



粹蕎だより

vol. 05

発行
 2013年12月10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) 4113

三段位受験者のための技術向上研修会

千葉県そば推進協議会は、三段位認定会受験者のために技術向上研修会を10月20日、千葉市の犢橋地域福祉交流館で開催しました。

これは、昨年千葉県で開催した三段位認定会の合格率が予想をはるかに下回る28%程度にとどまったことに対して、技術向上を図るための推進協の年間活動の一環として、さらには受験者の日ごろの努力を無にしないためにも、昨年の地域別開催とは別に受験者を一堂に集め開催にこぎ着けたものです。

当日は、会場設営後9時から、金子専務理事から開催の意義、日程などの説明があり早速研修に入りました。

11の傘下団体から16人の参加者を2名1班として8班に分かれ、腰原・横山副理事長、櫻井（技術担当部長）

腰原理事（段位認定・競技大会担当部長）が講師を担当しました。

技術面で水回し、こね、のし、切りの4工程については、なぜそのような手順や工程なのか、その理由はなぜかを正しく理解して貰うことを重点にしました。

参加者は、普段の練習と違う点などを指摘され戸惑いもありましたが、大方理解が得られ、受験に大いに役立つとの評価がありました。

「粹蕎だより」3号に「三段位認定会の受験を目指して」、加藤全麵協段位認定会会長が詳細にわたって寄稿されており、さらに、参加者自身がこの研修会の内容と加藤段位認定会会長の寄稿文を十分に理解し、実践すれば必ず三段位に輝いていると思います。

千葉県そば推進協では、本年度四段位が倍増し大きな成果を得ること出来ました。これは、趣味とは云え、そば打ちに真摯に向き合い段位認定会に向き合った結果であると思えます。今後も、このよう

な研修会を続けていきます。

三段位認定会は、全麵協東日本支部管轄内で千葉をはじめ茨城、埼玉と相次いで開催され、受験者には、非常に恵まれた環境下にあります。

三段位受験者のみなさんも段位取得だけにとらわれことなく、日頃から美味しいそばと軸足をおけば、おのずと結果は出てきます。ご健闘を祈ります。（横山副理事長記）



そば栽培

今年のそば栽培

さくら蕎麦の会 杉山忠秋



さくら蕎麦の会での蕎麦栽培は今年が三回目です。

同じ畑だと年々収量が落ちるなどと聞いていましたので、特に土づくりからいろいろ考えたのですが、畑が広い(約1200坪)ので思うようにできませんでした。

したがって土づくりは前年に刈り取ったそばの茎を畑に鋤き込み、7月に米ぬかを散布し、播種したときに化学肥料を薄く播いた程度でした。播種したソバの品種は千葉市野呂地区で作られていた在来種で、昨年収穫したものを使用しました。(毎年収穫したもの種にしています)

8月24日に播種。今回が三回目で大分上手に播けるようになった。10cmに



5粒を目安) 花の盛りに台風26号の直撃を受けたのですが、茎は倒れてもさらに真っ直ぐ伸びてソバの力強さを実感しました。10月29日に刈り取り、畑に島立てにして11月9日から脱穀を開始しました。



収穫量は反収90kg超え過去最高を記録しました。

.....◇.....

そば栽培を始めて

根郷そば道場 竹内正夫

そば栽培を始めて7年程になります。

最初は、近くのお寺の境内で、3畝(300㎡)程度を任職さんと一緒に始めました。

お寺の名称を利用して(深大寺蕎麦のように)地域のアピールとそばの普及が出来ればと、そんな夢を描きつつ.....

2年ほど栽培しましたが、

諸事情でその場での栽培はやめることになりました。幸い、そば栽培などに関心のあった農家の協力を得て、現在の地で1,500㎡ほどに栽培し、5年になります。

食べる時、何とも言えない満足感、充実感があります。また、種まき後1週間て芽をだし、9月中旬には花がはき始め、初花から2週間で満開となり、ミツバチや小さい蝶が飛び舞い、この情景は、産地の信州や北海道を思わせま

す。 現在、脱穀は足踏み脱穀機、玄蕎麦のゴミ除去・選別は唐箕、製粉は知り合いのそば屋さんへ依頼と、かなり機械化しましたが、しかし、相変わらず、手作業が多いので、メンバートともに機械化が望まれていますし、また、そば栽培は天候次第でスケジュールが大きく変わることも悩みの種です。

見会をやりたい。その場でそばを食べたい。」との思いが、栽培を始めたきっかけでもあります。刈取りや脱穀時の昼食では、仲間のご婦人の作った「味ご飯」での昼食、休憩時のおやつを舌鼓しながらの蕎麦談義、話題はやはりそば打ちの話。皆、そば打ちが好きな者ばかりです。これまた、楽しい。

しかし、そば栽培を通じての楽しさ、喜びや感動もいっぱいあります。

自家栽培で出来たそば粉、そのそば粉でそば打ち、それを

自家栽培で出来たそば粉、そのそば粉でそば打ち、それを

益後には仲間数人と農家の協力を得て、種を播いています。

小規模栽培は手作業が多く、苦勞することも多いのですが、そろそろやめる時期かなと思いつつも、仲間との交流や畑が一面真っ白に咲いたそばの花の見たさと、そば栽培の普及や産地化の思いが忘れられず、毎年、8月のお盆後には仲間数人と農家の協力を得て、種を播いています。

大広在来 (私たちのそば栽培)

大広在来自家採種有志の会 会長
誉田そば打ち同好会 代表 高橋 健一

大広在来は千葉市若葉区大広町で40年近く栽培している玄そばです。

この玄そばは、私の父が野呂町のある方からいたとき栽培を始め、年越しそばを打ち、その方をはじめ家族や父の兄弟に振る舞い、美味しいと喜ばれていました。

その時の父の自慢げな顔を今でも思い出します。当時は近隣の精米所で粉にしてもらいましたが、今考えれば石臼挽きではありませんでした。

時代とともにそば栽培が少なくなり近隣では父だけになり、精米の機械清掃が大変というところで製粉できなくなり栽培を断念。種子を保管後3年ほど経ちました。玄そばを私が見つけた栽培を再開。そば打ち仲間とともに現在5年になります。



誉田そば打ち同好会と黒砂手打ちそばの会の有志で、「大広在来自家採種有志の会」(会員現在23名)を立ち上げ、栽培面積も徐々に増え、現在は3000坪になりました。

本年は天候に恵まれず豊作とはなりませんでしたが、現在、製粉に向け天日干ししています。

◆ 新入会員 ◆

鴨川そば倶楽部

9月22日の段位認定会において、代表の原豊さんより入会の申し出がありました。10月14日の理事会において入会が承認されました。

鴨川そば倶楽部の会員数は、現在20名程度で、毎月第一日曜日大山公民館、第二土曜日に主基公民館で研鑽を重ねております。

南房総地区では、館山の「南房総そばの会(代表座間利夫氏)」の一団体の活動で、その後、南房総地区でのそば打ち愛好者の拡大にご活躍なさることを期待いたします。

鴨川そば倶楽部の加入により、千葉県そば推進協議会の加盟団体は、28団体になりました。

子供フェスティバルの開催

根郷そば道場 竹内 正夫

11月16日小学校の子どもフェスティバルが行われました。

この地区(佐倉市山王)は、近くに商店が少ないために子供たちのお金の使い方や学区内地域の交流を目的とした催しでお菓子屋さん、野菜屋さん、ゲーム屋さんなどが出店。根郷そば道場でも蕎麦店をオープンしました。

これはそば栽培を行っていることから畑近くの小学校PTAの役員さんなどがそばの花見の会などがあり、これがお縁で模擬そば店を出店したものです。

この模擬店は好評でオープンと同時に行列ができて一時間ほどで100食が完売。美味しい、美味しいと皆さん喜んで頂きました。

ちなみにこの学校では家庭教育学級の講座にそば打ちを取り入れています。

この様な事からソバの刈取、脱穀の時などにお手伝い下さる方やそば打ちをしてみたいなどと云う方も出てきて少しずつですが地域の方との交流の輪が広がっています。



▲そば屋さんに並ぶ小学生や父兄

未曾有の『30名のそば打ち体験会』開催

黒砂手打ちそばの会」所属 黒砂そば打ちクラブ会員 室 廣 幸

更生保護女性会とBBS会
員による「そば打ち体験会開
催」の指導打診を知人の団体
責任者から受けたのは5月中
旬のこと、少ない人数ならど
安易に引き受けたもののその
知人からの正式依頼の内容は
は、体験参加者は40〜50
名を予定しておりその大半は
20歳前後の若い人が中心で
あること、そば粉の手配は当
然のことながら、そば打ちに
必要な道具類等一切切お任
せで指導願いたい、日時・場
所は8月4日(日) 午前中コ
ミュニティセンター調理室を
すでに予約済みとの要請で
あった。

あまりの規模の要請にあわ
てて所属の「黒砂手打ちそば
の会」に向き相談、会とし
ての全面的な支援・協力をお
願いとするとともに、要請に対
しどのように対応したらよい
かについて打合せをした。

会場となる調理室の下見を
したところ、調理台は5台あ
るもののガスコンロ口と水道
の蛇口が調理台の左右上部に
出ており、これが邪魔してそ
ば打ち台は調理台毎に1枚づ
つしか置けないことが分か
り、40〜50名の受講生へ
の対応には無理があることが
判明した。後日主催責任者に
「黒砂手打ちそばの会」の練
習風景を実際に見てもらい、
そのあと当方手打ちそばの会
の会長を交えて「そば打ち体
験会」の要望をお聞きすると
共に指導内容・方法等につい
て意見交換を行った。

体験会近くになり最終的な
希望者は30名位に固まり、
6名づつ5グループに分け、
指導者を各グループ2名づつ
配置することで最終的に確
定、それでもそば打ち台1枚
につき6名の体験者と2名の
指導者は破天荒な数字で、実

際はどうなるのか夫々???
のうちに体験当日を迎えた。

ほとんどの人がそば粉に触
れるのが初めてで、デモ打ち
の時間も取れないことから、
① 通常の倍の時間をかけて
1工程づつを全員に体験して
もらう

② 初心者のため、そば粉と
つなぎ粉の割合を8:2では
なく700g:300gとし
た

③ 作業時間が同一になるよ
う、1番の調理台のペースに
他の調理台も合わせて作業を
すすめ、9時30分開始で
11時までには全台で麵切り
までを終了させる

④ 11時30分から試食で
きるようにする
ことで作業開始。

全員初めてのことで戸惑う
ことばかり、それでも時間と
共に緊張も和らぎ、指導員の
リードに従って手さばきもそ
れなりに様になっての余裕の
作業は、全員若さのゆえか。

フルイかけ、水まわし、練り
と作業をすすめ、そばの香ば
しいかおりが漂い始めると全
員の顔がほころび、そば打ち

の楽しさを実感しているよう
に見えた。くくり、四ツ出し、
延ばしの後はそば包丁を使っ
ての蕎麦切り。野菜などを切
るのと違って勝手が違うのか
最初のうちは皆さん苦労して
いたが、コツをつかんだ後は
スムーズな包丁さばきで初め
てと思えないほど細くきれい
に揃った蕎麦が出来上がり全
員大満足。

そして、お待ちかねの最大
の楽しみ試食会。引きたて、
打ちたて、茹でたての蕎麦を
しかも自分で打った蕎麦を食
べられる喜び、それは格別な
おいしさだったことが、皆さ
んの笑顔が雄弁に物語ってい
たことで感じ取れました。

かって経験したことのない
大人数・短時間でのそば打ち
体験会。協力側としては大い
なる不安を抱えての対応でし
たが、幸い指導員として各調
理台に張り付いた10名はベ
テラン揃いで、工程毎に的確
な指示と纏めで作業をリード
したので、大きな混乱もなく
まずまずの結果だったことに
ひとまずホッと胸をなでおろ
しているところです。

四段位認定試験 全員合格!

今年度の四段位認定試験は
9月富山県の利賀村会場と
11月の埼玉会場の実技試験
を以って終了致しました。

本会からは利賀村会場で五
名、埼玉会場で三名、計八名
が受験し全員合格致しまし
た。これは合格された方々の
日頃の弛まぬ練習努力と、そ
れを支える周囲の方々の努力
の賜物かと思えます。

四段位認定は単に実技だけ
ではなくそばに関する知識、
所属部会の活動実績、所属部
会の推薦などが必要でこれら
をクリアした方のみ認定さ
れるものです。

推進協のさらなる発展のた
めに、今回合格された方の今
後の活躍を期待するもので
す。

合格された方々

内藤一雄、鈴木純子、金崎正
人、小倉昌夫、斎藤博、星崎
輝夫、初山富永、磯野恭行

(順不同敬称略)