

第1回 素人そば打ち段位認定さいたま大会開催概要

2005年1月23日(日) 全国麺類文化地域間交流推進協議会が段位認定する「第1回 素人そば打ち段位認定さいたま大会」を、さいたま市北区の「見沼グリーンセンター」で開催しました。

長野県、福島県をはじめ関東近県から初段・2段に挑戦の58名の方が参加され、熱気の溢れる大会が繰り広げられました。

以下にその概要と大会の様様をフォトアルバムで紹介します。

概要

- 1 開催日 平成17年1月23日(日)
- 2 会場 見沼グリーンセンター(さいたま市北区見沼)
- 3 主催 さいたま蕎麦打ち倶楽部
- 4 後援 全国麺類文化地域間交流推進協議会
- 5 受験者
初段 39人(男36人、女3人)
二段 19人(男17人、女2人)
計 58人
申込者数
初段 59人(男54人、女5人)
二段 23人(男20人、女3人)
計 82人(男74人、女8人)
抽選により受験者を決定
都県別数
初段
栃木県8人、東京都8人、千葉県5人、茨城県3人、
神奈川県2人、群馬県1人、埼玉県12人
二段
栃木県4人、福島県1人、東京都・神奈川県・千葉県・長野県
各1人、埼玉県10人
- 6 審査員 全麺協地方審査員・全麺協4段
鈴木正光(北海道:紋別そばと道具を作る会会長)
池田史郎(東京:桜流・蕎麦打ち研究会会長)
関根 浩(福島:そば一楽会事務局長)
- 7 合格者
初段 38人(男35人、女3人)
二段 16人(男14人、女2人)

8 表彰者

初段	最優秀賞	齋藤	藤秀	一	(栃木県)
	優秀賞	高崎	満		(東京都)
	優秀賞	加藤	照代		(栃木県)
	努力賞	中原	利敬		(栃木県)
	努力賞	桜井	武		(埼玉県)
	努力賞	安田	武司		(埼玉県)
二段	最優秀賞	大島	辰雄		(栃木県)
	優秀賞	笠尾	彰一		(埼玉県)
	優秀賞	市川	祐助		(埼玉県)
	努力賞	植木	忠重		(栃木県)
	努力賞	新井	昌子		(埼玉県)
	努力賞	渡部	隆夫		(埼玉県)

9 大会の様様



開会式を前に、緊張した面持ちの出場者の皆さん。



いよいよ、開会です。
司会は、さいたま蕎麦打ち倶楽部幹事の菅野 博です。
大会横断幕も会員の家族が書いたものです。



まず、出場者、応援者、見学者の皆様
に主催者であるさいたま蕎麦打ち倶楽部
会長 加藤 憲からあいさつ
をしました。

全麵協段位認定部会員でもある加藤
会長からは段位認定の趣旨をお話し、出
場者の健闘を祈りました。



続いて、本日の審査委員の紹介です。
委員長の鈴木さんは北海道から、関根さ
さんは福島県から、池田さんは東京から駆
けつけていただきました。

左から、加藤会長、鈴木氏、関根氏、
池田氏



続いて、審査に当たっての留意事項
を、大会事務局長でさいたま蕎麦打ち倶
楽部幹事長の阿部から説明します。



さあ、第1組の開始直前です。
計時班長の俱樂部石川副会長も緊張
気味です。



計時班長の合図で審査会が開催され
ました。
会場の応援者や見学者も静まり返っ
ています。



1組最大13人での審査に、3人の審
査員はきめ細かく回って厳しい目でチ
ェックしています。



昼休み、審査員のうち、鈴木、池田両
氏に模範演技を行っていただきました。
鈴木氏には丸延し、池田氏は江戸流と
それぞれ違った打ち方を披露いただき
ました。



池田氏は、実質的日本一のそば打ちを決める「全国素人そば打ち名人大会」(福井市)で、準名人1回、優秀賞3回を受賞するなど各種大会で多くの入賞を果たしています。

鈴木氏も北海道名人大会の名人位を獲得するほか昨年は「全国素人そば打ち名人大会」で優秀賞となるなど、両氏とも輝かしい実績を持っています。

両氏の見事な手打ち技に、出場者、応援者、見学者の皆さんから驚嘆の声があがっていました。



各組の審査において、出場者のプロフィールを紹介する 赤石貴子さんと技術解説をする倶楽部の田中浩三副会長も真剣です。



さて、全組の審査が終わり、いよいよ審査結果発表です。

各審査員からの審査講評の後、大会事務局長から発表しました。

番号と名前をアナウンスするたびに、会場から喜びの声があがりました。



続いて、入賞者を発表し、加藤会長からそれぞれの入賞者に賞状と副賞が贈られました。

この後、出場者全員に審査結果である成績表が配布され、一日の長い健闘に終止符が打たれました。

第1回 素人そば打ち段位認定さいたま大会の特色

メールでの出場申し込みを可能とした。

麺打ち台（幅 115cm × 奥行 105cm 高さ 75cm）13台使用

木鉢持込を許可した。

そば粉は北海道産石臼挽き粉、水は天然水のペットボトル(500ml)を配布。

各出場者の衣装も個性とするため、ゼッケンは無しで、名札を貼付した。

二段位の審査で打った蕎麦を提供していただき、そばコーナー（会場調理室）で、もりそば又はかけそばとして、出場者や応援者の方々に500円で食べていただきました。

第5回 親子そば打ち体験教室開催

平成17年2月19日(土)

近年、子供や若い人たちをはじめとして、安易にファーストフードを利用する傾向にあり、地域独自の味や手作りの味がおろそかにされ、さらに、朝食抜きや偏食など食生活の乱れが指摘されています。

この教室は、さいたま市のはなまる学習会と連携して、親子と子が伝統食文化でもある”手打ちそば”を一緒に作ることにより、手づくりの食の楽しさや喜びを自ら体験し、より自然の味を覚えていただくというものであり、早いもので、もう5回目となりました。

花まる学習会の詳細は下記ホームページをご覧ください。

<http://www.kh.rim.or.jp/~hanamaru/>

教室の実施方法

そば打ち用具6式を用意し、全体で20組のうち、5組ずつそば打ちを始め、4回転で終了となります。らに、1箇所はデモンストレーション用とし、講師の打ったそばを試食していただきます。

今年の会場は、さいたま市与野本町コミュニティセンターです。

参加者は、子供31人、大人34人合計65人です。

そば打ち開始に先立ち、注意事項を真剣に聞く参加者の皆さん。



早速、開始です。

お母さんと一緒に楽しそうに水回しをしています。果たしてうまくとまるかな？



こちらは、お兄ちゃんが丸出しに挑戦です。

あれ、弟君も小さな生地を分けてもらって丸出しを真似していますね。



そば打ち教室で一番神経を使うのが“切り”です。

手を切らないように慎重に指導します。

おや、脇から小さな手が出ていますね。

危ないから手を出さないでね。



そば打ちが終了すると、いよいよ楽しい試食です。

前回までは、打ったそばは持ち帰って、講師の打ったそばをいっぱい食べて解散でしたが、今年は、各組で打ったそばを一束だけ茹でて試食し、講師の打ったそばと食べ比べをすることとしました。



「うーん。講師のそばはもちろん美味しいけど、自分達で打ったそばのほうが味わい深いなー」



以下は参加者の一言感想文です。

(保護者)蕎麦ってうまいですね、改めて感じました。自分で打った蕎麦もうまかったですが、さすがに、その後いただいたのは思わず「うまい」という言葉が出ました。ありがとうございました。また参加できることを楽しみにしています。

(児童)今日はありがとうございました。

また、食べたいです。

また、おいしいそばをつくって食べさせてください。

(保護者)とてもやさしく楽しく教えて頂きありがとうございました。蕎麦の難しさがよく分かりました。今後、お蕎麦を食べるときはもっと感謝を持って食したいと思います。

(児童)そば打ちは初めての経験です。

そばつゆもおいしかったです。

また参加します。

(保護者)とてもいねいに教えてくださり、たとえ上手でなくても、ほめて、ほめて気持ちよくさせてくださったので、楽しくそば打ちできました。どんな出来上がりであれ、自分で打ったおそばを食べたのは初めてで良い体験ができました。ありがとうございました。

(児童)自分のそばもおいしいけれど、名人のそばとはくらべものにならないです。名人のそばはすごいですね。

(保護者)とても親切な指導でわかりやすかったです。

(児童)おしえてくれた人がやさしかったです。またやりたいです。

(保護者)とてもいねいにかつ楽しく指導していただきありがとうございました。絶対来年も参加します。

(児童)おいしいおそばありがとう。

(児童)3年目にしてはうまくできたけど、ほうちょうのつかい方をあと少しくまくなりたいです。

(保護者)手前ミソになりますが、自分で打ったそばも本当に美味しく、かなりプロの味に近いと思いました。(自画自賛)

(児童)たのしかったです。

(保護者)「よっしー(児童の名前)上手だね」「1年生なのに上手だよ」とほめながら教えていただき、子供たちもとても喜んでいました。名人の方々にはご迷惑をおかけしながらの指導でしたが、やさしい方々ばかりで母はとても助かりました。どうもありがとうございました。

(児童)そばしょくにんの人がつくってくれたそばはとてもおいしかったです。ぼくは、そばしょくにんになっておいしいそばをつくりたいです。

(保護者)本日は親切にご指導していただき有難うございました。みなさんボランティアという事で大変かと思いますがこの日本の素晴らしい文化をもっと広めていってほしいなと思います。

(児童)今日はありがとうございました。

(保護者)材料が少なく、カンタンそうに見えるのに、実は力仕事で見るようには出来ないのがオモシロイです。家でも作ってみようかな～。どうもありがとうございました。

(児童)今回のそば打ちでいろいろなけいけんができました。ありがとうございます。ほうちょうがちからがいるので力を入れてやったら、きしめんやほうとうになってしまいました。

(児童)今日はそば打ちで こねるところはたいへんだったけど だんだんじょうずになってきました。

(保護者)3回目にして初めて切れないそばを食べることが出来ました。ありがとうございました。

(児童)太いそばになってしまいびっくりしました！でも味はおいしかったです。先生たちのそばは、“こし”とかもちがって ちょーおいしかったです！つくり方も少し下手になったけどおしえてくれてありがとうございました。

(保護者)親切にそしてていねいにご指導いただきありがとうございました。自分たちが打ったおそばは、ちょっぴり太めでしたが こしがありとてもおいしかったです。しかしながら名人の打ったおそばは“すごい”の一言でした。子供もおなかいっぱい食べ大喜びしていました。さいたま蕎麦打ち倶楽部の方々に感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。

(児童)そばのきりかたをおしえてくれて ありがとうございました。おそばはおいしかったです。

(保護者)悪天候にも拘わらず朝から準備していただき誠に有難うございました。そば打ちもスムーズに出来るように指導していただき子供ともども楽しませていただきました。

(児童)たのしかったです。

(保護者)皆様のそばに対する思いがとてもよく伝わりました。ますますそばが好きになりました。そば打ち チャレンジしてみます。とてもおいしかったです。ありがとうございました。

(児童)自分がうったそばもおいしかったし、名人が作ったのもおいしかった。ありがとうございました。

(児童)はごたえがあっておいしかった。そばつゆがおいしかったです。大つかさんありがとう。

(保護者)龍夫さん、菅介さん、力さんをはじめ多くの方、花まるの方にもいろいろご協力いただき幸福の時間を過ごせました。ありがとうございました。

(保護者)倶楽部の方のそばはプロ級でとてもおいしかったです。

(児童)そばは、こんなに ころうしてつくれることを知ってよかったです。だから、これからそばはもっと味わってたべようと思います。とってもおいしかったです。

(保護者)初めての経験で思ったより難しかった。また参加したい。

(児童) 今度はお兄ちゃんと一緒に出席したいです。

(保護者) 家族全員で真剣に一つのことに取り組めて楽しく勉強できました。また参加させていただきたいと思います。ありがとうございました。

(児童) そばうちむずかしかったけれど、すこしはなれてきました。ありがとうございました。

(保護者) 今日は有難うございました。これ程本格的なそば打ちを体験でき、子供にもとても親切に指導していただきましたこと、感謝の気持ちでいっぱいです。真剣にがんばりましたがそれだけでなく、とても楽しく素敵な経験ができました。そして、何よりおそばの美味しいこと！！

本当においしかったです。ありがとうございました。

(児童) そばを切るところが一番楽しかったです。ちょっとむずかしかったです。

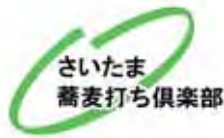
(保護者) 初めての体験でしたので何もかもご指導をいただいたのですが、とてもわかりやすく、また、気長に接してくださいましたので“頑張るやろう”という気で最後までやりとげる事が出来ました。本当に楽しい体験が出来ましてありがとうございました。今までそば湯はちょっと苦手でしたが今日はとってもおいしくて感動です。

(児童) 初めてそば打ちをして、「そば打ちってこんなに楽しいんだあ」と思いました。粉をまぜるところから切るところまですべて自分でできたのでとても楽しく思いました。いい体験ができました。そば湯もとてもおいしかったです。

(保護者) 娘がそば嫌いだったので、今まで参加してきませんでした。今回思い切って参加してみて、娘も「おいしい」と言ってそばを食べていたので本当によかったです。こんなに美味しいおそばは初めて食べました。ありがとうございました。

(児童) 初めてそばが「おいしいな」と思いました。

(児童) はじめてそばをつくって、もちかえってたべたい。つくってたのしかった。おいしかった。



第7回 蕎麦蘊蓄の旅

～ 佐渡島を訪ねる～

平成13年に山形蕎麦街道を訪ねた「第6回 蕎麦蘊蓄の旅」以降、今市そばまつりへの出店などが重なり蘊蓄の旅の開催を見合わせていましたが、会員の熱い要望により、4年ぶりに再開しました。

今回のメインは、佐渡ヶ島は佐渡市羽茂大崎（旧羽茂町大崎）で長年手打ちそばを通じた地域活動をしている「大崎そばの会」を訪問しました。

今回の旅は、地域には独自の伝統ある文化があり、それを大切に守り、育てる人たちが数多く存在し、“そば”も例外ではなく、打ち方、食し方全てにおいてその地域に根ざした食文化として存在することを改めて痛感させられました。

7月2日（土）

旅行社のパックを利用したことにより、総勢22名が一緒には行けず、2班（先発組14名、後発組8名）に分かれて出発です。

後発組は大宮へ9時に集合し、新幹線で、まずは新潟へ・・・

幾つになっても、旅の始まりは心躍るものです。



この日の朝まで新潟地方は大雨でしたが、旅の門出を祝うかのような晴天となり、佐渡ヶ島へ向かうフェリーには、可愛いカモメたちが見送りにきてくれました。（本当は、デッキから投げる「えびせん」が目当てなのですが・・・）



両津港を降りて、レンタカーに分譲して「いざ、今日の宿泊先“ファミリーオ相川”へ！！」というはずが、早くも酒の醸造元の看板に引き寄せられ、試飲コーナーへ張り付く面々です。（運転手は試飲もダメですよ！）



午後5時ころ、先発組と後発組がほぼ同時にホテルに到着。

ハーブ風呂で汗を流して、22名勢揃いで楽しい懇親会の始まりです。

佐渡の海の幸、山の幸を味わい、大いに飲んで語らいました。

(海の幸が少なかったかな?)



この日は土曜日ということもあり、ホテル側が用意したアトラクションは“姫津太鼓”です。

ホテルの近くの姫津漁港の青年が地域おこしのためにはじめたもので、若さ溢れる元気の良い太鼓に一同聞き入っていました。



7月4日(日)

今日は、今回の旅のメインである「大崎そばの会」訪問です。

ホテルの玄関で

全員集合！！



レンタカー6台に分乗した面々が1時間ほどで着いたところは、羽茂大崎にある「大崎活性化センター」です。

中へ入ると、そばの会の皆さん30名ほどが、そば打ちをはじめ、色々な料理作りに忙しそうでした。

早速、前会長で大崎そばの会の立ち上げに尽力された葛原さん、現会長の川上さんと、今回の訪問に先立って連絡を取らせていただいた赤坂さんにご挨拶をしました。



早速、そば打ち見学です。

そば粉は、自分たちで栽培した玄そばを製粉所で製粉してもらって打つそうです。(年間粉にして600k位だそうです。)

水回しは、そば粉2kをボールに入れて、水(地元の海洋深層水だそうです。)1リットルを加えて練り込みます。



練り上げた玉を3等分して打ち分けます。直径5~6cmはあろうかという太く重い麺棒で、丸延しをします。(ほとんど巻き延しです。)ある程度延すと縁がひび割れてくるので包丁で縁を切り落とします。

さすがに、皆さん手際よくスルスルと綺麗に丸く広げていきます。



切り取った生地は手で丸めて真ん中に置き、麺棒で押して同化させてしまいます。

多加水気味の生地ゆえにできる芸当のようです。(この方式は、第2回の旅で訪れた会津の某そば店の主人が同様の方式で打っていたのを思い出されます。)



大崎そばの会の方が私たちに「そば打ちのベテランだそうで、見てるだけでなく、打ってみてくれ」とのことで、ご要望に応じて数人が“佐渡打ち”に挑戦しました。

柔らかい生地と太く重い麺棒のアンバランスに加えて、立ち膝姿勢ということもあり、果たして……



続いて、“切り”です。

やはり、包丁はうどん用の両刃でした。小間板は会津地方の外包丁用でしたが、地元の方はうどんのように“手ごま”で見事に切り進みます。

どうしてもいつものとおり細くなってしまい、なかなか 2.5mm 幅になりません。おまけに、打ち粉を振り落としてたら、「そんな！そばを振ったらあかん！切れてしまうがな！」と厳しい指導も……



さて、次は茹でです。

水分が多いので茹で時間は短くてよいようですが念のため「何秒くらいですか？」に、「時間は関係ない、そばが浮いてくればOK」と明快なご返事。

しかし、打ち粉がかなりついたままですから、湯が濁るのが早いようで、頻繁に浮いた泡を柄杓で掬っていました。



洗いも、水が張ってある3槽を順に移動して“ワン・ツー・スリー”で盛り付けへ

しかし、特筆すべきは、何と云っても水の良さです。そばに使う海洋深層水や湧水はもちろん、漱ぎに使用する水道水の冷たく美味しいこと！

盛り付けは、もちろん、この地方特有の冷やかけそばですから、蒸籠で無く“どんぶり”です。



盛り付けた上に、刻みネギ（輪切りで無くざく切りのようです。）を少々載せて、汁を上から掛けます。

因みに、汁は自家製の焼きあご、しいたけ、昆布、煮干でとった出汁に醤油と味醂で味付けしたもので、煮干の生臭さも無く、薄味ではあるがしっかりとした汁に仕上がっています。



今日は、地元の敬老会で100人以上のご老人が集まって、大崎そばの会の皆さんの心づくしの料理でもてなします。

前会長でこの地域興しの要となった葛原さん、現会長の川上さんから伺ったのですが、「この活性化センターは私たちの地域興しの活動拠点なのです。」

「施設は市の財産ですが、運営費の調達も含めて、全て地元で任されており、地域興しの拠点となるこの施設を維持するためには、このように多くの方々に来ていただき、心づくしのおもてなしをしながら、運営費を調達することで、自主運営が可能となり、自分たちの活動をより活発にしていけることが、真の地域振興につながるようになると思っています。」

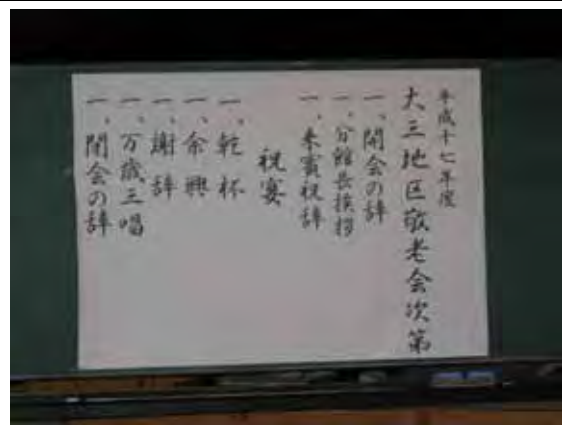
本日の大崎そばの会の心づくしの料理を紹介します。

まず、ご自慢の「煮しめ」は、大根、人参、牛蒡、いんげん、こんぶ、筍、ふき、厚揚げ、ゆで卵で、味付けも良く、老人会の人気メニューとなっているそうです。

そのほか、手作りこんにゃく、ワラビ、コゴミなどの山菜、椎茸の揚げ物、新ジャガイモの煮物、など、テーブルに並べきれないほどの地元料理にご老人方も大変ご満悦の様子でした。

もちろん、私たち倶楽部の面々も美味しい手作りの料理に舌鼓を打ち、そばの会の心を込めて打ったそばに「アゴ」の出汁の効いた麺つゆをタツプリ掛けたそばを何回もお代わりして堪能したのでした。

大崎そばの会の皆さん、ありがとうございました。



以下「番外編」として2泊組の記録を紹介します。

倶楽部総勢 22 名が活性化センター前で記念写真に納まり、1泊組 14 名が両津港に向かった後、2泊組は、残って、地元ご住職の弾き語りによる“文楽”や“古民謡”など、川上会長さんをはじめ、先ほどまでそばを打っていたり、料理に精を出していた大崎そばの会の皆さんの熱演を楽しませていただきました。

皆さんの芸達者には脱帽でした。



その後、一行は小木港へ行き、たらい舟を楽しみ、さらに、佐渡金山観光をしながら、ホテルに戻り、昨晚とは打って変わった、8人だけの静かな夜を過ごしました。

梅さん！たらい回しが上手ですね！



7月5日(月)

今日は朝から雨との予報でしたが、まだ曇り程度です。

折角、佐渡に来たのだから、“蕎麦屋探訪”もと、町の店へ。

なにやら由緒ある店のご様子で、期待に胸(胃?)を膨らませて入るが、出されたそばに一同がっかり、今日の出来がたまたま悪いのか、コシがなく不揃いで切れ切れの麺に、汁も大崎そばの会の足元にも及ばぬ感じで、我々の好みに合わず、早々に退散する。(1杯だけの注文でヨカット・・・)

後味悪く、本格的に降り出した雨の中を両津港に向けて走る途中、ふと目に入ったのが小さな蕎麦屋の看板。

一同、先ほどの蕎麦屋で不完全燃焼だったことから、通り過ぎたのをリターン。

看板よりもさらに目立たない店をようやく探して入ったお店は、なんとなくいい感じ。

そば粉も自家栽培のようだ。



女将さんに「8人だけど大丈夫？」と声を掛けると、これから打つことになるのでしばらく待てるかとの返事。

お客の顔を見て打つのか！

一同、俄かに大きな期待感。

おまけにご主人の打つところの見学の承諾を得る。

大崎そばの会の話をしたら、よくご存知で、「そば粉は、同じ製粉所に出しているから同じようなそばだと思う。」とのこと。

水回しも木鉢でしっかり練っていて生地 hardness もまざるのようだ。

やはり、延しは昨日体験した丸延しである。(何うと10割ではなく少しつなぎの小麦粉を入れているそうだ。)

大崎そばの会のように縁を包丁で切ることはせず、巻き延しで薄く延し、たたみまではほぼ同様であるが、切りは半自動送り器であった。

確かに、これなら切り幅は一定である。



さて、打ちたてのそばをいただきましょう。

出されたそばの形態は、いずれも同じだ。

しかしながら、先ほどの有名店は論外として、そばのコシも強く、味もつなぎを感じさせず、汁も大崎と遜色がないようであった。きゅうりのお新香も美味かった。(おまけにいただいた“どぶろく”も)



女将さんの明るいもてなしに、気分よく、「好みの違いはあるかもしれないが、さっき、行った蕎麦屋よりも美味しい。」と言うと、「あら、あそこは超有名な老舗で、私のところなどとは比べ物になりません。」と女将さん。

「いやいや、そばは心で打つもの。看板で打つものではありません。」と記念写真を撮って辞しました。

ここは佐渡市吉岡の「とんとん坂」というお蕎麦屋さんです。



以上道中記でした。(文責：阿部成水)

農楽里ファームでそば栽培始まる

平成17年7月30日(土)・31日(日)

さいたま蕎麦打ち倶楽部では、そばについて基本から理解を深めるために、平成9年から平成14年まで、埼玉県都幾川村及び鴻巣市でそばの栽培を実践してきました。

しかしながら、福祉施設訪問などのボランティア活動の充実や各地で開催されるそばまつりへの出店などと栽培期間が重なること、さらに、気候・風土のためか私達が期待する味のそばには程遠いものしか収穫できないことなどの理由で、平成15年から休止していました。

そのような中で、さいたま蕎麦打ち倶楽部と親交のある太田・遠藤ファミリーが飯能市から長野市大岡(旧大岡村)に「農楽里(のらり)ファーム」を開設しました。

田畑と山林3.9ヘクタールの中で、循環型農業により米や野菜を栽培するだけでなく、解放された農場として都市住民の体験農業も受け入れることとしています。

倶楽部では、この話を伺ったときから「是非、そば栽培を手掛けてほしい。種蒔き、土寄せ、花見、刈り入れなどの節目節目の時期には一緒に作業をしていきたい。」とお願いをしていました。

もちろん、収穫されたそばは倶楽部で買い入れ、そのそばを老人ホームや児童養護施設などのボランティア活動に使用できればと思っています。

この度、種蒔きを実施する時期に合わせ、さいたま蕎麦打ち倶楽部の精鋭?10人が現地へ伺いましたので、その様子を紹介します。

農楽里ファーム 太田和夫&遠藤夏緒

長野県長野市大岡甲1791

TEL・FAX 026-266-3034 E-mail: norari@grn.janis.or.jp



まずは、太田さんの案内により、全員で農楽里ファームの視察です。

ここ大岡は「日本の棚田100選」の認定された棚田が3箇所ある“棚田の地区”です。

中央の家が農楽里ファームの母屋です。

昨年、地元農協がそばを栽培したものの、秋の長雨で収穫が遅れ、こぼれ種から咲いたそばの花が涼風に揺れていました。

標高約800mの棚田は、8月から9月にかけて、朝霧が立つようです。

現に、31日の早朝には朝霧を確認しました。

“霧下そば”といえは信州そばを代表する良質なそばの代名詞とも言えますが、「霧下とは高原の山すそ地帯のことで、海拔700から900mほど。昼夜の温度差が大きいですが、晴れた日の早朝は霧が発生し、夜の冷え込みと日中の気温上昇との差を和らげる。秋ソバの成育、結実期にこの朝霧が立つと、味、栄養とも優れたソバが穫れる。」(以上(社)日本麺類業団体連合会企画「そば・うどん百味百題」から抜粋。)

これは大いに期待できそうだ！



農楽里ファームの田には、“あきたこまち”や“もちひかり”が順調に成育しています。

さらに、太田さんは“古代米”がこの土地に合うかどうかを試すため実験的に栽培を始めています。

ここは、地元大岡の小学生が体験農業の一環として田植えをしたところです。

紫米などで魚の形を作るなど、子供たちの元気な声が聞こえるようです。



さあ、種蒔き作業を控えてお昼ご飯にしましょう。

「ビールはないの？」

「仕事の前にビールなんてとんでもない！」



早速ありついたのは、夏緒さん心づくしの、採れたての野菜をふんだんに使った「冬瓜の煮物」、きゅうりなどの浅漬け、昨年越生で栽培したお米のおにぎりです。



さあ、作業開始です。
 今日は、水はけの良い高台の畑1枚(約7畝)に種をまきます。
 化学肥料は一切使わず、まずは、干草を焼いた灰を畑に撒きます。



灰を撒いた後、太田さんがトラクターで耕します。
 つい昨年春まで公務員(埼玉県立自然史博物館の学芸員)だったとは思えないほど見事に操って瞬く間に全体がきれいに耕せました。
 光庵さん! シャベル持って何するの?



さて、種蒔きです。
 種は、地元の“大岡在来種”だそうです。
 「信濃1号」とか「戸隠在来種」は有名で、大岡在来種は耳慣れませんが、おそらくこの地域で栽培され続けてきたものでしょう。
 どんなそばか、逆に、期待感が膨らみます。
 この種蒔き機を使いますが、道路で種の落ち具合を試してみます。



60cm間隔綱を張り、二条蒔きをします。
 今まで経験した手蒔きより楽とはいえ、器械をリズムカルに操作するには慣れが必要です。
 それにしても、日なたは暑いのですが、日陰に入るとヒンヤリと心地よく、農作業に慣れない面々は日なたと日陰を行ったり来たりです。

倶楽部の参加者(50音順)

阿部成水、阿部由吉、石川勇二、伊藤哲也、加藤 憲、鈴木光雄、橋元和夫、益岡玉次
 吉田 寛、岡本繁樹(そば道具の岡本木工所特別参加)



畑1枚の種蒔きが終わって、楽しみにしていた温泉に行きました。

農楽里ファームの近くに「大岡温泉」があって、この地区の方たちの憩いの場所になっています。露天風呂に全員集合です。

「労働の後の温泉は格別だなー」と大して働かないのに満足げです。



さあ、温泉の後はメインイベントの懇親会です。

農場主家族（太田和夫さん、遠藤夏緒さん、夏緒さんの長男融成君（小6）長女綾乙ちゃん（小1））を囲んで、夏緒さんの心づくしの料理と地酒で、農場の将来のことなど大いに語り合ったのでした。



翌朝、倶楽部の面々が起きた頃は、太田さんは草刈に出かけていて、「やはり農業は早起きが出来ないとだめだな」と感心……



朝摘みのきゅうりに味噌を付けて「これだよ！この味が忘れていた本当のきゅうりの味だ」

なんといっても、特筆すべきは母屋の“水”です。

この水は、集落内で豊富に湧き出る水を滅菌しないで配水しているもので、山の湧き水を直接飲めるといふ、この上ない贅沢な水で、農作業にはペットボトルに入れて持参しました。

仮に、この集落名「慶師」をとって、“慶師水”と名付けましょう。

もちろん、“慶師水”でそばを打ちました。

夕食には、慶師水で茹で・漉いで（氷水は必要ない）ピシッと締まった美味しいそばを皆でいただくことができました。（宮古の“水そば”に負けません。）



今日は、種蒔き組、避け(畑に水分が入るのを防ぐための堀)掘り組、次に種を撒く畑の石拾い組の3班に分かれて作業です。



畑には無数の石が散乱しています。大きなものは耕運機の刃を傷めたりするので手で拾い集めていきます。



「避け掘り」の作業もなかなか大変です。棚田を畑として使う場合は特に、水はけをよくする必要があります。目標の約半分を蒔いて、1泊2日の種蒔き体験ツアーは終了です。



母屋の前で農楽里ファームご家族の皆さんと記念撮影です。前列左端から、太田和夫さん、綾乙ちゃん、綾乙ちゃんの上に夏緒さん、右に融成君です。

精鋭10人といっても、僅か150坪ほどのそば栽培の経験しかない面々で、栽培予定面積5反のうち、1反5畝を蒔いてきたのが精一杯でした。

標高800m前後の農楽里ファームは、爽やかな緑の風に包まれ、地区内の湧水を利用した集落水道の水の美味しさ！をはじめ、我々都会人が忘れかけていた自然に溶け込んだ農業があり、朝摘んだばかりの野菜がそのまま食卓に出されるとい、単にお金では買えない“贅沢”が味わえます。

それらにも増して、畑までお付き合いしてくれた融成君、そば味噌の大葉巻きを手伝ってくれた綾乙ちゃん、この2人の子供たちが、夏緒さんの作った料理を運んで2階と1階を駆け足で元気に往復する姿が目にと焼きついていて、ファームの家族の心づくしのもてなしは、どんな一流ホテルのサービスでも味わえないと感じた貴重な2日間でした。

第1回 そば大学



開催地「幌加内町」は、そばの花が満開であった。

全国麺類文化地域間交流推進協議会（全麺協）主催の「第1回 そば大学」が北海道幌加内町で開催され、さいたま蕎麦打ち倶楽部から阿部成水、石川勇二、梅原 務、吉田 寛の4名が参加しました。

この「そば大学」は、手打ちそばの健全な普及・発展には、全麺協の各加盟団体で指導的役割を担う者が、そば打ちの技術のみならず、そばに対し幅広い知識、教養を身につけることが不可欠であるとして、本年度から開講したものです。

- 1 日 時 平成17年8月5日（金）から7日（日）まで
- 2 会 場 北海道幌加内町生涯学習センター
- 3 参加者 70名（4段15名、3段39名、2段10名、初段4名、なし2名）
北海道各地 45名、道外 25名
- 4 概 要

第1日目（8月5日）



全蕎協会長で幌加内町長の峰岸政義氏が、第1回そば大学開催の意義及び地元町長として歓迎のあいさつをする。



第1回そば大学学長に就任した氏原暉男氏（信州大学名誉教授）があいさつをする。



第1講「そばを通じた世界の食文化」
講師は、(株)イナサワ商店取締役社長稲沢敏行氏

稲沢氏は韃靼そばの研究者でもあり、自社でも韃靼そば製品が主力である。

したがって、中国、ネパールなど高地で栽培される韃靼そばについて、そばの栽培やその食べ方など、地域のそば文化を自らの体験に照らしてのお話で、面白く拝聴できた。

特に、韃靼そばは「苦ソバ」とも呼ばれるように、苦味がありますが、ルチンの多いニガニガタイプの粉は、ルチン分解酵素があり、水に接するとケルセチンに分解され黄色が濃くなり苦味も増すとのことです。

これを防ぐには、お湯で練り上げることにより、ルチン分解酵素が熱により分解され苦味も少なくなるとの話も興味深く聞くことができました。



第2講「そばによる地域おこしとそば打ちの技術について」

講師は、全蕎協全国審査員代表としての唐橋宏氏（会津「桐屋」当主）

唐橋氏が、会津そばトピアを立ち上げ、利賀村の地域おこしや全蕎協の設立に携わった自らの体験に基づいたお話に続いて、地方審査員のための審査技術について実演に基にきめ細かく指導された。

実演は、この春に初段を合格した幌加内高校1年女子です。因みに幌加内高校は「手打ちそば」を正課として取り入れているそうで、流石「そばの町」です。



2 講の後は、センターのホールで「交流会」が開催されました。

全国から集まった「そば打ち家」の貴重な情報交換の場であり、大いに盛り上がりました。



料理は、幌加内町そば料理サークルの皆さんのそば料理です。

地場の食材をふんだんに使った、どんな高級ホテルでも味わえない心づくしのそば料理を、そばビールとそば焼酎で心ゆくまで味わいました。

第2日目（8月6日）



第3講「そば粉について」

講師は、久津間製粉株式会社（小田原市）社長 久津間康允氏

そば製粉会社の社長としての実績を基に、外国のそばの生産地及び輸入量の変遷や現状、さらに、国内の生産量、製粉の技術まで、画像を解説しながらの講義で面白く拝聴できた。

特に、そば粉の雑菌についてはほとんど無知だったので、今後、勉強していきたい。

因みに、玄そばを製粉する場合、最初に出る花粉（打ち粉）が最も菌が多く、次は殻と甘皮の間の部分だそうで、更科粉など芯の部分が比較的少ないようだ。

やはり、打ち粉は更科を使うほうがよさそうだ。



第4講「そばと健康」

講師は宮城大学 食産業学部 教授

鈴木建夫氏 前（独）食品総合研究所 理事長

講義に入る前に、輸入穀物の燻蒸剤の残留について、「残留は無いと言われているが、僅かにあることが実証されており、拙いことにそばの場合、その残留がそばに甘みが出る影響を与えている。」というショッキングな話から始まる。

まず、人間が一生で食べる食物の量が70tに及び、故に「食」が大切であるということを理解することからはじまる。

続いて「噛む」ことの大切さを卑弥呼の時代から現代までの咀嚼回数の変遷で、特に、和食とファーストフードでの回数・時間を比較し、如何に現代人が少なくなっているかを詳細に説明された。



第5講「幌加内町のそばによる町おこし」

講師は幌加内町そば活性化協議会事務局長の小林四郎氏

幌加内町が、国の政策で米作からそば栽培に主力を移し、日本一の作付け面積に至るまでの30年の経過を苦労話を交えながら詳細に説明があった。

幌加内町が町民を挙げて取り組む姿勢が良く理解できた。



第6講「北海道のそば事情について」

講師は北海道農業研究センター遺伝資源利用研究室長の本田 裕氏

国の研究機関の立場から、北海道におけるそば栽培の現状を説明する。

また、カナダでの自殖ソバ(自家受粉)開発を受けて、北海道でも試験していること。さらに、新種開発の取り組み、幌加内町で開発した「ほろみのり」への期待感も含めて今後のそば生産について熱く語った。



第7講「世界のソバ事情について」

講師は学長の氏原暉男氏

ミャンマーにおけるケシ栽培撲滅のためのソバ栽培事業の苦労話を中心に、中国、ネパール、ミャンマーなどの東南アジアでのそば栽培・文化について語った。



講義も終わると、本日の最大の楽しみ「朱鞠内湖湖水祭」へ。

幌加内町の北端部に位置する「朱鞠内湖」は、1943年に完成した日本最大の人造湖で(知らなかった!)湖と周囲の自然にマッチして自然湖に劣らぬ景観を見せている。

湖畔のジンギスカンガーデンで、まずは乾杯!!



ジンギスカンとビールで満足したら、盆踊りに参加です。
朱鞠内湖音頭(だったかな?)に皆さん酔いしれています。



盆踊りの次は湖上花火です。
関東の大規模の花火大会の派手さはありませんが、大自然の中の花火は格別美しく感じました。(星空も綺麗)

第3日 (8月7日)



翌朝、朝食前に3人で朱鞠内湖探索をしました。
爽やかな緑の風を受け、明るく美しい湖を眺めながらの散策は、都会では味わえない貴重なひとときでした。
(足の調子が完治してなく、参加できなかった梅原さんゴメンネ)



今日第8講は、そば関連施設の見学です。
先ずは、幌加内町の大規模そば農場で、参加者4人で記念撮影です。
背景のソバ畑のほとんど70町歩が全麵協理事で総務広報部会長 北村忠一氏の畑です。このほかに50町歩のそば畑があるそうです。



北村氏が経営する北村そば製粉の大型農機具を視察しました。

左上から、大型種蒔き機で、畑を耕さないで直接17本の筋蒔きができる機械と北村氏
上中央は大型コンバイン、上右は数々のトラクター

下左は耕した跡に筋蒔きをする機械

下中央は筋蒔きでなく、ばら蒔く機械（幌加内ではほとんどこの方式）

下右は薬剤を散布する機械

120町歩の畑を少人数で運営するとすれば、これだけの農機具が必要なのですね。
私どもが手作業で栽培しているのと比べると別世界です。



次に、幌加内町がキタワセの後継種として期待している「ほろみのり」の栽培畑を見学しました。

この70町歩の「ほろみのり」から種を取って、来年から町内の栽培農家に配布する予定です。

「ほろみのり」栽培見学では、狭い農道で見学バスが脱輪してしまい、救援車を呼ぶ羽目になりました。

写真は、どうにも動けなくなったバスから荷物を取り出す参加者達です。



続いて、幌加内町が「そば日本一の館」と銘打つ「幌加内町ソバ乾燥調整施設」の見学です。

1日当たりの受け入れ量 219t

期間処理量 4,380tを誇る日本最大の乾燥調整施設です。

全麵協事務局長の田丸氏の説明によれば、「除湿マドラ通風乾燥方式による貯留ビン内の均一化とサイロ貯蔵により、自然乾燥に近い製品となるそうです。(要は、他の穀物乾燥機のように温風を使わない。)



「ほろみのり」栽培地視察で“バスの脱輪”というハプニングがあったため、「農業技術センター」の見学を取り止め、閉校式となりました。

峰岸全麵協会長及び氏原学長のあいさつの後、大学講座修了証書の授与で、全ての日程が終了しました。

私達は、そば打ち技術の研鑽が主で、そばの栽培やそばの科学的性質や栄養など専門的な分野についてはほとんど無知に近いものでした。

ほんの3日間では、幅広く奥深いそばの世界の上辺を覗いただけに過ぎませんが、これからの「そば探求の道」への明るい道しるべになりました。

第1回そば大学は、天候と講師に恵まれ、多くのそば仲間と語り合った楽しい3日間でありました。

この大学を運営した事務局と、受け入れていただいた幌加内町の皆さんに感謝しながら幌加内町を後にしました。

(文責 阿部成水)

第3回 東京航空交通管制部 そば打ち体験教室開催

平成17年8月20日(土)

東京航空交通管制部の職員及び家族の皆さんのそば打ち体験教室を開催しました。

平成14年、15年に続いて3回目となり、内容も充実した教室となりました。

日ごろ、日本の空の安全を担って緊張の連続の皆様ですが、今日はひたすら美味しいそばを打つことだけに熱中していただき、和やかな雰囲気の中で、倶楽部の指導者と意気投合しながらの楽しいそば打ち教室となりました。

教室が終わった後、今回の主催者である「全運輸労働組合航空管制支部」様から、ボランティア活動に役立てて欲しいと倶楽部の福祉基金に多額の寄付をいただきました。

ありがとうございます。福祉施設訪問に活用させていただきます。(3回目です。)

東京航空管制部の職員の皆さん、毎日緊張の連続で大変でしょうが、たまには、そばでも打って緊張感を和らげ、日本の空の交通の安全のためにがんばってください。

東京航空交通管制部

東京航空交通管制部は、我が国の管轄する空域の約70%を担当しており、おもに計器をみながら、航空路という「空の道」を飛ぶ航空機に対して、交通の安全と円滑な流れを維持するための仕事をしています。(東京航空交通管制部のHPから抜粋)

会場は、お馴染みの大会議室です。
教室開始に当たっての諸注意や倶楽部スタッフの紹介などの後、早速、開始です。
打ち台を6セット用意し、6班に分かれます。
今回の参加者は親子も含めて16人です。



一番難しいとされている水回しからです。
まずは、ふるいから



うーん、こいつは航空管制より手強いな・・・



子供の手は、しなやかに動きます。



家族に見つめられて、お父さんはいささか緊張気味です。



麺棒も上手に扱いますね。
おっと、行きすぎです。



さすがに、包丁の扱いは緊張します。
「もっと、かの力を抜いて！」



今回は、自分で打ったそばの試食をしました。指導者も心配そうに覗き込んでいますが、本人は「これは良くできてきていて、とても美味しい！」と大満足です。



おそばは打たなかったけど、試食は参加しますよ。
「うん、なかなか美味しいそばだな」



自分達の打ったそばの試食の後には、指導者が模範演技で打ったそばを、夏野菜をふんだんに使った“香味そば”で締めくくります。

(文責 阿部成水)

NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu

親子そば打ち体験教室

平成17年8月28日(日)

食の大切さをみんなで考え、そして多くの人たちに伝えたいと幅広く活動を展開している「NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu」さんから、「そば打ち体験教室を実施したいので協力していただけないか？」とのお話が今年5月にありました。

関東農政局の食育ネットワークの会員として何度か発表会等でお世話になっている仲間同士として、快くお引き受けをさせていただきました。

当日は、倶楽部会員15名が会場の「コーププラザ浦和」へお伺いして、参加者と共に楽しいひとときを過ごしました。

Mogu Moguの皆さん、これからも“食の大切さ”を多くの人たちに理解していただくために、積極的な活動を展開してください。

NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu のホームページ

<http://members.jcom.home.ne.jp/mogumoguland/index.htm>



参加者は、親子総勢20名で8組に分かれて体験します。

まずは、Mogu Moguの歌で始まります。



早速、そば打ち開始です。

子供たちも、初めてそば粉に触るようで、緊張気味です。



親子で仲良くこねていますね。
指導者：「“美味しいそばになーれ”
と心に念じながらこねるんだよ」



最初の組は、木鉢が終わって、“延し”
の作業に入りました。麵棒の使い方を
習っています。



最後の作業“切り”に入りました。
そば切り包丁は重いので、大変です
が一生懸命細く切っていますね。



順番待ちの組や、早く終わった組は、
高段者のそば打ちを見学しています。
「やはり先生はすごい！」



さあ、自分達の打ったそばの試食で
す。
それぞれの組ごとに、指導者から“ゆ
で”、“すすぎ”、“盛り付け”の指導を
受けて、皆で「いただきまーす」
「少し短いけど、これは、美味しい！」



最後に、指導者の打ったそばを、夏
野菜たっぷりの「香味そば」でいただ
きました。
参加した子供さん：「先生の打ったそ
ばは長くてとても美味しいけど、僕の
打ったそばも負けられないよ！」

全麵協素人そば打ち三段位認定幌加内大会

4人全員合格！藤間秀雄氏優秀賞！

どこまでも青く澄み切った秋晴れの北海道幌加内町で“第12回幌加内新そばまつり”(平成17年9月3日(土)、4日(日))が開催されました。

多くの人でにぎわう4日、「全麵協素人そば打ち三段位認定幌加内大会」が本年開催される三段位認定大会のトップを切って開催されました。

さいたま蕎麦打ち倶楽部からは、菅野 博、田中正美、藤間英雄、野島靖夫の4氏が挑戦し、見事全員が合格の快挙となりました。

さらに、藤間英雄氏が“優秀賞”に輝き、昨年の同大会で入賞した益岡氏、松本大会で優秀賞の梅原氏に続き3大会連続入賞者を輩出し、さいたま蕎麦打ち倶楽部の技術力の高さを全国に知らしめました。

これは、合格した4氏の日ごろの精進の賜であるとともに倶楽部会員の温かい応援の成果であり、4氏には引き続き4段位に向けての鍛錬と後輩の指導に努められることを期待するものです。

日本一のそば作付け面積(平成14年 2,380ha)を誇る北海道幌加内町の広大なそば畑は、そばの花も終わり、爽やかな秋風に揺れる黒い実が、収穫を待っているようでした。

昨年は、そばまつり直後に襲った台風18号で約8割の実が強風で飛ばされたこともあり、今年の豊作を祈るばかりです。



4人は大会前日の3日夜に開催された歓迎レセプションに出席しました。

ここで、まつりの手伝いで1日早く入っていた阿部会長と合流したのですが、段位大会に先駆けて行われた“団体交流戦”に現地のそば仲間と出場して優勝し、レセプションに先立って表彰されたのでした。



翌4日、大会の当日です。

1番手は、菅野氏。

1組目だけに、全体が緊張気味でしたが、菅野氏は落ち着いて、マイペースで打ち続けます。

(落ち着きすぎて、終了の手を挙げたのが終了3秒前で、見ている者はハラハラでした。)



2番手は、3組目藤間氏です。

流石に準優勝するだけに、終始落ち着いて、他を圧倒する堂堂とした打ち方は、日ごろの鍛錬からの自信でしょうか。



3番手は、メンバー最若手の田中氏。

田中氏の最大の敵は自他共に認める“汗”です。

外は、爽やかな秋晴れなのですが、会場は、出場者や応援者の熱気で真夏のように、こまめに汗をぬぐいながら“自分のそば打ち”に徹していました。



しんがりは、5組目野島氏。
北海道は生まれ育った故郷でもあり、ここで敗北するわけにはいきません。

いつもより、落ち着き、かつ、気合の入ったそば打ちができたようです。



どんなに上手く打ったと思っても、審査結果発表までは誰でもハラハラ・ドキドキです。

しかし、終わってみれば、4人全員上位合格(点数比較)さらに、藤間氏の優秀賞という豪華景品付きで。

当日の受験者数60人、合格者数46人、合格率は76.6%でした。



“幌加内新そばまつり”は、作付け面積日本一の幌加内町が12年続けて開催している町のビッグイベントです。

人口僅か2000人の町が、2日間で3万人もの人で賑わいます。

まつりは、全国そば食べ歩きコーナーのほか、アトラクションや一般の飲食・物販店も出て、老若男女が楽しめる祭りとなっています。



農楽里ファーム そば栽培日記

農楽里ファームでのそば打ち実演・交流会の開催

本年度から長野市大岡の農楽里ファームでそばの栽培を始めましたが、9月9日～11日(日)にかけて、畑の土寄せを兼ねた「お花見ツアー」を実施しました。

9・10日班6人、10・11日班10人の2班に分かれて現地を訪れましたが、期待した可憐なそばの花は台風14号の風で飛んでしまって、なにやら収穫直前の畑を思わせる状況でした。

しかしながら、参加者は畑で土寄せしたり、農楽里ファームのご家族との愉快な一夜を過ごすなど、楽しい旅を満喫しました。

特に、10・11日班は、11日に地元慶師地区の皆さんに、さいたま蕎麦打ち倶楽部のそば打ち活動を理解いただくため、江戸流そば打ち実演と、そば料理を楽しんでいただく“そば交流会”を実施しました。

以下に、10・11日班の旅日記を紹介します。

折角、長野へ出かけるのだから、蕎麦屋探訪もと、中野市にある「郷土(ごうど)食堂」を訪れました。

店の名からは“蕎麦屋”をイメージできませんが、営業内容は蕎麦屋そのものです。

このお店の特徴は、そばのつなぎにオヤマボクチというヤマゴボウの葉を使用することです。

長野県飯山市富倉地区で古くから伝わるそばで、そばの風味を損なわず、歯切れの良いそばに仕上がっていました。

一緒に野菜天ぷらを注文しましたが、大葉、モロヘイヤ、カボチャの芽、カボチャ、しめじ、シシトウ、アカベなど季節の野菜が歯ざわり良く揚げられていました。



もう一つ、この店の自慢の一品
“笹寿司”です。

笹の上に寿司飯を載せ、その上
にゼンマイなどの山菜の味付けを
載せただけのシンプルなもので
すが、笹の爽やかさとマッチして大
変美味しかった。



店の壁に掛けられていた「オヤ
マボクチ」

これを叩いたり、揉んだりしな
がら乾燥させた繊維をそばのつな
ぎとして使います。

この店では、オヤマボクチも玄
蕎麦も飯山市周辺から取り寄せ
ているそうです。

郷土食堂(0269-23-0388)

中野市東吉田



さいたま蕎麦打ち倶楽部の蕎麦
畑は、風で花が飛んでいます、
もう、黒い実がつき始めていま
した。



旅の疲れもそこそこに、風で倒
伏しないように、土寄せ作業開始
です。

「土寄せをしないと、温泉も夜の
宴会もお預けですよ！」の声に、
土寄せをしますが、伸びすぎて時
期が遅かったこともあり、慣れな
い鍬仕事はつらいようです。



近くの大岡温泉で汗を流した後は、おまちかねの農楽里ファームの家族を交えての懇談会です。

「労働の後のビールは格別だね」

誰ですか、「今度は、道場の樽生サーバーを持ってこよう」と意気が上がっているのは。



さて、翌11日は、かねてからお約束の農楽里ファーム周辺住民の方への「江戸流そば打ち実演・そば交流会」です。

これは、農楽里ファームでそば栽培を始めたさいたま蕎麦打ち倶楽部として、今後何かとお世話になる地元の皆さんへの自己紹介を兼ねたお披露目パーティで、慶師地区集会所で開催しました。



石川副会長のそば打ちを真剣に見つめる住民の皆さん。

(麵打ち台は岡本木工所提供の折りたたみ式麵打ち台)

この地区の皆さんは、家庭で蕎麦を打つのだそうですが、江戸流を是非見てみたいと言う要望から実施しましたので、皆さん真剣で質問も多くいただきました。

下は、楽しそうにそば寿司を作る会員たち。



準備もできて、いよいよそば交流会の開催です。

最初に、主催者である農楽里ファームの太田さんから、この交流会の趣旨を含めたあいさつをしました。

右隣は遠藤さんと娘さんの綾乙ちゃん。



慶師地区のほとんどの皆さんが参加してくれて、にぎやかに交流会の開催です。

本日の献立は、そば味噌の大葉巻き、そばの芽サラダ、揚げ蕎麦、そば寿司で、メインは10割そばの鴨もりです。

もちろん、大根、ねぎ、大葉、きゅうりなどの野菜は慶師地区で採れたものを使用しました。



農楽里ファームの人気者、融成（あきなり）君、綾乙（あやお）ちゃんも接待役です。



皆さん、お酒もいただきます。
飯田支配人は流石に接客上手で、早くも慶師地区の皆さんとお友達関係のようです。



今日のメインの“鴨もり”に舌鼓の皆さん。

岡本木工所に注文していた、西川杉の盛板の一部が完成したので使用してみました。が、“板もり”が好評な上に、盛り付け、回収後の拭き取りなど、非常に使い勝手もよく、まつりには最適とされます。



第3回 「武蔵野ユートピア」訪問

平成17年10月1日(土)

江南町にある軽費老人ホーム「武蔵野ユートピア」の訪問も3回目となりました。

今年も入所者の皆さんがお待ちかねのご様子で、沢山召し上がっていただき、中には、「年1回だけでなく毎月来て欲しい」とおっしゃるご老人もいて、うれしい悲鳴です。

軽費老人ホーム「武蔵野ユートピア」

埼玉県江南町所在の軽費老人ホームで、136人の入所者が生活している。詳細は下記ホームページをご覧ください。

<http://www5.ocn.ne.jp/~yu-topia/>

この訪問に要した費用は、施設側と倶楽部及びグッドウェル東和㈱で分担いたしました。

なお、倶楽部はチャリティそばまつりの収益金を活用させていただきました。



過去2回ではボランティアによる邦楽演奏を楽しんでいただいたから、そばを召し上がっていただいたのですが、邦楽グループの都合がつかなく、そば打ち見学をしていただきました。

皆さん食欲旺盛で、お代わりご所望の方も多く、張り合いがあります。

今日の献立は、施設側から「海老と野菜のてんぷら」、「ほうれん草のおひたし」、「お新香」で倶楽部は、「二八そば」と「そば寿司」です。

2005 今市そばまつりへ出店

平成17年11月3日(木)から11月6日(日)までの4日間、第4回今市そばまつりが開催され、さいたま蕎麦打ち倶楽部は第1回出店に続き、総力を挙げて4日間出店しました。

昨年は5日間雨に祟られました。今年は安定した天候で売り上げが伸びるとの予想を大きく下回り、昨年度の売り上げ(3000食・平均600食)より低めに掲げた目標(2000食・平均500食)に届かず、1,500食(平均370食)となり、今市そばまつり参加の歴史上最低の記録となってしまいました。

この、主な原因は、同じ期間に「とちぎファームフェスタ2005」という農業関係のイベントが壬生町で開催され、4日間の入場者数が68万9千人で大成功だったそうです。このイベントは全国規模で5年毎に会場を変えて開催するもので、たまたま重なったそうですが、大きな影響を受けたのでしょうか。

もう一つは、今年から集中食券販売を止めて各ブース販売にしたことでしょうか。セットになった食券を買って食べ歩きしていたのが、店毎に現金払いなのでお客にしてみれば無駄(?)使いが控えられたのかもしれない。

4日間連続で朝は5時30分にホテルを出発するハードなスケジュールは例年通りでしたが、来場者が少ない分、早めの閉店で市内の温泉通いと毎晩の楽しい宴会ができたこと、それにも増して、多くのお客様から「さいたま蕎麦打ち倶楽部のそばが味も量も一番だ!」と言われ、また、毎年私たちのブースに来ていただける地元の子供たちのためにも、これにめげずに来年もがんばりましょう。

今年のメインは、飯田支配人のタキシード姿です。

本人もご満悦のご様子ですが、その割には打上げが伸びないぞ?



初日3日に「全麺協素人そば打ち3段位認定大会」が開催され、倶楽部からただ1人出場していた橋元和夫氏が見事合格し、幸先の良い出足です。



今年は、昨年人気の「鴨もりそば」に「粗挽き10割そば」、「二八そば」の3種類を売り出し、手臼の粗挽きを店頭で行うなどので、見物客はまずまずであったのだが、なかなか中に入らない？



今年は、お客様の行列が表まで続いたのは初日の3日だけで(このとき写真を撮っておけばよかった。)あとはこのように整然と召し上がっていただけました。



厨房もどこか余裕が感じられます。



最終日、値下げ断行(鴨もり及び粗挽き10割を800 700円)し、何とか売り上げを回復する。



売り上げが伸びない分、余裕があり、毎日、市内の温泉で手足を伸ばし、夕食は和気藹々の宴会で英気を養いました。



2005 中央区区民まつり

平成17年11月12日(土)13日(日)の2日間、2005さいたま市中央区区民まつりが開催され、さいたま蕎麦打ち倶楽部は3回目となる、「新そばまつり」として出店しました。

2日間とも好天に恵まれ、会場の中央区役所は多くの来場者で活気にあふれていました。

さいたま蕎麦打ち倶楽部の「新そばまつり」もチャリティそばまつりでのお客様など多くの方々が来店され、2日間とも予定数量の500食を早々と売り切ることができ、大成功を収めました。



出店も3回目となり、多くのお客さんが早めにご来場いただきました。



ピーク時はこのように外まで名が入れるができてしまい、うれしい悲鳴です。



やはり、そば打ちのデモンストレーションには、そば打ちに興味のある方々が熱心に見学し、質問攻めにもなります。



昨年につき、沖縄民謡のボランティアグループが倶楽部のブース前で数々の民謡を披露となり、私たちのブースに花を添えていただきました。

第2回 農協健保健康セミナー

そば打ち体験教室

平成17年11月19日(土)

埼玉県農協健康保険組合が開催する「組合員を対象とした健康セミナー」でそば打ち体験教室を実施したいとの要請に応じて、さいたま蕎麦打ち倶楽部が協力をさせていただきました。

昨年、5月に農林公園で実施した教室に続くものです。

今回の会場は騎西町文化会館で、倶楽部から13人の会員が講師として参加しました。



まず、概要説明の後、早速、水回しから始めます。

総勢39人の受講生を5班に分けてグループで体験します。中央では、名人がデモンストレーションを実施しています。



グループでの体験に、参加者も講師も熱が入ります。

今日は、二八そば(500g)のそば打ち体験と、そばの芽サラダと鴨蒸籠を作って試食しましたが、皆さん大満足の様子でした。

「かやの木フェスタ2005」へそばコーナーを出店

平成17年12月17日(土)

昨日まで冷たい風が吹いていたのが嘘のような小春日和、「かやの木フェスタ2005」が知的障害者通所授産施設 かやの木作業所で開催されました。

この施設は、社会福祉法人 さいたま市社会福祉事業団が管理運営しているもので、知的障害者の方の働く権利を保障し、働くことを通して社会参加をめざしています。

このフェスタは、かやの木作業所が、地域住民との交流を深め、障害者への理解と福祉施設の授産品のPRを図るために年1回開催しているもので、さいたま蕎麦打ち倶楽部は、ここに「新そばコーナー」を出店して、イベントを盛り上げるとともに施設の運営を支援することといたしました。

天候にも恵まれたこともあり、地域住民や障害者とそのご家族など多くの方々が来場し、楽しく和やかなフェスタとなりました。

さいたま蕎麦打ち倶楽部の新そばコーナーにも多くの来場者がありトータル254食(1食500円で127,000円)の売り上げがあり、材料費を差し引いた56,322円をかやの木作業所に寄付することができました。

参加した倶楽部の会員とお手伝いいただいた会員の家族及び友人は、障害者やそのご家族、さらには障害者を支える多くのボランティアの方々が、自分たちが心をこめて打ったそばを美味しいと喜んでいただくことに感動し、さらに、作業所に通っている障害者が作成した製品を購入するなど、会員等にとっても心の和む一日となりました。

以下に当日の様様を画像で紹介します。

真っ青な青空と優しい太陽の下で、かやの木作業所は多くの来場者でにぎわいました。

「新そばまつり」の看板が輝く下では、倶楽部の幹事長がお客さんの整理に追われています。



本日のメニューは、北海道産石臼挽き粉を使用した二八そばで、「もりそば」と「かけそば」を1枚500円で召し上がっていただきました。

そば打ちデモンストレーションは、鈴木光庵(4段)、藤間英雄(3段)の2名です。



作業所内の食堂は、お客さんの熱気で溢れています。

作業所に通っている方とそのご家族、さらに、新都心のチャリティそばまつりの常連の方々等多くの方に召し上がっていただきました。



材料費を除いた収益金56,322円をかやの木作業所 鈴木千代子所長に倶楽部の会長からお渡しし、今後もこのようなイベントへの積極的な協力を約束しました。

鈴木所長から後日、倶楽部へのお礼状が届いています。



知的障害者通所授産施設

さいたま市社会福祉事業団 かやの木作業所

利用者に対して、授産活動支援、生活自立支援、就労支援、給食の提供、その他利用者の必要とする支援を提供し、自立と社会経済活動への参加の促進を図ることを目的とする施設です。(定員26名)

さいたま市中央区本町西 1-6-3 TEL/FAX 048-855-2355

2005 第8回 上里学園訪問

平成17年12月23日(金)、恒例になった上里学園クリスマス訪問を実施しました。

今年は、昨年と同数の児童130人で8年前、初めて訪問したとき80人だったのが、6割増になっています。

この施設は、戦後、戦災孤児の学園として発足し、その後両親の交通事故死や病死などで遺児になった児童が中心でしたが、今は時代を反映して虐待や養育拒否などの理由が大半だそうです。

豊かな社会になれば、このような施設は縮小していくのが望ましいと思うのですが・・・・・・・・

いずれにしても、子供達に罪はありません。いたいけな子供達が美味しいそばをいっぱい食べて元気になってもらおうと、今年もクリスマスプレゼントを持って伺いました。

児童養護施設「上里学園」

埼玉県が設置した児童福祉法による児童養護施設で、社会福祉法人「埼玉県社会福祉事業団」が運営する。家庭環境などの事情により、家庭において養育が困難になった児童約130人が入所している。

学園に到着と同時に、そば打ち開始です。

子供たちに美味しいそばを食べていただくとう心をこめて打ちます。



今年は2年ぶりに「上尾マジッククラブ」がマジックショーをプレゼントしていただきました。
プロ顔負けのマジックを子供たちは真剣に見入っています。



さいたま蕎麦打ち倶楽部から児童全員にお恒例のお菓子のプレゼントをしました。
(このプレゼントの資金は、平成15年・16年にわって14回、さいたまアリーナで開催した「チャリティそばまつり in さいたま新都心」での収益を毎回活用させていただいておりましたが、今回で収益金残高が0円になりました。)



今日のお待ちかねの昼食は倶楽部提供する「二八そば、そば寿司、そば葛餅」それに、学園のほうで作った掻き揚げを各寮ごとに運んでいただきます。
そばは、今年は少し増やして30キロのそば粉(約240人分)を用意したのですが、お代わりの連続で全部平らげていただきました。



児童保護のため児童の顔はぼかしてあります。