

そばを究める

社団法人日本蕎麦協会推奨誌
江戸ソバリエ協会推奨誌

Vol. 19
2011年 秋号
定価 500円
リベラルタイム
11月号増刊

蕎麦春秋

インタビュー
漫画家・
山本おさむさん
ビッグコミック(小学館)で
「そばもん」を連載中

特集 おもてなしの心を表す郷土の味

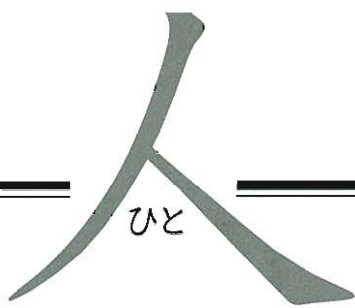
「わんこそば」と 世界遺産・平泉

匠の流儀 / 静岡・熱海「多賀」 大阪・和泉「いづみや」

立本義浩のそば行脚 / 岩崎信也のそばにまつわる物語

ほしひかるの暖簾めぐり「更科」 / 四方洋のJRで行くそばの旅「長野・上田」





People

千葉県そば大学講座実行委員会委員長
日本大学教授

けん 山崎 憲さん



企画立案に わくわくする!

山崎憲さん(六十六歳)は日本大学教授で、生産工学部電気電子工学科で教鞭を執る工学博士だ。電気音響工学が専門で、現在は快適音空間の開発に従事している。なぜ、そばと出会ったのか。イギリス留学から戻った一九九一(平成三)年頃に、そば打ち道具一式をデパートで衝動買いしたことに始まる。もちろん、それまでそばを打ったこと等ない。「帰国直後だったので、日本的なものに興味があったのですね」と山崎さんは回想する。当時はそば打ち同好会の存在も知らず(なかつたかも)、本等を参考に年に一、二回、打つ程度だった。そば打ちを始めたきっかけについて、山崎さんは以下のように話した。「そば打ちは工学における『ものづくり』と同じ醍醐味があります。自分の設計に基づき、一つ一つの工程を確認

しながら製品をつくっていく。製品ができ上がった時の喜びと、そばを打ち終わった後の感動がきわめて似ていたからです。数年経って、そば粉の入手ルートがわかるようになり、月に二、三回は自己流で打つようになっていった。そして、九九(平成十一)年、自治体の広報紙に載っていた自宅近隣のそば打ち同好会を山崎夫人が発見。半年後の二〇〇〇(平成十二)年、入会が認められ、参加することになった。といっても、これは自主的に始まったことではなかった。本人は嫌々だったが、夫人が応募してくれたのだ。そして、月に一度のそば打ち研鑽会での活動がスタート。当時、そば打ち道具を持って来る人は山崎さん一人だった。〇一(平成十三)年には東神奈川の「茶庵そばうどん教室」に数カ月通い、そば打ちの基本を学び、〇二(平成十四)年にはTOKYO蕎麦塾に入会し、〇六(平成十八)年には千葉手打ち蕎麦の会(四街道江戸流手打ち蕎麦の会)に入会。〇八年には二段位を取得している。同年、千葉手打ち蕎麦の会研究会が発足。その会長を務めている。「私がそば打ちにのめり込むきっかけは、〇五年頃にさらしな粉を十割で打つ永山寛康氏のそば打ちを見たこと、また、〇六年頃に八兵衛親方(静岡・そば屋八兵衛の町塚延夫さん)の大王

打ちを見て感銘を受けたことが大きい」という山崎さんは、九一年頃は一度に打つ量は、五〇〇gがやっとだったが、近頃は一・五kg打ちが普通になった。ところで、山崎さんが実行委員会委員長を務める千葉県そば大学講座は、〇八(平成二十)年に始まったが、第一回目は百人募集で、人が集まるかどうか心配だったというが、大入り満員。以降は日本大学生産工学部津田沼キャンパスでの開催になった。第二回目は百二十人、第三回は百五十人、今年の第四回は二百人と、募集人員は大幅に増えていった。ユニークなのはそのつど受講者には「修士証書」が授与されること。五回の受講で「学士(そば学)」、七回の受講で「修士(そば学)」、十回の受講で「博士(そば学)」の称号が授与される。千葉県そば大学講座の運営で大変な点はと聞くと、「講師集めとレジユメの収集ですね。というのは、コンピュータ世代でない方ですと、レジユメをなかなかつくっていただけません。そこで写真等をいただいて文章をつくります。そしてチェックをしていただく。何回も、講師の方とやり取りをしながら直していきまします。それがいちばん時間のかかる作業です。六月末に集めて、七月の開催までに間に合わせています」と山崎さん。

(千葉県そば大学講座の詳細は四十三ページに掲載)

撮影=佐藤 龍



225人が参加し会場も大盛況

「だし汁を考える」では、鯉節、煮干し、昆布の販売で三十年以上、全国を飛び回ってきた丸勝かつおぶしの高橋千秋さんが、そばに欠かせない、節や昆布について、講義を行った。

高橋さんは、「昔はサバやソウダが多かったが、鯉節がいまや王道。日本料理やそば、うどん、ラーメン等、現在は七割のシェア」「ムロアジ節を利用するのは中部地域で、関東ではほと

講義は「だし汁を考える」「石臼挽き粉を考える」「プロの蕎麦打ちに学ぶ」「漫画からみた蕎麦と遊び」「蕎麦の力を考える」の五つで、それぞれ三十分〜一時間四十分の講義。会場からあふれんばかりの参加者が熱心に耳を傾けた。

千葉県そば大学講座レポート

千葉手打ち蕎麦の会（瀧上題明会長）は7月30日、千葉・津田沼の日本大学生産工学部津田沼キャンパスで「第4回千葉県そば大学講座」を開いた。4回目となる今年は、225人が参加した

んど利用されない。名古屋ではアジとサバの混入が多い」と時代による出汁の変遷や地域性による違いについても言及した。

続いて、「石臼碾き粉を考える」では、そば屋八兵衛の親方・町塚延夫さんが、恩師・片倉康雄さんとの出会いや内弟子修業時代のエピソード、一九七五（昭和五十）年に「八兵衛」を開店した当初のことを振り返りつつ、透明感のあるしゃきつとした歯ごたえで、喉ごしのよいそばをつくる原点となる、「押し碾き」等、八兵衛独自の製粉方法を親方流のユーモアを交えて、披露した。

また、「石臼の目立てによって、製粉は大きく左右されてしまう」「碾きすぎると鬼皮や甘皮を引き込んでしまい、色の黒い、食感の悪いそばになる」と話した。

参加者には八兵衛の押し碾きで製粉されたそば粉がプレゼントされた。

さらに、昼食後に行われた「プロの蕎麦打ちに学ぶ」もそば屋八兵衛の町塚さんが担当した。

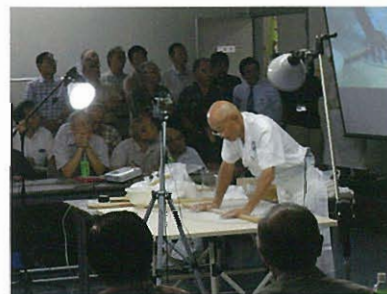
町塚さんは、「水回しは熊手のようにそうと外側から。そば粉が水を吸い込むまで時間がかかるので、時間をしっかりととりましょう」「でっちは、練れば練るほどコシが出るということはありません」「四つ出しは重い巻き棒でやった方が作業効率はあがりま

す」など、水回し、捏ね、地のし、丸出し、四つ出し、本のし、畳み、切りながら実演を行い、参加者からのそば打ちに関する質問にも答えた。

第四講の「漫画から見た蕎麦と遊び」ははらたいらさんの一番弟子、さとう有作さんが、第五講の「蕎麦の力を考える」は立川中央病院附属健康クリニック院長の田中照二さんが講演した。

田中さんは、血糖値を上げにくい「低GI食」としてのそばについて、医師の立場から考察、肥満症や高血圧症、心臓血管系疾患、脂肪肝の食事療法として、そばの有用性について語った。

千葉県そば大学講座は毎年夏に行い、五年連続参加者に学士号、七年連続は修士号、十年連続で博士号の称号が授与される。



「プロの蕎麦打ちに学ぶ」講師の町塚延夫さん（そば屋八兵衛）