三	千葉県	長生郡長生村	掬水そば遊会
67	○	町田	絹代	千葉県	いすみ市	掬水そば遊会
68	×	野島	靖夫	埼玉県	戸田市	さいたま蕎麦打ち俱樂部
69	○	寺岡	裕美	埼玉県	さいたま市見沼区	
70	×	大日向	昭	千葉県	船橋市	高根台そば道楽
71	○	鈴木	圭介	東京都	目黒区	西緑ソバ打ち会、田園工房、石臼の会
72	×	奥村	祐子	埼玉県	東松山市	
73	×	有田	知義	神奈川県	横浜市泉区	神奈川そばフォーラム(弥生会)
74	×	中村	史夫	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
75	○	荒川	国雄	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
76	×	大輪	英子	千葉県	千葉市美浜区	蕎麦打ち道場幕張 美浜そば俱樂部
77	×	木寺	美幸	千葉県	松戸市	千葉県そば推進協議会 山遊塾
78	×	難波	弘子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
79	×	佐藤	清治	東京都	日野市	常路麵打ち愛好会
80	×	川田	克彦	埼玉県	さいたま市見沼区	そば知人塾
81	○	勝山	富江	千葉県	四街道市	旭そばの会
82	×	小山	英男	埼玉県	所沢市	所沢そば打ち愛好会
83	×	梅原	務	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち俱樂部
84	○	浦内	典信	千葉県	市川市	掬水そば遊会
85	×	角田	功夫	千葉県	四街道市	22そばの会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
86	×	榎本	喜一	埼玉県	北葛飾郡杉戸町	東武そば打ち同好会
87	○	西川	朋子	長野県	安曇野市	信州そば打ち 美蕎麦交流会
88	×	瀧深	早苗	埼玉県	さいたま市緑区	そば知人塾
89	×	丹野	千恵子	千葉県	松戸市	千葉県そば推進協議会 山遊塾
90	○	田島	涉	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
91	×	小浜	多江子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
92	×	加治	祐司	千葉県	我孫子市	柏手打そば愛好会
93	×	渡邊	孝子	千葉県	君津市	小系そばの会
94	×	高橋	圭一郎	千葉県	君津市	小系そばの会
95	×	篠原	増男	千葉県	君津市	小系そばの会
96	×	塚越	敏子	千葉県	君津市	小系そばの会
97	×	加藤	幸夫	千葉県	柏市	柏手打そば愛好会
98	×	杉山	忠秋	千葉県	八千代市	さくら蕎麦の会
99	×	大谷	博之	千葉県	佐倉市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
100	×	中里	紘	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
101	×	栗原	秀行	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
102	○	佐藤	悦子	千葉県	鎌ヶ谷市	柏井蕎麦を楽しむ会
103	○	佐藤	俊司	千葉県	鎌ヶ谷市	柏井そばを楽しむ会
104	×	馬島	邦幸	埼玉県	さいたま市北区	そば知人塾
105	×	野田	岩雄	埼玉県	北葛飾郡松伏町	しらこぼと蕎麦打ち会
106	×	内村	和也	千葉県	千葉市若葉区	芝山手打ちそばの会
107	○	安田	孝子	千葉県	四街道市	旭そばの会
108	×	石田	時彦	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
109	×	梶川	光二	埼玉県	加須市	分桜流・彩次郎そば打ち会
110	×	大井	勇	神奈川県	横浜市栄区	江戸そば研究会
111	○	吉田	道人	東京都	杉並区	そば打ち研究・無の会
112	○	平塚	勇三	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
113	×	谷口	和夫	茨城県	筑西市	土浦手打ちそば研究会
114	×	鷺山	明枝	千葉県	習志野市	
115	×	矢部	キミコ	千葉県	習志野市	
116	○	坂牧	雄夫	千葉県	柏市	掬水そば遊会
117	○	渡部	吉実	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
118	○	池田	行雄	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
119	○	今関	喜代司	千葉県	山武市	山武手打ちそばの会
120	×	山口	幸子	千葉県	習志野市	谷津公民館そば研 和楽
121	×	石川	明秀	栃木県	佐野市	蕎麦の会「みかど」(そばネット埼玉)
122	○	神崎	和夫	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
123	×	渡邊	佳子	千葉県	柏市	
124	×	小林	修	千葉県	千葉市花見川区	
125	○	山崎	憲	千葉県	佐倉市	四街道江戸流手打蕎麦の会・TOKYO蕎麦塾
126	○	深谷	秀雄	千葉県	四街道市	火曜そばの会
127	○	小口	弘幸	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
128	○	樋口	悦子	東京都	西東京市	飛鳥21そばの会
129	×	濱田	宗俊	千葉県	四街道市	みそらそばの会
130	○	秋野	勝男	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
131	○	村上	壽一	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
132	×	小林	辰雄	千葉県	松戸市	山遊塾 江戸ソバエリ
133	×	土屋	博一	千葉県	我孫子市	江戸流手打ち蕎麦鶴合之衆
134	×	関崎	泰博	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
135	×	兵藤	榮男	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
136	×	津花	尚信	埼玉県	越谷市	しらこぼと蕎麦打ち会
137	○	宇井	義	千葉県	山武郡芝山町	
138	×	林	久晴	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会

	懇親会	性	名	住	所	所 属 会
139	○	小瀧	茂	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
140	×	岩崎	よし子	千葉県	我孫子市	我孫子そばの会
141	×	内藤	一雄	千葉県	成田市	さくら蕎麦の会
142	○	松田	浩志	千葉県	千葉市美浜区	掬水そば遊会
143	○	君島	沙央里	東京都	北区	株式会社 イナサワ商店
144	○	山形	隆	千葉県	富里市	八十三そば倶楽部
145	○	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
146	×	栗原	幸子	千葉県	四街道市	すみれ台そば打ちの会
147	×	栗原	健一	千葉県	四街道市	すみれ台そば打ちの会
148	×	原田	祐治	千葉県	我孫子市	こもれび蕎麦の会
149	×	川島	丹二	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
150	×	浅倉	捷義	千葉県	市原市	江戸流手打ち蕎麦森そばの会
151	×	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
152	×	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
153	×	岡本	百合子	千葉県	佐倉市	根郷そば道場
154	×	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
155	×	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
156	×	石井	昭一朗	千葉県	千葉市稲毛区	千葉県そば推進協議会
157	×	八島	市雄	千葉県	市原市	掬水そば遊会
158	×	野本	茂	千葉県	四街道市	みそらそばの会
159	×	赤石	貴子	千葉県	市川市	NPOそばねっと埼玉・埼玉そば打ち倶楽部(会友)
160	×	赤石	富士子	千葉県	市川市	NPOそばねっと埼玉・埼玉そば打ち倶楽部(会友)
161	×	岡田	正	千葉県	四街道市	旭そばの会
162	×	佐藤	晋介	千葉県	市原市	旭そばの会
163	○	小坪	毅	千葉県	四街道市	旭そばの会
164	○	望月	保志	千葉県	四街道市	旭そばの会
165	○	瀧上	躰 明	千葉県	四街道市	千葉手打ち蕎麦の会
166	○	大浦	明	千葉県	千葉市花見川区	掬水そば遊会
167	○	小片	孝子	千葉県	四街道市	千代田一七そばの会
168	×	福田	洋二	千葉県	千葉市若葉区	旭そばの会
169	×	永島	裕子	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
170	×	永島	道男	千葉県	千葉市稲毛区	掬水そば遊会
171	×	大塚	輝男	千葉県	千葉市緑区	千葉県そば推進協議会「誉田そば打ち同好会」
172	○	山崎	章	千葉県	四街道市	旭そばの会
173	○	加藤	明男	千葉県	千葉市中央区	千葉在来普及協議会
174	○	渡部	勲	千葉県	四街道市	旭そばの会
175	×	渡辺	弘之	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
176	×	東野	和子	千葉県	四街道市	四街道江戸流手打ち蕎麦の会
177	×	北原	宏	千葉県	千葉市稲毛区	江戸そばりえ
178	×	岩崎	文子	千葉県	茂原市	船着き蕎麦打ち同好会
179	×	高橋	美佐子	千葉県	長生郡長柄町	船着き蕎麦打ち同好会
180	×	齊藤	秋子	千葉県	柏市	日本そばフォーラム、江戸ソバリエ
181	×	吉室	博江	千葉県	習志野市	
182	○	小野	裕	千葉県	佐倉市	みそらそばの会
183	×	松崎	美代子	千葉県	八街市	八十三そば倶楽部
184	○	水梨	由佳	東京都	新宿区	江戸ソバリエ

出展		中村	要一	福島県	会津若松市	中村豊蔵商店
出展		中村	啓介	福島県	会津若松市	中村豊蔵商店



平成25年7月27日

第6回千葉県そば大学講座 実行委員会

千葉手打ち蕎麦の会(50音順)

委員長	山崎 憲
委員	荒川 邦雄
委員	小片 孝子
委員	勝山 富江
委員	小坏 毅
委員	栢沼 友彦
委員	神崎 和夫
委員	中村 純子
委員	深谷 秀雄
委員	安田 孝子
会長	瀧上 躰明
副会長	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

転載を禁ず

また来年お会いしましょう