

平成24年 第1回東葛地区技術交流会

千葉県そば推進協議会理事 そば工房あびさ代表 山本俊雄



初めに今回の技術交流会へご指導に来ていただきまして4人の講師の方々及び千葉推進協本部に心より感謝申し上げます。

以前から金子専務理事より東葛地区で会員交流の場となる技術交流会開催を検討してほしいとの依頼を受けていましたが、適当な会場の当てがないまま時を過ぎてしまいました。今回改めて依頼をいただいた時には意中の会場もあり開催を受けることにし、8月12日(日)に設定しました。千葉推進協で第1回となる東葛地区技術交流会の主たる目的は、①松戸・柏・我孫子支部で活動している会員相互の交流 ②12月に千葉市で開催が決まった三段位認定大会に向けて受験する二段位会員の技術の研鑽と更なる



レベルアップです。事務局を通じて参加者の募集を行い、三段位受験者9名、二段位受験者2名計11名に見学者で開催にこぎつけました。会場は我孫子ゴルフ倶楽部の深緑の木々に面した我孫子市「近隣センターこもれび」の調理室に6台の麺打ち台を用意し、4人の四段位講師腰原副理事長、金子専務理事、桜井理事、腰原理事をお迎えしました。星崎会員の進行で集合した参加者に金子講師の開催挨拶、続いて桜井講師の丁寧な注意点の解説付きデモ打ちで皆の目を釘づけにしました。

参加者を2組に分け、認定会形式の40分評価実技を行



いしましたが、40分1.5kg打ちが初めての参加者が多く良い体験をしたと思います。午後からも2組に分かれ細かいアドバイスを受けながら二度目の実技を終了しました。片づけ後講師の方々から参加者一人一人に注意点、改善点の講評を受け交流会を閉会しました。主催者の一人として、今後各地で開催することが推進協の技術向上に必ずや結果するものと確信します。最後に時間と労を惜しまず会の成功に尽力くださいました講師の先生方、スタッフに感謝。こんな声が聞こえたような気がしました。『そば打ちが好きだから。』



中には三日間毎日来られる熱心な方も居て、南房総に新たな蕎麦クラブ誕生の手ごたえを感じました。

今回は四段受験者と云った枠組みを定めたことから、広く会員各位にご案内できませんでしたが、来春の山中湖合宿研修（計画中）では上位段をお考えの方は是非ご参加ください。

黒砂公民館に新規のそば打ちグループ誕生

黒砂手打ちそばの会幹事
黒砂そば打ちクラブ代表 山本善朗

黒砂公民館に新規のそば打ちグループ「睦月会」が誕生しました。

従来当館には「黒砂手打ちそばの会」として五つのそば打ちグループがありますので、新たなグループの加入は「黒砂手打ちそばの会」の6番目のグループ誕生となり、総勢60数名になりました。

昨年暮れに公民館主催事業として「そば打ち講習会」が企画され、当「黒砂手打ちそばの会」宛協力の依頼があり、会として全面的に協力することになりました。そして今年1月15日及び22日の2日間にわたって「そば打ち講習会」が開催され、抽選で選ばれた16名の方々がなれない手つきながら熱心にそば打ちに取り組みました。

第1日目：主催者側の公民館平野館長の挨拶、続いて二日間わたる講習会の作業フローの説明があり、いよいよそば打ちの開始。はじめに講

師2名による模範演技が行われ、その見事な技の見学と同時に講習者には全体の流れを飲み込んでもらい、次いで2人1組になってそば打ち体験に取り組んでもらいました。各組に1人ずつ付いた先輩指導員の的確なリードにより、汗をかきかきそれぞれ個性ある手打ちそばに仕上げ、皆さんそれなりにホッとした体。そば打ち終了後は、同時に作ったそばつゆで一同試食会。「蕎麦屋で食べるのより自分で打ったそばはやはりおいしい」と自画自賛、和気あいあいのうちに第1日目の講習会は終了となりました。

第2日目：第1日目の経験があるせいか皆さん余裕の作業開始。先輩指導員のリードもなかなかのもので、打ち方としてもその指導を素直に吸収できたように感じます。何の問題もなくスムーズに作業は進み、和気藹々のうちにそば打ち完了。後片付けの前に、

今回の講習会の反省会及び今後の新クラブ立ち上げ等について打ち合わせが行われ、最後に後片付けが行われ2日間の講習会は終了しました。



生じていることは確かです。

今回の講習会によって新たなそば打ちグループとして結成された「睦月会」は、この4月から8人でスタートしたまだ日の浅いクラブですが、私どもの新規立ち上げ時代と比べ、そば打ちの手筋は大変に良く感じしてまいります。スタートから半年〜一年位は技術指導と称して例会に立ち会うことになりましたが、先輩風を吹かしていただけるのもせいぜい数ヶ月ほどのもので、すぐ追い抜かれてしまうのではないかとヒヤヒヤ！我々も心機一転、真剣にスキルアップをしなければと反省しきりです。

今回の講習会によって新たなそば打ちグループとして結成された「睦月会」は、この4月から8人でスタートしたまだ日の浅いクラブですが、私どもの新規立ち上げ時代と比べ、そば打ちの手筋は大変に良く感じしてまいります。スタートから半年〜一年位は技術指導と称して例会に立ち会うことになりましたが、先輩風を吹かしていただけるのもせいぜい数ヶ月ほどのもので、すぐ追い抜かれてしまうのではないかとヒヤヒヤ！我々も心機一転、真剣にスキルアップをしなければと反省しきりです。

「蕎麦の里」を目指して

美浜蕎麦会 小林 照男

野呂町(千葉市)で明治時代からの蕎麦栽培(千葉在来)を継承して来た土屋徳多郎氏が昨年五月に逝去され、永年一人暮らしだった徳太郎氏の生家を「千葉の」蕎麦の里にすべく本年五月から借用しました。

当時は、どの入植者も必ず甘藷などと共に蕎麦種を持って救荒作物としていましたから蕎麦の栽培は必須でした。徳多郎氏も祖父が埼玉(越谷)から入植された際の蕎麦を必ず落花生畑の周囲を利用して栽培していました。

千葉在来は、平成十三年に長谷川先生(当時、千葉県農林総合研究センター育種研究所長)が偶々その蕎麦栽培を見付け、以来、特性調査試験と種子維持を行った結果、多収系統であることを確認、多種の蕎麦種と特性確認を行い、千葉の固有種であることが確認された事はご存知の通りです。

「千葉にも蕎麦の在来種がある!」の話は、私が「千葉の(特色のある)蕎麦」を求めて「いわし蕎麦」「ひじき蕎麦」などを試行錯誤していた時だっただけに「千葉の在来種」を耳にした時の驚きは様々ではありませんでした。とは言え、蕎麦の味(風味)は余り期待していませんでしたが、実際に試食をした際の、甘みと軟らかな香りを含んだ風味には本当に感激しました。瞬間「千葉でもこれ程の(旨い)蕎麦ができるのか!」、同時に「大切に守りたい!」と、胸の高まりは忘れぬ事が出来ません。

下総地方や行徳地方では、古くから蕎麦栽培が行われていて江戸にも運んでいた歴史があり、下総台地は明治初期から開拓入植し、初富、柏、成田、千葉など広大な地域に及んでいます。

徳多郎氏の「逝去」は、千葉在来の栽培などの様々を直接お聞きする約束で、その機会を待っていただけに慚愧に耐えない思い、千葉在来の拠点を失った感じで、失望感は大きなものでした。

周囲を畑と林に囲まれた生家(写真参照)は、正に千葉在来の「継承の地」、放って置けない気持を抱かせました。幸い栽培者の加藤さんが昨年約二町歩の畑を借りて千葉在来を栽培していただいたので、蕎麦栽培の継承と共に「千葉の在来種の館(蕎麦の里)」の確保を強く感じました。

私達「美浜蕎麦会」のメンバーは団地住まい・高齢な方が多く、中には多趣味な方も居ますが蕎麦打ちを通して何かもう一つ、皆さんで楽しんで頂けるものがあれば・・・と考えていました。

その様な想いを抱いていた時でしたから「土屋徳多郎邸の環境を上手に使って・・・」の思いから私一人では出来ない、仲間と共に楽しみながら・・・「蕎麦の里」設立を目指すことにしました。蕎麦を学び・打って・食べ

私達「美浜蕎麦会」のメンバーは団地住まい・高齢な方

土屋徳多郎氏と妹さん (H21千葉在来そば祭り会場で)



土屋徳多郎邸