



# 粹蕎だより

vol.01

発行

2012年4月20日  
千葉県そば推進協議会  
事務局  
千葉市中央区道場北2-17-7  
(株)昭和広告社内  
TEL 043 (225) 4114

## 創刊号に寄せて

千葉県そば推進協議会  
理事長 佐野 ちずえ

平成十七年十月一日に第

一回素人そば打ち段位認定大会を開催してから早くも今年で八回目を迎えるようになっています。過去七回の大会では、毎年予定参加数を超える申し込みを頂き、主催者としてこんなうれしい事はありません。昨年の参加者の最高年齢は七十七歳、六十代以上の方が九十二名と、初段位、二段位に挑戦される方が最も多く、定年後の生涯学習として、そば打ちを始められる仲間が増えています。あらためて千葉の生活レベルの豊かさを感

じています。私とそばの関わりは、平成十一年に長野県の朝日村「そば処もえぎ野」でのそば栽培オーナー農園のそば作りに参加したことから始まり、当主武田修氏の元で初段をいただきました。千葉でもそば打ちの方々との出逢いがあり、武田様に御尽力いただきました。千葉県そば推進協議会を立ち上げ、名付け親となりました。段位認定会審査員として参加していただいております。まさに、全麵協が目指す地域間交流の輪が広まっています。当初は、会報が出せるまで

の大きな会になろうとは思っていませんでした。理事の皆様は皆様の結束力とチームワークの強さに紙面を借りてあらためて感謝申し上げます。

そばが取り持つ縁が地域住民の自主的な組織として、継続性のある組織化の過程で、一人ひとりの連帯意識が高まり、大きな力となっています。地元千葉県は「そば処」としてはあまり有名ではありませんが（他の食材が豊富で豊かすぎて）そば打ち段位認定者が全国でも五番目となり、今もっとも注目されている県でもあります。また、毎年五月に千葉市の「きぼーる」で「全日本素人そば打ち名人大会関東予選」では栃木、茨城、東京、横浜など他県からの参加もあり、日本一を目指す挑戦者が集まって技量を

競います。昨年も四名が関東代表として、本戦に臨みました。

私は仕事柄、食の関係でしかお役に立つことは出来ませんが、人生の諸先輩からのお教えを請い、一緒に学びながら、健康で楽しめる組織活

## 名人戦を成功させよう！

福井そばルネッサンス全国素人そば打ち名人大会関東予選千葉県大会が今年5月20日に千葉市中央区のきぼーるに於いて開催されます。

毎年行うこの名人戦は地域にしっかりとなじみ、今年からは千葉市が早々にきぼーるの行事として予定に組み込んでくださいました。

これも開催に当たり会員の

皆さんが行う設営から、終了後の清掃に至るまで一致団結してきれいに、スムーズに行っていることが家主さんである千葉市に好感を得た結果であろうと思います。

千葉で行う名人戦に使用さ

動からの地域貢献を目標に、「美味しいそばが打てる」「家族が喜ぶ」「良い仲間作りが出来る。」そんな会を目指して会員の皆様の生活の質、人生の質の向上に微力でもお手伝いさせていただきます。思っております。

れるそば粉は「不味い」と出場の皆さんから不評をいただいてしまいました。今年には地産地消（千産千消）の基本的理念に基づき千葉在来種のそば粉を使用することに決まりました。千葉在来は大変美味しい粉と評判ですが生産量が少なく、手に入りにくいのですが、生産者の方々の協力を得て実現しました。

さて、ご存知のようにこの名人戦には特に出場資格などはありません。上位段を目指す方はこのような機会を積極的に利用し、参加して試験に對する自信をつけると良いと思います。

# 蕎麦打ちもいろいろ

寺西 大三郎

全国各地には驚くほどいろいろな蕎麦の打ち方がありますが、共通なのはどれもそれぞれに合理的なことです。

蕎麦は所によって場合によって条件が違います。蕎麦粉の違い（色の白黒、粒の精粗、乾燥度など）、つなぎの違い（山芋、ふのり、オヤマボクチ、豆腐、卵、小麦粉など。他に熱湯でつなぎ（こも）や道具の制約（こね鉢やのし板の大小、包丁の大きさ、形状など））などがあり、麺の太さや食べ方にも好みがあります。各地の伝統的な蕎麦打ちの技はそれぞれの条件にもっとも適合するように工夫されてきました。例えばつなぎを使わない所では熱湯でこねた生地を太く長い棒でドンドン叩くようにして伸す「ていばうち」がよく行われます。叩くことでつなぎが良くなる効果があるのだと思われまます。そんなに長い棒や大きな蕎麦包丁

が無い場合には数個の小さい玉を丸く伸して重ね、手を添えて菜切包丁でス〜と切って麺にすることもできます。奥会津の「裁ち蕎麦」です。オヤマボクチの繊維をつなぎに使う所では、生地に何度も水を足しながら丹念に練り込んでゴムのように弾力性のある生地を作り、地が透き通るくらいにまで薄く伸ばします。強い繊維が入った蕎麦を程良い食感にするには薄く伸ばすことが必要なのです。「水回し」の手の動きも各地で様々です。例えば小さくて浅い鉢を使う場合や鉢のサイズの割りに大量の粉を混ぜる時は、両手の平に粉を挟んですり合わせたり、上下に粉を回転させたりといった方法が採用されまます。

これらはほんの一例ですが、蕎麦打ちには決まった一つの方法があるわけではないことを示しています。与えら

れた条件に合った最善の方法を考えて打てばよいのであり、合理的なかぎり打ち方は自由です。（不合理なままの自己流で良いというわけではありませぬ。打ち終わったら肩が一杯、粉は飛び散り放題、道具は疵だらけというのは困りものです）

## 船橋二和公民館『二和男俱樂部』そば打ち体験教室 二和そばの会会長 腰原 弘敏

三月三日（土）船橋市二和公民館に於いて、二和公民館の地域住民を対象にしたそば打ち体験教室が開催されました。

昨年十月頃、館長から『二和男俱樂部』を作りたいが、まずは当公民館で活動している、二和そばの会の協力を得て、そば打ち教室を行いたいと依頼を受けました。

担当者の松本氏と数度打ち合わせを行い、募集二十四名以内なら道具や時間配分からして可能であることを伝え、募集人数が決まりました。

募集二日目で十四名の申し

誰しも自分の打ち方が一番だと思ひ込みがちですが、各地に残る蕎麦の打ち方にはそれぞれに見るべきものがあります。違う打ち方にも敬意を払いお国振りを大事にしていきたいものです。多様な麺文化は一朝一夕にできあがるものではないのですから。

込みがあり、さすがそばブームの影響はすごいなと松本氏と実感したしだいです。当日九時半から二十四名が三班に分かれ、千葉県そば推進協議会から金子専務理事の応援をいただき、また二和そばの会指導員の横山副理事長、桜井技術部長、腰原副理事長（元）、会の佐久間氏の六名が指導に当たりました。

普段顔を合わせたことのない方々ばかりでしたが、終始和やかな雰囲気の中で和気あいとい行われました。参加された方の中には大変お上手な方もいて、伺います

と子供の頃父が打っているのを見ていたとのこと、そば打ちの技法が親から子へ、子から孫へと伝えられてきたのだと言ったことを肌で感じる場面もありました。

そば打ちの終了後は皆さんで蕎麦を食べて13時頃終了。その後、公民館の方々とお茶を飲みながら本日の反省を行いました。公民館の方々にも大変喜ばれ、また秋にも企画したいですねとのことでした。

私達がそば打ちの普及活動（底辺のそば打ち人口を増やすこと）を行う場合には公民館を会場にすることが多いのですが、公民館側の理解協力が得られること、会場としての厨房の作業台がガス台や水栓が障害となつて、そば打ちに使用しないところが非常に多いのです。また、道具の確保、搬入搬出にも非常に苦労しているのが実情です。

今後、これらの点をどのよう解決するかが推進協にかげられた課題であると思ひま

# そば打ち指導者研修会の開催によせて

千葉県そば推進協議会 副理事長 腰原好

千葉県そば推進協議会が発足して八年目を迎え、多くのそば打ち愛好者が誕生し、二十七団体の大所帯となりました。

趣味で始めたそば打ちがどうして広がり、長続きするのだろうか？粉と水と混ぜて作る単純作業なのに。趣味は難しいものほど面白く、楽しみを持続させるという。切れないそばを打ちたいという素朴な願望から始まったそば打ちも、その時々により表情を変え、そば粉に対し、次第に手際よく、かっこよく、上手にそばを打つ技術の向上とともに、高次への願望へと誘う不思議な動きがそば粉にはあります。また、そば打ちに集まる人達は、すぐ友人になり雑談に花を咲かせ、仕事では味わえない楽しさがあるからだろうか。

今回参加した人は34名で、地域で活躍している人が多いことに驚きと喜びを感じ、企画する立場である者として重

責をあらためて認識しました。

一月十八日に開催した第一回の研修会は、全麵協の規則・制度の解説の範囲にとどま

たが、一歩を踏み出したことに意義があると思います。今後は、日本で発展したそばは日本食文化としてその良さを尊重しながら、科学的で合理的なそば打ちの技に組み上げること。さらに扱う人の心を磨くための基盤整備の必要性を感じました。

## 研修会所感

柏蕎麦さろん代表 氏家喜晴

○研修会の企画について  
「審査技術の勉強会として開催告知されたが当日の配布資料で研修内容を理解した次第です。もう少し具体的な内容で告知できないものでしょうか。

・模擬採点実習を企画していた、できなかったことは残念でした。次回ぜひ企画してもらいたい。

・蕎麦打ち教本の持参を義務

付けたらよいと思いました。○質問と回答について

・質問が多岐にわたっていたので回答者が大変だったと思います。事前に提出させ整理したもので回答をさせる必要を感じました。

・講師の回答は「目から鱗」的な面白いものが多かったが、統一見解に沿わない回答もあり個人差を痛感しました。

## ○雑感

平成十七年度統一見解が最新版とは驚きました。日進月歩の時代に六年も前に出されたものが最新版とする全麵協という組織に古くさい体質を感じました。

・昨年の段位認定会について、推進協からの開催要項の弾力的な運用要望に対し、講師は現行規定に則り開催してもらいたいと回答されました。上から目線的な回答と感

じましたが当会としては無理をせず現行規定に則って開催してゆくことも肝要ではないかと思いました。  
最後に当研修会企画を進められた関係者のご苦勞に感謝します。

## 三段認定会を千葉県で開催を

千葉県は段位認定者の人数が全国でもトップクラスです。特に初段二段の認定会を行っている関係から、二段を認定された方が多く、この方々が三段位を目指しても開催の会場は遠いところが多くまた受験数の関係から受験で

きない場合が多々あります。このような現状から、推進協議会では全麵協東日本支部に対して三段位認定大会の千葉での開催希望を申し入れました。

## 地域ボランティア

\*いきいきサロン手打ち蕎麦試食会（H23・5・26）  
長寿者参加者：一〇二名



## かるがもそばのかい

\*子ども手打ち蕎麦教室（H23・6・18）  
子ども参加者：二十二名



皆様からの活動記事を募集しております。事務局までお送りください。

## アマチュアの ソバ耕作者の集い

一月十八日千葉市中央区の酒房「千寿恵」に於いて千葉市とその周辺に於いてソバを栽培している推進協（千葉県そば推進協議会）のメンバーと他のグループと個人十六名が集まってソバ栽培の体験を語り合う会が行われました。これはアマチュアの個人やグループが試行錯誤を繰り返しながらソバを栽培するよりも、それぞれが持っている情報を共有した方が良い結果が得られるのではないかと、また、これによって新たなソバ仲間ができるのではないかと、との期待も込めて行われたものです。

会議では皆さんが順番に耕作の体験談を話され、特に関心が高かったことは連作の状況、施肥の状況、防虫の問題でした。皆さんが播種した品種は常陸秋そばと千葉在来種でしたが、播種時期が少々ずれると収穫量が大幅に減少することや、ソバは肥料がな

くても良いなどと通常言われていることが、大きな間違いであることも確認され、成田市の下総高校の山本先生からは反収一八〇kgの収穫があったことなどの報告もあり、大変有意義な会になりました。会議の後に行われた懇親会も初めてお会いした方が非常に多かったのにもかかわらず、話が花が咲き親睦の美をあげることができました。

### 以下に会議の報告。

#### ■畑の条件と肥料

水はけの良い畑を作ること。畑の横の道路が高く雨が降ると畑に水が流れ込む場合は土嚢を積む、あるいは溝などを掘って水が畑に流れこまないようにする。ここで集まった水は畑以外のところに流すか全体に散らすことを考え畑の隅など一か所に貯めることはしない方がよい。

連作で収量が落ちることはないようである。（肥料を与えれば防げる）ソバは畑の養分を多量に吸収するので肥料を与えることを考える。

ただ過肥料はよくないようだ。

苦土石灰を撒かれた方のところは良い結果が出ているようだ。有機肥料と化成肥料（化成13号。N:P-K 10:10:10を10a当たり20kg程度。多い方で60kg使用されている方もいるが。使用量は畑の前後、すなわち残肥の状態によって大きく変わると思われる。畑は二から三年に一度天り返し（深く掘り返す）をするのが良いようだ。

ソバの根は横に広く張るので（深くは張らない、地表から10から15cmぐらいのところまで）深いところに養分があることは必要無いようだ。

ソバの丈を低く抑えるには窒素分を抑え、根張をさせるには加里成分を与える。ソバは窒素分に敏感に反応するらしい。播種後の施肥は少ない、生育が早いのであまり意味がない。土壌のpHは5.5〜6ぐらいが良い。

#### ■播種

千葉在来は秋型のソバで日が長い時には茎がごんごんと

成長し日が短くなると花が咲く性質がある。このことから千葉市近辺では八月二〇日から八月二七日の間に播種するのが最適である。九月七日頃に播種してほとんど収穫できない例もある。

#### ■鳥虫害について

夜盗虫の発生については年と場所によって異なるようだ。たとえばA地では今年大発生したがB地では発生しない、といったように。発生のメカニズムが良くわからない。発生を発見したら、微生物農薬センターの散布が有効で即効性がある。顆粒上で水に溶かして使用する。百坪あたり二二〇〇円程度。センタリーは蝶、蛾には有効であるが他の虫に影響はない。スミチオン、オルトランもそれぞれに効果はあるようだが、蕎麦への散布は法律に抵触する。（販売目的でなければ可）

鳥害については特に報告はなかったが、スズメが非常に少なくなったとの話が出た。（原因不明）

#### ■刈取と脱穀

耕作面積の大きな方はコンバインを使用しているが、四〜五反以下ぐらいの方は手刈。ソバ専用の一条刈のバインダーがあるといい。手刈りの方のその後の処理は島立ての天日干しの方と。ビニールハウスで乾燥のち脱穀している方がいます。

#### ■製粉について

製粉はどのように挽いてくれるか、と価格の面があり、酒々井の「みなもと」大多喜の「もみの郷会所」で製粉されている方が多く、そのほか横浜のノーサンでも安価で挽いてくれるとのこと。加藤明男さんも今年秋には本格的に製粉される予定なので、勝手な希望も考慮に入れて挽いていただけそうな感じ。

#### ■味

味については個人の好みや感覚に左右され、又、採れた畑や挽き方によっても大きく変わるので、一口に品種名で「美味い不味い」の評価はできない。という意見で一致した。