

NPO法人そばネット埼玉 設立10周年記念誌

NPO法人そばネット埼玉
設立10周年記念誌



設立後、最初の事業として開催した
「第1回全麵協素人そば打ち段位認定埼玉大会(初二段)」の審査会場。
横断幕も手作りで、なつかしいですね。

2006年1月18・19日 さいたま市見沼グリーンセンター

編集後記

NPO法人そばネット埼玉設立10周年の節目の年に、10年間の足跡を振り返り、手打ちそば文化の未来を展望するために10周年記念誌を編集することになりました。編集にあたっては当法人の団体会員各位のご協力をいただき、期待通り実のある記念誌を完成させることが出来たと思います。

平成27年度末現在で、当法人の団体会員（団体構成員を含む）・個人会員を合わせて1,400人を超える大きな集団に成長しました。この間、全麵協段位認定埼玉大会（初段・二段・三段位・四段位）を始め、手打ちそばアカデミー、会員対抗そば打ち選手権大会、全日本創作そば料理コンテスト、全日本シニアそば打ち選手権大会、指導者養成講座（道場）など、会員一人一人が学び、鍛え合い、そして仲間の輪を広げるための新企画を成功裏に推進して来られましたことは、ひとえに阿部成男代表理事の卓抜な企画力・牽引力と相まって、会員の皆様の多大なるご支援、ご協力の賜といえます。

そして、今年の10周年記念式典に先立ち、群馬奥利根連合そば会、千葉県そば推進協議会、千葉手打ち蕎麦の会の間で手打ちそば文化友好交流協定が締結されたことで、今後、4団体での交流の輪が大きく広がり、活発で魅力ある活動が行われることが期待されます。

5年後、2020年には東京オリンピックが開催されます。世界中の人々からユネスコ無形文化遺産の和食に対する関心も増々高まると同時に伝統食文化である「そば」を普及・啓蒙する絶好の機会となるでしょう。今日以上に、我々そばネット埼玉が果たす役割も大きくなると確信しています。

終わりに、記念誌編集に当たり、ご尽力を頂いた廣瀬力様、(株)秀飯舎様、そして多大なるご協力をいただいた団体会員の方々ならびに関係各位に深く感謝いたします。

理事・事務局長 上田 秀雄

平成28年 5月22日

目次

1. 代表理事あいさつ	代表理事 阿部 成男	2
2. 祝辞	群馬奥利根連合そば会 会長 宮田 優一	4
	千葉県そば推進協議会 理事長 石橋ちず江	5
	千葉手打ち蕎麦の会 瀧上 隼明	6
3. NPO法人そばネット埼玉10年の歩み		7
4. NPO法人そばネット埼玉設立10周年記念シンポジウム		13
5. 団体正会員の紹介		35
6. 役員名簿		72
7. 編集後記	理事・事務局長 上田 秀雄	73



手打ちそばの伝道師として



代表理事 阿部 成 男

平成17年6月7日、さいたま市南区别所のさいたま蕎麦打ち倶楽部の小さな道場で、さいたま蕎麦打ち倶楽部、分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、熊谷そば打ち愛好会の3団体が「NPO法人そばネット埼玉設立総会」を開催しました。

「私たちが愛する日本の伝統食文化である“手打ちそば”を広く普及させていくには小さな愛好団体では限界があり、埼玉にも多くの愛好団体が存在することから、愛好団体の力を結集して、社会的に認知されるNPO法人を設立しよう。」

その前年から準備を進め、10団体程度で設立すべく、近隣で活動する愛好団体に趣旨を理解していただく活動をしてきましたが、なかなか理解を得られませんでした。

その主な理由は、「なにか大きな組織に加わると、自分たちの自由な活動が阻害されるのではないかな？ 私たちは自由に好きなそば打ちをしたいだけなのです。」

多分、このような考えはほとんどの団体が持っているでしょう。

良い意味で「家庭的」逆な意味で自分たちだけの世界を大切に「閉鎖的」な面を持っているといえます。

「そうではありません。各団体の活動は極力尊重され、情報の共有と、小さな団体で実施するには不可能な事業を協力して進めていこうというものです。」と説明しても、「趣旨は分かるが会員の理解が得られない、とりあえずは遠慮したい。」

なかなか発起人が集まらず、結局「私たちが魅力ある活動をしていけば徐々に賛同してくれる団体も増えてくるはず、とりあえず3団体でスタートしよう。」

スタートするときのそばネットの基本は「伝統食文化の“手打ちそば”の普及・啓発を目的とし、次の2点だけを基本としました。

- ・会員の自主活動を尊重し、そばネットの事業への参加も強制せず、緩やかな連合組織とする。
- ・そば打ち愛好団体(個人)をネットで結ぶ(会員が広域に分布することを想定し、情報交流はインターネットを基本とする)。

あれから、10年、「あっという間の10年」でもあり、「ようやくの10年」でもありました。

まずは、代表理事として支えていただいた役員各位並びに多くの会員の支援に感謝を申し上げます。

設立当初は3団体と20人の個人会員(役員)でしたが、5年後の平成22年度末には、21団体141人の個人会員、団体会員の構成員を加えた人数では1,000人を超える組織に成長することができました。

全麵協の「素人そば打ち段位認定埼玉大会」を基幹事業とし、「手打ちそばアカデミーinさいたま」、

「手打ちそば指導者養成講座」と次々に新規事業を立ち上げ、設立5周年を記念して開催した「会員対抗選手権大会」も年々発展し10周年記念大会は団体、ペア、個人の3部門を2日間わたって開催するまでになりました。

これだけの事業を継続して執行するには、当然、個人で成し遂げられるものではなく、全役員の理解とさらに全会員の支援が不可欠であります。

本年4月現在で団体会員数37、個人会員数170、賛助会員数5で、地域も団体会員は北は福島から南は長野まで7県に、個人会員は青森から大阪まで広域に分布していますが、設立以来会員増強のための活動は一切行っていません。

全役員は「そばネット埼玉に魅力があれば自ずと仲間は増える。魅力がなければ去っていく。」いかに会員のニーズに添った事業を推進していくかが大切なことであることを認識しています。

この10周年記念事業は「今までの10年を振り返り、これからの10年を展望する。」ために実施しました。特に、2月7日に開催した10周年記念シンポジウムでは、小山周三氏の基調講演と6人のパネラーによるパネルディスカッションで今後のそばネット埼玉の行く方向というより、そば打ち愛好家、愛好団体がこの素晴らしい伝統食文化である“手打ちそば”とどう向き合っていけばよいのかが示されたのではないかと考えております。

さて、そばネット埼玉は広く他団体との交流を進めておりますが、3月26日に举行された10周年記念式典に先立ち、かねてより友好関係にあった「群馬奥利根連合そば会」、「千葉県そば推進協議会」、「千葉手打ち蕎麦の会」と正式に「手打ちそば文化友好交流協定」を締結しました。

今後、4団体における交流事業により、そば打ち愛好者の一層の交流が促進されることと期待しております。

手打ちそば愛好団体は全国に数知れず存在します。

手打ちそばを愛し、日本の伝統食文化の継承・発展に寄与する多くの仲間たちと交流を深めることは素晴らしいことと思います。

ただ、団体といっても個人の集まりで、何を動かすのも止めるのも“個人である人”です。そばネット埼玉の個人の構成員は1,400人を超えており、この“人(会員)”がそばネット埼玉の大切な財産です。

「そば食文化の継承・発展のためと言われても実際はなかなか難しく、私にはとても無理です。」とよく言われますが、そんなことはありません。

私たちが手打ちそばを愛し、情報を共有し、仲間と楽しく交流すること、そのこと自体が手打ちそばの普及に貢献しているのです。

そうです、現に会員の皆様一人ひとりが「手打ちそばの伝道師」なのです。

共に手打ちそばを通して、学び、研鑽し、交流し、楽しみながら進んで行こうではありませんか！

10周年を祝う



群馬奥利根連合そば会
会長 宮田 優一

NPO法人そばネット埼玉さんが十周年を迎えられたことを心よりご祝辞申し上げます。設立に携わった方、当初の役員さん、リーダーシップをとられた代表理事さんそれぞれの方々は高い喜びが溢れんでおられることと推察いたします。

スタート以来多くの会員さんが加わり、会の特性として団体が連携を深めるべく加盟していく姿。まさにそばネットの名前のごとく年々増殖してこれれ大きな大きな組織になりました。

今ではそば打ち愛好者の最大組織です。これまでの活躍の評価と今後益々の活躍が期待されるところであります。

当会も平成14年6月に産声をあげて14年になります。群馬県の北部地域(利根沼田)を拠点に活動しております。

赤城山の北部西部をはじめ、谷川岳や尾瀬の麓が蕎麦栽培の適地であります。群馬には赤城・榛名・妙義の上毛三山をはじめ山紫水明の名のとおり水にも恵まれ利根川支流にはいくつもの湧水があり治山治水のためのダムがあります。

農産物も豊富であり標高差に恵まれ四季折々の産物を頂けます。

また、群馬はそばをはじめとして麺王国であります。五大麺を紹介します。小麦は生産王国であります。うどん、焼きそば、パスタ、おっ切り込み、そばなどのお店が群馬の地域に程よく存在しております。

私も、沼田で農業をしながら週四日のそば業に取り組んでいます。「百姓のそば屋」を旗印にしております。

14年前に地域の美味しい蕎麦が流失していることを嘆き数人の仲間と組織づくりに取り組んでまいりました。会員は蕎麦の生産団体、そば屋、そば打ち愛好者などであり組織会員と個人会員になります。概ね100名くらいで推移してきました。

今回、そばネット埼玉の阿部代表理事さんから友好交流事業に取り組みたいと熱いエールを頂き即座に賛同いたしました。千葉の方々と四団体による友好交流協定を結ぶことができました今後もそばに関わる者たちが知識と友情を分かち合い、そば文化の向上に貢献し豊かな人生の糧になれるよう活動をしていきたいと考える次第です。

NPO法人そばネット埼玉 設立10周年に寄せて



千葉県そば推進協議会理事長 石橋 ちず江

NPO法人そばネット埼玉設立10周年おめでとうございます。

思い返しますと10年程前の私共千葉県そば推進協議会は会の名前こそ立派でありましたが、会員数も少なく会と申しますにはまことに粗末なものでございました。

その頃から私共にとって、そばネット埼玉の活動は起爆剤であり手本であり又良き先輩でもありました。私共の会員が埼玉で行われるさまざまなイベントや研修会に参加させて頂くにつれて、皆さん方の熱気あふれる活動に感激を受けて、千葉でも頑張ろう、と一人一人が地道な手打ちそば打ちの普及活動を展開していきました。

時に挫折を味わった時にも研修会やイベントで出会った方々の友愛の絆が大きな支えにもなりました。この度蕎麦ネット埼玉10周年を期にそばネット埼玉の皆さんのご助力によりそばネット埼玉。群馬奥利根連合そば会。千葉手打ちそばの会。千葉県そば推進協議会の四団体が友好条約を結ぶことが出来ました。

これは私共の「そばで創る人の輪と和」の理念に沿うもので有り、手打ちそばの技法普及の発展に大きく寄与するものであると思います。

今後さらに友好交流を深め、そばネット埼玉の皆さんがそば打ちを趣味とする人達のリーダーとして、ますますご活躍して下さいますことを心から念願しています。

NPO法人そばネット埼玉 10周年記念誌に寄せて



千葉手打ち蕎麦の会 瀧上 豊 明

NPO法人そばネット埼玉10周年記念誌発行を心よりお祝い申し上げます。

ご紹介いただいた「そばネット埼玉」の規模、会員数、活動の内容など、私共から見れば目を見張るばかりのもので、改めて敬意を表します。

ここで「千葉手打ち蕎麦の会」の紹介をさせていただきたいと存じます。

平成15年ごろから千葉県四街道市内の公民館活動の一環として「蕎麦打ち教室」が始まり、各公民館で行われるようになりました。それらの教室が数年後相次いで「蕎麦打ち同好会」になりました。したがって、会の中心は四街道市にあります。

平成18年3月、それらの同好会が結束し「千葉手打ち蕎麦の会」が結成されました。そして同年5月、全麵協に加入いたしました。

現在、所属する会は10団体、会員総数は約200名です。

会の主な事業活動を紹介します。

- ①段位認定会(初段、二段)「春期千葉県大会」平成19年5月に第1回を開催し、本年第10回を開催します。
- ②「千葉県そば大学講座」平成20年7月に第1回を開催。本年7月に第9回を開催します。第1回の受講者は100名足らずでしたが、その後受講者が年々増加し、最近では300名を越すほどになっています。
- ③「四街道市産業まつり」出店。毎年11月初旬に市の中央公園で開催されるまつりに出店します。年々リピーターが増え、人気は上々です。
- ④「日光そばまつり」出店。このまつりには千葉県特産のそば粉「千葉在来」をもって参加します。初めて出店したとき、「千葉在来」が大変な評価を受け、会のメンバーが改めて「千葉在来」を見直したほどでした。それを機に「千葉在来」の栽培が大変増えました。
- ⑤三段位認定会「千葉県大会」開催。平成24年、ついに千葉県で三段位の認定会を開催することになりました。「千葉県そば推進協議会」との共同開催ですが、会のメンバーにとっては大いに励みになっています。

以上が当会の主な事業活動です。

「千葉手打ち蕎麦の会」といたしましては「4団体友好交流協定」を締結いたしましたので、皆様の活動内容を参考にさせていただき、研さんを積むつもりです。これからどうぞよろしく願いいたします。

NPO法人そばネット埼玉10年の歩み

平成17年6月7日 設立総会(さいたま蕎麦打ち倶楽部、分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、熊谷そば打ち愛好会の3団体)

設立趣旨書

1 趣旨

日本の代表的な食べ物としての“そば”には、ルチンやポリフェノールなどの健康成分が多く含まれていることから、近年の健康志向も追い風となって、本物の味を求めての“有名そば店食べ歩き”から、さらに、手間をかけて美味しいものを自ら作る“趣味としての素人手打ちそば”がブームとなっている。

最近では、そば店やカルチャーセンターなどでの「そば打ち教室」も活況を呈しており、さらに、全国麺類文化推進協議会が実施している「素人そば打ち段位認定者」も年々増加し、全国で2,500人を超える登録状況(平成17年3月末)となっているなど、今後とも「手打ちそば」ファンは増加していくことと思われる。

埼玉県においても、手打ちそば愛好家や団体が数多く存在し、手打ちそばの技術研鑽や手打ちそばを通じたボランティア活動などを実施している。

しかしながら、ほとんどが小規模の集団である上、集団同士の連携がとれていないため、技術交流や規模の大きな活動はできない状況となっている。

したがって、埼玉県で活動している手打ちそば愛好家或いは団体が緊密に連携し、手打ちそばに関する情報の交換はもとより、そば打ち教室の開催、そばまつりや素人そば打ち段位認定大会などのイベントを通して「伝統食文化としての手打ちそばの普及・啓蒙」を図っていくことが求められている。

私たち手打ちそば愛好家は、埼玉県内の手打ちそば愛好家や団体を結集し、「特定非営利法人 そばネット埼玉」を設立し、そばの栽培やそば粉の製粉 さらには、手打ち蕎麦屋の方々など多くのそば関係者との連携を深めながら「埼玉県における手打ちそばの普及・啓蒙」に努め、多くのそばファンの期待に応えようとするものである。

2 申請に至るまでの経緯

平成17年1月23日にさいたま市で開催された「第1回 素人そば打ち段位認定さいたま大会」を機に、さいたま蕎麦打ち倶楽部、分桜流・彩次郎そば打ち会、熊谷そば打ち愛好会の幹部が上記趣旨を踏まえてNPO設立の検討を始めた。

平成17年6月7日、さいたま市のさいたま蕎麦打ち倶楽部事務所において、「NPO法人そばネット埼玉」設立発起人会を開催し、法人設立の意思決定をした。

平成17年6月7日

特定非営利活動法人 そばネット埼玉

設立代表者

住 所 埼玉県さいたま市南区南浦和3丁目15番5号

氏 名 阿 部 成 男

平成17年9月20日 埼玉県知事の認証

平成17年10月3日 設立登記

(特定非営利活動の種類) (NPO法では20種類)

第4条 この法人は、次の種類の特定非営利活動を行う。

- (1) 保健、医療又は福祉の増進を図る活動
- (2) 社会教育の推進を図る活動
- (3) 学術、文化、芸術又はスポーツの振興を図る活動
- (4) 子どもの健全育成を図る活動

(事業の種類)

第5条 この法人は、第3条の目的を達成するため、次の事業を行う。

- (1) 特定非営利活動に係る事業
 - ① 手打ちそばの愛好家及び団体間の交流・情報交換
 - ② 社会福祉施設へのそば打ち訪問
 - ③ そば打ち教室の開催
 - ④ 手打ちそばを通じた食育活動
 - ⑤ そばまつりの開催
 - ⑥ 一般社団法人全麺協認定の素人そば打ち段位認定大会の開催
 - ⑦ 手打ちそばに関する普及啓発活動

会員数の変遷

2016. 3. 31現在

	団体会員	個人会員	賛助会員	合計
設立時	3(189)	20	0	23(209)
平成17年度末	3(189)	36	3	42(228)
平成18年度末	10(356)	69	5	84(430)
平成19年度末	12(455)	88	6	106(549)
平成20年度末	14(516)	103	10	127(629)
平成21年度末	17(810)	133	10	160(953)
平成22年度末	21(877)	141	6	168(1,024)
平成23年度末	24(936)	130	6	160(1,072)
平成24年度末	26(975)	138	5	169(1,118)
平成25年度末	29(1,054)	132	5	166(1,191)
平成26年度末	32(1,147)	180	9	221(1,336)
平成28年4月現在	37(1,218)	180	5	222(1,403)

主な事業実績

1 全麺協素人そば打ち段位認定大会の開催

2006年から2016年2月まで

初二段認定会	11回	受験者数	延べ	初段759人	二段636人
三段認定会	8回	受験者数	847人		
四段認定会	2回	受験者数	144人		
合計	2,386人				

2 手打ちそばアカデミーinさいたまの開催

回	開催日	講師	演題等
1	2007/2/19	上野やぶそば 三代目当主 鶴飼 良平	手打ちそばブームとアマチュアそば打ち家
		食文化史研究家 永山 久夫	そばは百歳食
		全麵協 4段数名	そば打ち技術交流会
2	2007/6/23	笛木醤油(株) 田島 芳雄	醤油を知る
		内田鯉節店 内田 正一	鯉節を知る
3	2007/9/30	本陣房グループ総帥 山本 育磨	プロに学ぶ そば打ち技術の基礎
4	2008/2/23	そば研究者 岩崎 信也	「そば切りの発祥と江戸のそば文化」
5	2008/2/23	全麵協五段位 4人	そば打ち技術交流会
6	2008/10/4	森ファームサービス 森 雅美	森ファームサービスが目指すそば栽培と製粉
7	2009/2/11	竹やぶ 阿部 孝雄	「竹やぶのそば」
8	2009/2/11	竹やぶ 阿部 孝雄	そば打ち技術交流会
9	2009/3/14	東北学院大学教授 石川 文康	「そば打ちの哲学」
10	2009/10/24	岡安鋼材株式会社 社長 岡安 一夫	「包丁の神秘」
11	2010/1/10	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(初級)
12	2010/1/10	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(中級)
13	2010/2/11	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(上級)
14	2010/7/25	メンタルクリニック小野内科 院長 小野 常夫	「手打ちそばを精神医学から見ると」
		全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(初・中級)
15	2011/2/20	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(上級)
16	2011/9/23	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(初級・中級)
17	2012/1/22	竹やぶ 阿部 孝雄	プロに学ぶそば料理
18	2012/8/4	狭山元氣大学学長・西武文理大学 名誉教授 小山 周三	「長寿社会を元気に生きる」
		全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(中級・上級)
19	2012/10/27	江戸ソバリエ認定委員長 ほしひかる氏	講演「蕎麦屋の暖簾」
		2部 講師 安田 武司氏	「そば打ち技術交流会」
20	2013/2/10	そば料理研究者 永山 寛康氏	そば料理に挑戦 そば鯨、そば伊達巻など
21	2013/3/24	NPO法人うま味インフォメーション センター理事 二宮くみ子氏	～そばつゆを極めるために～ 「うま味の基礎知識」
22	2013/6/3	東京歯科大学名誉教授・歯学博士 千葉県そば推進協議会 副理事長、全麵協四段位 腰原 好氏	～そば打ち技術向上のために～ 「そば打ちを体の仕組みから考える」
23	2014/3/29	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(初・中・上級)
24	2014/8/3	講師：小野 常夫氏 メンタルクリニック小野内科・心療科 (郡山市) 院長 NPO法人そばネット埼玉(小原田そば 同好会会員) 全麵協四段	「手打ち蕎麦を精神医学からみると(その2)」 ～仲間作り、人間関係に重点をおいて～
25	2014/9/20	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(中級・上級)

26	2015/2/7	講師：佐竹力総氏 株式会社美濃吉 代表取締役社長 10代目当主	「日本の食文化」 ～和食ユネスコ無形文化遺産登録を受けて～
27	2015/3/28	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(中級・上級)
28	2016/5/30	講師：根本 忠明氏 足利 蕎遊庵 当主	「そば打ち技術とそば打ち道具」 エンボス加工の麵棒とは 講演と実演
29	2015/3/28	全麵協五段・四段	そば打ち技術交流会(中級・上級)
30	2016/2/7	1部 阿部 成男氏 2部 西武文理大学名誉教授 小山 周三氏 3部 小山 周三氏 パネラー(50音順) 小川伊七氏、小野常夫氏、加藤 憲氏、 根本忠明氏、ほしひかる氏、阿部成男氏	「手打ちそば文化の継承・発展のために」 ～NPO法人そばネット埼玉の進むべき方向とは～ 1部 NPO法人そばネット埼玉10年の歩み 2部 基調講演 ～「そば道」の思想と文化～ 3部 パネルディスカッション

3 手打ちそば指導者養成道場の開催

平成19年度から27年度までの実績
受講生数(延べ)

五段クラス	四段クラス	三段クラス	計
38	500	946	1,484

4 手打ちそばを通じた食育活動

親子そば打ち体験教室の開催 10回

5 その他の事業

◎ 全日本創作そば料理コンテスト

第1回 2014年2月9日

出場者 8人 15品目(前日の大雪のため6人欠席)

第2回 2015年2月15日

出場者 13人 20品目

第3回 2016年2月14日

出場者 15人 18品目

◎ 全日本シニアそば打ち選手権大会

第1回 2014年9月21日 埼玉県県民活動総合センター

出場者 48名

第2回 2015年9月13日 埼玉県県民活動総合センター

出場者 58名

6 会員交流事業

会員対抗そば打ち選手権大会

設立5周年を記念して実施された事業で、平成28年3月25～26日に、6回目が設立10周年記念大会となった。

第5回までは、団体の部(3人で合計6段まで)、個人の部、第6回は、団体の部(合計8段まで)、ペア

の部、個人の部

会場はいずれも埼玉県県民活動総合センター

第1回 平成23年9月24日

団体の部 12チーム出場

優 勝 杉戸麵打愛好会 小川道場 準優勝 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

第3位 久喜そば倶楽部

個人の部 35人出場

優 勝 荻原 武雄(さいたま蕎麦打ち倶楽部)

準優勝 荒井キヨ子(下野そばの会)

第3位 吉井 祐子(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会)

第2回 平成24年3月25日(日)

団体の部 10チーム出場

優 勝 とちぎ蕎和会 準優勝 杉戸麵打愛好会 小川道場

第3位 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

個人の部 33人出場

優 勝 原口 玉枝(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会)

準優勝 荻原 武雄(さいたま蕎麦打ち倶楽部)

第3位 吉井 祐子(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会)

第3回 平成25年3月9日(土)

団体の部 11チーム出場

優 勝 彩蕎一門会 準優勝 杉戸麵打愛好会 小川道場

第3位 蕎麦道場 恒持庵

個人の部 28人出場

優 勝 穂山 和久(彩蕎一門会)

準優勝 関 信雄(杉戸麵打愛好会 小川道場)

第3位 福島 克季(さいたま蕎麦打ち倶楽部)

第4回 平成26年3月30日(日)

団体の部 13チーム出場

優 勝 杉戸麵打愛好会小川道場 Aチーム 準優勝 せいち庵そば打ち倶楽部

第3位 彩蕎一門会 Aチーム

個人の部 30人出場

優 勝 関 信雄(杉戸麵打愛好会小川道場)

準優勝 松沼 孝(彩蕎一門会)

第3位 原田福太郎(蕎麦の会「みかど」)

第5回 平成27年3月29日(日)

団体の部 12チーム出場

優 勝 彩蕎一門会 準優勝 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

第3位 せいち庵そば打ち倶楽部 第5回記念賞 蕎麦道楽 野田二八会

B・B賞 下野そばの会

個人の部 36人出場

優 勝 高鳥 薫(せいち庵そば打ち倶楽部)

準優勝 細田たき子(彩蕎一門会)

第3位 赤石 貴子(さいたま蕎麦打ち倶楽部)

第6回 平成28年3月26日(土)27日(日)

団体の部 12チーム出場

優勝 せいち庵そば打ち倶楽部

第3位 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

ペアの部 男女12組 全組入賞

3月27日(日)

個人の部 36人出場

優勝 萩原 敏彦(さいたま蕎麦打ち倶楽部)

準優勝 金子 明宏(彩蕎一門会)

第3位 吉田久美子(彩蕎一門会)

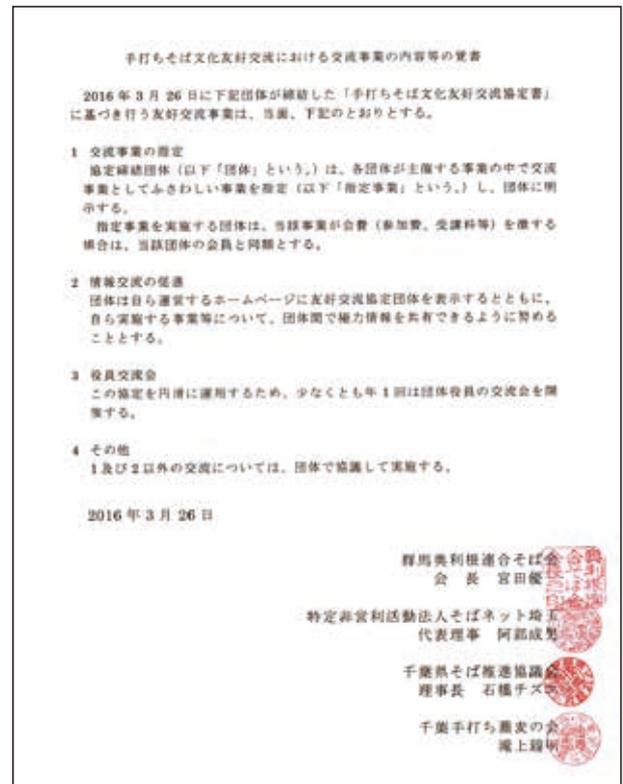
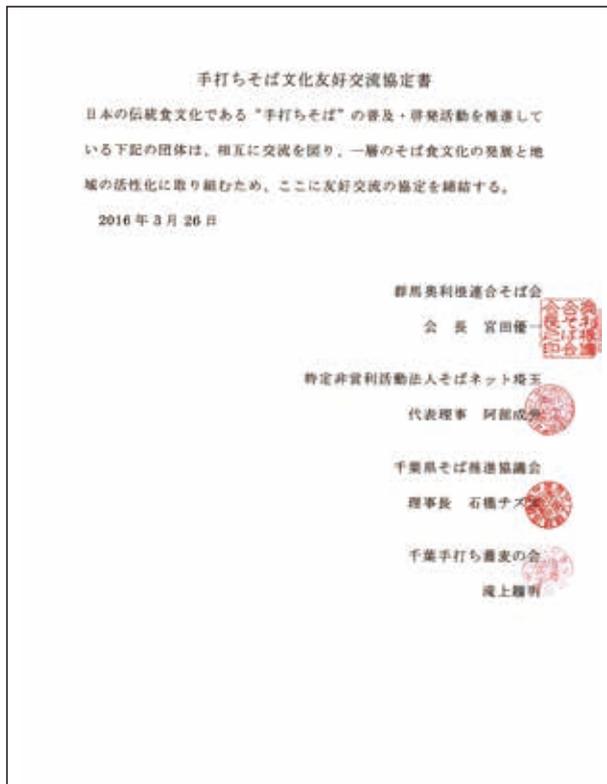
準優勝 杉戸麵打愛好会小川道場

B・B賞 東武そば打ち同好会

7 友好交流

私たちそば打ち愛好者は、多くのそば打ち仲間との交流を図り、この素晴らしい伝統食文化である“手打ちそば”の素晴らしさ、楽しさを広く普及させるため、他の団体との友好交流を推進していきます。

平成28年3月26日に挙行された「NPO法人そばネット埼玉設立10周年記念式典」において、下記の友好交流協定書の締結をいたしました。



以上 平成28年3月末まで

NPO法人そばネット埼玉 設立10周年記念シンポジウム

第30回手打ちそばアカデミーinさいたま

「手打ちそば文化の伝承・発展のために」
～NPO法人そばネット埼玉の進むべき方向とは～

パネルディスカッション

コーディネーター 西武文理大学名誉教授 小山 周三 氏

パネラー NPO法人 そばネット埼玉 副代表理事 小川 伊七 氏
NPO法人 そばネット埼玉 会員 小野 常夫 氏
一般社団法人 全麺協理事・段位認定事業部長 加藤 憲 氏
蕎麦庵当主 根本 忠明 氏
特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長 ほしひかる 氏
NPO法人 そばネット埼玉 代表理事 阿部 成男 氏

司 会 NPO法人 そばネット埼玉 理事 菅野 博 氏



小山周三氏



小川伊七氏



小野常夫氏



加藤 憲氏



根本忠明氏



ほしひかる氏



阿部成男氏



菅野 博氏



小山氏の基調講演



コーディネーターと6人のパネラー

コーディネーターおよびパネラーのご紹介

○菅野 ただいまから、「NPO法人そばネット埼玉設立10周年記念」のパネルディスカッションを始めます。開始にあたり、コーディネーターおよびパネラーの方々をご紹介させていただきます。

コーディネーターは先ほど基調講演をしていただきました小山周三さまでございます。

小山さまは、NPO法人そばネット埼玉理事、いるまそば打ち倶楽部名誉会長、全面協四段。

平成21年開催第4回日本そば大学埼玉学舎(伊奈町)の学長を務められました。

現在、西武文理大学名誉教授、さやま市民大学学長として、地域まちづくり人材教育にあたっておられます。本日は「そば道の思想と文化」についての基調講演をお願いいたしました。

○小山 よろしく申し上げます。

○菅野 次にご出席のパネラーの方々をご紹介致します。

まずは小川伊七さまでございます。小川さまは、NPO法人そばネット埼玉副代表理事、杉戸麵打愛好会、小川道場館長、一般社団法人全麵協東日本支部幹事、全麵協四段、全麵協地方審査員などをされております。埼玉県杉戸町の町長を4期務められた後、手打ちそばの世界に本格的に入られた大変珍しい経歴の持ち主です。

自宅の敷地内に立派なそば打ち道場を設置されています。現在100人を超える会員を擁する会に成長し、埼玉県東部地区の中心的道場となっております。

更科の全国名人大会開催を4月の上旬に予定をされ、その実行委員会委員長を務められております。

本日は、そば打ち愛好団体の代表としての意見が期待されています。どうぞよろしくお願い致します。

次に、小野常夫さまでございます。小野さまは福島県郡山市で開業するメンタルクリニック小野内科・心療内科の院長です。NPO法人そばネット埼玉会員、福島県郡山市で活動する小原田そば同好会会員、全麵協四段位、全麵協段位認定地方審査員をされています。私たちが開催しているこのアカデミーでは、第14回と第24回アカデミーの講師を務められました。「手打ちそばを精神医学から見ると(その1・その2)」のご講演をいただきました。

本日も、そば打ち愛好家の精神面から見た貴重なご意見が伺えるものと期待をしております。どうぞよろしくお願い致します。

次に、加藤憲さまでございます。全面協段位認定者の方がたには、あらためてご紹介するまでもございませんが、一般社団法人全麵協理事・段位認定事業部長の要職に就かれ、全麵協段位認定制度の発展にご尽力をされておられます。全麵協五段位、全麵協段位認定特別審査員、さいたま蕎麦打ち倶楽部顧問を務められております。

本日は、全麵協段位認定制度を推進する立場からのご意見を伺えればと思います。どうぞよろしくお願い致します。

次に、根本忠明さまでございます。根本さまは、第28回アカデミーで講師を務められました。本日参加されておられる皆さまはご存じの方が多いと思いますが、あらためてご紹介をさせていただきます。

足利蕎麦遊庵当主で、一茶庵創業者片倉康雄の最後の弟子と呼ばれております。2007年7月に足利市内にある織姫神社、非常にロケーションのいいところですが、そちらの参道の脇にそば店、蕎麦遊庵を開かれています。そば店営業と同時にそば打ち教室も開かれています。

もう一つの顔として、片倉康雄氏から指導された、そば打ち道具の製作にも熱心に取り組まれております。大きな話題になっております、エンボス加工の麵棒などを開発、製作されており、近々、この麵棒の製法特許が認可になると伺っております。

本日は、プロのそば打ち人として、また、長年、素人のそば打ちを指導してこられた経験から、さらにエンボス麵棒をはじめたそば打ち道具論を含め、そば打ちの新時代のお話も展開していただけるものと期待をしております。

次に、ほしひかるさまでございます。ほしさまも第19回アカデミーで「そば屋の暖簾」というご講演をしていただいております。

ほしさまは、特定非営利活動法人江戸ソバリエ協会理事長をされています。そのほかにも、深大寺そば学院、豊島区蕎麦講座、朝日カルチャー野外講座、日本橋高島屋野外講座などの講師をたくさん務められています。武蔵の国そば打ち名人戦審査員、特定非営利活動法人日本蕎麦会議所理事なども務められ、著書も『お蕎麦のレッスン』ほか、そばのガイドブック等が多数ございます。

本日は、NPO法人そばネット埼玉への貴重な提言も伺えると期待しております。どうぞよろしくお願い致します。

次に、本日の開催者であります、阿部成男さまでございます。わざわざ紹介する必要がないかと思いますが、NPO法人そばネット埼玉代表理事、さいたま蕎麦打ち倶楽部名誉会長、一般社団法人全麵協理事・東日本支部長、全麵協五段位、全麵協段位認定特別審査員として幅広く活動されておられます。そばネット埼玉の代表の立場で、本日のパネラーに加わっております。どうぞよろしくお願い致します。

以上で、コーディネーター、パネラーの方々のご紹介を終わらせていただきます。これからはコーディネート小山さまをお願いを致します。

○小山 只今、本日のパネリストの方々プロフィールと人となり、かなり詳しくご紹介されましたので、これからの進め方が気持ちの上で大変楽になりました。

まずは、そばネット埼玉設立10周年という記念すべき大きなシンポジウムのパネラーを引き受けていただきました、いまご紹介の先生方に、心からお礼を申し上げます。

今日のこの会場から生まれるお話と情報が、これからの日本の手打ちそば文化をさらに発展させる、非常に貴重な提言につながっていくのではないかと思います、私も楽しみにしながら、お話を伺ってまいりたいと思います。

私の方からは事前に四つばかり、本日、お伺いしたい項目だけをお伝えしておきました。それ以外には下打ち合わせしておりませんので、どんな発言が飛び出すかはまったく分かりません。

最初に伺いたいのは、「手打ちそばとの出会い」です。お一人ずつ、どのような切っ掛けからそばとの出会いが始まったのかを語っていただきたいと思います。

自己紹介はすでに済んでいますので、そばとの出会いが現在の立場とどのようにつながっているのかをお聞かせいただけると有難いです。小川さんからお願い致します。

私のそば打ちとの出会いを語る

話の出来る仲間が欲しかった

○小川 トップバッターですので、少々緊張しています。私の紹介の中で、少し変わった経歴のように説明されましたが、自分では、全然、変わってはいない、と思っています(笑)。

実は、そばに出合ったのは、私のおやじがそば打ちを楽しんでいたからです。「小川さんのそばはおいしいね」と言われるほど、近所の人や周りの人に自分で打ったそばを振る舞っていました。

「うちの倅(せがれ)には、俺みたいなそばは打てねえぞ」なんて威張っていました。「親父には負けたくない」と悔しがって私が初めて打ったそばを友達に食べさせたら、「おいしい、おいしい」と言ってくれました。この時の私はうれしかったです。だけど次の言葉が返ってきました。「小川のそばは、どじょうそばだ」と言うのです。「どじょうそばって何だい？」と聞いてみたら、「太くて、短い」。おまけに切れてしまって、短いと言うのです。

だけど、人間って不思議ですね。周りからうまいと褒められると、自信を持ってしまうのです。よし、次はもっとうまいのを打とうという気になりました。そんな自信が出てきたので、誰かからきちんと教わろうと思っていたとき、越ヶ谷のそば屋さん知り合いになりました。

そのそば屋さんに行きました。500グラムの二八そば打ちを初めて打ち、まず水回しから教えてもらい、打って、切って、人並みのそばが出来たと思いました。そうしたら、それを崩してしまい、もう1回打ってみると言われました。打ち終わったら、「小川さん、飲みに行こうか」と誘われました。何だかそば打ちに行くのか、

飲みに行くのか分からないような、そんな練習の仕方から始まりました。

よし、今度こそ、長いそばを教わったとおりに打ってやろうと、事前に家で練習をしてから教えてもらいに行くようにしました。

私は先ほどの自己紹介にあったように、町長をやっていたので、いろいろな苦情があったりして、かなりストレスがたまっていました。一所懸命にそばを打つことによって無心になれ、集中することができました。その結果、ストレスから逃れることができました。ストレスが解消するというのは健康にもいいし、いつか機会があったら、そば打ちを本格的にやろうという気持ちを抱いていました。

町長を辞めると、いままでは「町長、町長」といって多くの人に来てくれていたのが、バッタリと来なくなってしまったものなんですね。用事がなくなると、誰も来なくなります。そのときに、私はそばを打って、そば仲間を増やし、一人でも多くの人が以前と同じように来てくれて、話をしたいと思いました。

そういう思いがあったので、そばを打つ機会として、うちに場所があるから、そこでそば教室をやろうと決め、同級生や仲間達とそばの愛好会をつくり、道場を開いて、本格的なそばとのきっかけが始まりました。

皆さんから、いろいろなことを教えていただきました。人から教わるだけでなく、そばからも教えてもらいました。そばは口を利かないけど、そばの気持ちを知ろうと努力しました。今日もこの会場に多くの仲間が来ます。これからも、皆さんと一緒にやっていきたい。

今日は、このシンポジウムを開いていただいた埼玉ネットの阿部会長さん、そして多く集まった皆さんに感謝を致しまして、トップバッターとしての私の話に代えさせていただきます。

○小山 小川さん、素敵なお話をしていただき、ありがとうございます。太く、短い、どじょうそばにもかかわらず、「うまい」といってほめてくれた知人に感謝しないとイケませんね。

では、続きまして小野さんをお願いいたします。

無心で取り組めるそばが医師業の栄養剤

○小野 こういう席でお話をさせていただく機会をいただき、ありがとうございます。

郡山市内で精神科・心療内科の両方のクリニックで仕事をしております。

このように大勢の前でお話することにちょっと戸惑っておりますが、私とそばとの出会いを披露させていただきます。

実は、阿部代表理事との初対面の時に、「そば打ちをする現役の医師って少ないですよ」と言われたことを覚えています。僕はちょっと根性が曲がっているのかもしれませんが、そのときに、ほかの医者はみんな忙しく仕事をしているぞ、と言われたような気がしました。それは、確かに正論なのですが、しかし、僕はそば打ちをしているからこそ日常業務がちゃんとできている、ということを今日は強調したいと思ってやってきました。

私は週に2日は休診日をつくっています。けれども、休診日はまったくフリーではありません。そこに産業医としての仕事をこなしたり、往診などが入ったりすると、日曜日も休めずに7日働くこともよくあります。こうした中で、完全な休診日がとれるとすれば、必ずそば打ちの時間を入れるようにしています。忙しい仕事の合間をぬって、できる限りの時間をそば打ちに当てているわけです。

先ほど小川さんがおっしゃっていたように、そば打ちに熱中していると、われを忘れられるのです。とてもいいストレス解消になっています。

まだまだ技術的には及ばないものですから、気楽に楽しく打つというわけにはいきません。今日こそ、このそばをああしてやろう、こうしてやってみようみたいに挑戦し、力任せに行って、打ち負かされる連続です。でも、それがまた次につながっていくわけです。

小川さんの話とダブリますけれども、私もそば打ちに出合えたお蔭で、元気で仕事が出来ています。そばのお蔭で、今の自分があると感謝しています。以上が私のそばとの出会いです。

○小山 現職のお医者さんから、そば打ちが健康に良いという御墨付をいただき、私たちにとって大きな励みに

なります。大変ありがたいことです。

最初に触れたそばの感触に大感動

それでは、加藤さん、お願い致します。

○加藤 日ごろより、皆さん方から全麵協の活動にご支援をいただいておりますことに対して、この席をお借り致しまして、心から御礼を申し上げます。

私がそばと出会ったのは、平成5年、いまから23年前のいまごろの時期でした。浦和に伊勢丹デパートがあり、その地下3階に従業員食堂がありました。当時のことを何人かの方がたは知っていると思いますが、東京に「桜流蕎麦打ち研究会」という、池田史郎さん(全面協5段位)が代表幹事をやっていたそば打ち団体があり、そのそば打ち倶楽部の方々が協力してくれて、手打ちそばを食べる会をお店の閉店後、従業員食堂でやってくれました。

そのときに、当時の相川浦和市長さん、市会議長さん、県会議員の方がたなど、浦和の著名人が大勢集まってくれました。私もたまたま浦和警察署長という仕事をしていたので関係者から招待され、手打ちそばを楽しむ会に参加させていただきました。

そのときに白いブレザーを着せられて、「署長さん、打ってみたら」とすすめられました。この時に初めてそば粉に触れた感触がものすごく新鮮だったのを今でも覚えています。大袈裟かも知れませんが、感動を覚えました。

そばは好きでよく食べていました。そば屋さんには申し訳ないですけども、浦和に手打ちのそば屋さんはほとんどなくて、しかも、生麺をゆでて、ざるに載せて持ってきたものを、出前で取って食べていたわけですから、そばの味はそんなものかな程度にしか思っていませんでした。伊勢丹地下の手打ちそばの会で食べたそばがものすごくおいしく感じられたのです。

私は、この時のそばのおいしさをいまでも忘れられません。いま自分で打って、あのときのそばの味が出ているかと思うと、いまだにその味を出せていません。初めて体験したそばのおいしがいまだにだせていないのは、何か心理的な問題もあるのか分かりませんが、感動的な出会いがあったことは確かです。

桜流蕎麦打ち研究会が東京の銀座1丁目のトライという居酒屋さんで、日曜日にそば教室をやっていました。私はそこに6、7回通いました。お蔭で、ようやくつながるそばが打てるようになりました。これが縁となり、地元の浦和で、何人かの警察署員と一緒に、そば打ち始めました。

そのような経緯があり、東京の桜流そば打ち研究会の影響を受けて、「分桜流・蕎麦蘊蓄の会」という会(現在のさいたまそば打ち倶楽部の前身)を平成7年に発足しました。そのときに、一緒に習っていたのが加須の野本さんなどで、のちに「分桜流・彩次郎そば打ち会」が立ち上げました。もとは東京に桜流そば研究会があり、その影響で分桜流のそば打ち倶楽部を阿部成男さんらと一緒に結成して、それ以来、そばにのめり込んだ人生を歩み出しました。

そばを始めたころはまだ段位制度はありませんでした。ひたすら、うまいそばを打ちたいという一心で取り組んできました。途中から段位認定制度が出来、段位取得を目指すようになりました。平成16年からいまの全面協段位認定の仕事に携わらせていただいております、いまは全国で1万2千人近くの人が認定を受けております。

段位認定制度も課題を抱えていますが、これからも引き続いてやっていきたいと感じております。私のそば打ちとの出会いを語らせていただきました。

○小山 ありがとうございます。私も伊勢丹地下で開催された手打ちそばを食べる会に参加したがありますが、素人でもこんなにおいしいそばが打てるのだと感動した体験を思い出しました。素人のそば打ち活動の輪が、東京の桜流から埼玉の分桜流に拡がり、やがてそばネット埼玉という大きな流れを生み出すことにつながってきた、その源流に係る貴重なお話を加藤さんからいただきました。

それでは、根本さん、お待たせいたしました。

片倉康雄先生との出会いが自分の生き方を決める

○根本 これだけたくさんの方が、何を求めて聞きに来られているのかを考えると、緊張感が高まります。自己紹介をしながら、そばとの出会いをお伝えしたいと思います。

おそばとの関わりの前にいろいろなことがありました。私は1977(昭和52)年のときに、自分で仕事、自分で商売がしたくて、もともとコーヒーが大好きだったこともあり、コーヒー店を始めました。若いころから、自分で何かをしたかったのです。学生時代からそう思っていました。コーヒーの店を始めたのが21歳で、その後30年間やりました。

コーヒーのお店を始めて2、3年たったときに、毎日来てくれるお客さんが、俺が打ったそばだから食べてみて、と持ってきてくれたのです。その時は、そばなんて誰だって打てるのにと感じていました。帰りにそば粉を買って、家へ帰って早速打ってみました。先ほど、小川さんが話された最初のおそばと同じですね。短くて、太くて、切れてしまうおそばしか出来なかったのです。何か悔しくて、ここからそば打ちに徐々にハマっていきましました。

当時は今のように、そば打ちは盛んではありませんでした。かっぱ橋にそばの包丁を買い求めに行っても、包丁屋さんの奥の奥に、錆びたようなのが四つぐらいしか並んでない時代でした。麵棒は入り口の傘立ての中に10本位刺さっているだけです。値段は400円ぐらいでした。そば道具では商売になっていなかったのです。

俺のそばがうまいと思いながら、15年間ぐらい、自分なりにそばを打っていました。暮れには年越し蕎麦を配るため、結構、一生懸命打った思い出があります。

コーヒー店によく来るお客さんで、隣町の桐生市の産婦人科の先生がいました。この方が片倉康雄さんの主治医だったのです。片倉先生なんていまは言っていますけども、当時はそば屋のおやじという感じで、どんな立派な人物かも私は知りませんでした。

あるとき、「うちにそば屋のおやじが来るから、おまえ、そんなにそば打ちが好きなんだったら、帰りに寄るように言うから、そばのことをよく聞け」とその医者が言いました。「いいよ、そば屋のおやじに聞いたってしよすがねえ」とか思っていたところ、行き違いで間もなく片倉康雄さんが私の店に来てくれました。

「そばについて何か聞きたいことがあるのですって」「いやいや、素人ですから、そんなに聞くことはありません」と、コーヒーを飲んでもらって帰っていただきました。

そんな会話が2、3回、繰り返し続いているうちに、「片倉さん、素人の打ったそばを食べてみますか」とか言ったら、「ああ、いいね」ということになって、私が休みのときに、自宅へ来てもらい、産婦人科の先生と一緒にそばを食べてもらうことになりました。

「いやあ、素人さんのそばはうまいね」と、とにかく褒めることしかししないのです。片倉先生は91歳で亡くなり、私はその4年前にお付き合いさせてもらったのです。片倉先生のお弟子さんには高橋邦弘さん、渡辺維新さんとか有名な方が沢山いますけど、あの人たちが教わった、先生の若い時代とまったく違って、本当に優しいおじいちゃんでした。

先ほど、小川さんが町長を辞めたら誰も来なくなったと言っていますが、片倉先生のところに来る人は少なくなっていましたね。85、86歳のころですが、もうほとんど来なくなっていました。片倉先生に誰から年賀状が来た、というのもよく分かっていましたが、いま有名な方たちからの年賀状は一つも来ないようでした。

ですから、私が行くとすごくかわいがってくれました。ベッドで寝ていて、私はベッドの脇でお話をさせてもらって、4年間過ごさせてもらいました。

分からないことがあると、夜の10時でも、80歳過ぎの人のところへ電話をしてお聞きしました。貴重な話が聞けた時代でした。

「私は、あと何年かしか生きてられないと思うからから、早く聞くことがあったら何でも聞いておきなさい」。そういうお付き合いをさせてもらいました。大変ありがたかったですね。

片倉先生というと、そばの世界で秀でた方という感じで評価されていますけど、ほかに染めとかいろいろなことをやっておられました。いま、どこのそば屋さんとお会ったとしても、自分がそば屋をやろうという気にはな

らなかったと思います。片倉康雄という人物とお会いしたことから、そばへののめり込みができるようになった。

すごくよかったことは、私自身は片倉先生がそばを実際に打ったところを見たことがないのです。皆さんは、たぶん五段とか名人とかを目指す場合には、こうなりたいという人たちの打ち方を見ているから、それが目指す目標になります。私は見てないから、いつになっても先生をぬけないのです。ぬくことができない。

村瀬忠太郎という方が、片倉先生の、最初のそば打ちの名人として出てきます。片倉先生が、村瀬忠太郎に更科の他流試合を挑んだのですが、その席に、村瀬忠太郎が出てこなかったというお話があります。これは、両方亡くなってしまっているから、まったく分からないのですが、先生の本の中にはそのように出ています。

私は、そばの道具も熱心につくっているし、そば打ちも毎日、本当に熱心にやっているつもりです。いまは、例のエンボスの麵棒によって、更科の十割、生一本が容易に打てることができます。片倉先生は、切りべら60本を基準にしたという話があります。一本0.5ミリ幅で切るわけです。エンボス加工の綿棒を使えば、0.5ミリのおそばをお客さんに出せます。私は道具づくりにこだわり、熱心にやっています。

先ほど、ご紹介していただきましたが、麵棒の特許も確実なものになっていますので、これからはその発表会とかも含めて、徐々にまた道具づくりに励もうと思っています。

○小山 片倉康雄先生との出会い、とても貴重なお話です。根本さんが道具づくりにもこだわるわけがわかりました。うまいそばへのこだわりが、道具のイノベーションにも結びつくのですね。

それでは、ほしさん、よろしくお願いします。

そば打ちをあきらめ、ソバリエの道へ

○ほし ほしでございます。私は、壇上にお並びになっている方がたとは、岡目八目的な立場でここにおりますので、ご容赦願いたいと思います。

私は九州の佐賀県の出身でございます。佐賀県は麵王国でして、そうめん、うどん、ちゃんぽん、皿うどん、ラーメンなど全部揃っていますが、おそばだけはあまりありませんでした。ですけど、そば屋さんの製麵機は、明治16年だったと思いますが、真崎照卿が作ったりしていて麵王国なのです。

学生時代に東京へ出てきて、おそばを初めて食べ、「おいしい」とびっくりして好きになりました。数十年して、会社の先輩が夕方に、「そばを食べに行くから、行くかと」言われて、付いていくようになり、それから、そばをよく食べるようになりました。

友達がコンピューターの雑誌を発刊しました。雑誌の前の方ではなく、後の方のページに何か雑文を書いてくれと頼まれました。好きで、そばを食べ歩きしているなら、それを書いてくれと依頼を受けました。何回か書きましたが、どこのそば屋へ行った、何がおいしかったと、3回ぐらい連載したら、書くことに行き詰まってしまうました。それからです。いろいろなそばの本を読みあさるようになり、そばの知識に強くなりました。

連載が始まってから、ある読者の方から私も仲間に加えて欲しいとの電話が入りました。どうぞということで仲間に加えました。その方は小田原でそば打ち教室をおやりになっていました。食べ歩きも面白いけど、うちにそば打ちに来ないかと誘われました。これが私のそば打ちとの出会いです。

何回か打ってみました。うまく行きませんでした。私は不器用なのでしょう。コーディネーターの小山先生が、基調講演で「諦めも大切だ」と言われましたが、ある程度やってみて、ダメなら諦めようと思いました(笑)。ただし、私の得意なのはへりくつを並べることで、そばの蘊蓄が語れるようになりたいと、そばに関する勉強だけは続けていました。

定年になる前に、「食べ歩き」と「手打ちそば」と「蘊蓄」をつなげてシステムとして考え、そばの勉強会、セミナーを開いてみようということに考えにたどりつきました。

私は在職のころ、広報の仕事に関わってきましたので、言葉とネーミングをすごく大切にしていました。手打ちですので「手学」、食べ歩きを「舌学」、うんちくを「脳学」などと名付けました。これらをひっくるめて「江戸蕎麦学」と名付け、卒業証書の代わりに「江戸ソバリエ」という認定書を差し上げるというようなことを企画しました。それをひっくるめた「蕎麦の花 手打ち 蘊蓄 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう」というキャッチコピー

を考えました。広報をやっていたので、マスコミにこれを流したら、大人気になりまして、「江戸ソバリエ」が始まったのです。これが私の現在の立場でございます。

今日の会場への参加者のなかにも、江戸ソバリエさんが何名かいらっしゃいます。ありがとうございます。今年もやりますので、よろしく願います。以上でございます。

○小山 ありがとうございます。私は、普段は「諦めない」ことが何事にも大切だと言ってきているのですが、時には「諦めることも大切」を実践してきたほし先生に賛辞を送りたいと思います。

それでは、発言の最後の順番になりました阿部さん、よろしく願います。

うどんからそばへ、挫折で知る奥深さ

○阿部 私のそばとの出会いは、極めてはっきりしています。私は20代の前半あたりからからうどんを打っていたのです。うどんが大好きで、うまいうどんを打ちたいと思って、うどん屋の食べ歩きをあちこちしていました。

あるとき、群馬県の水沢観音の門前に本家がある有名なうどん屋を見つけました。おいしいうどんを食べさせる店で、大勢のお客がいっぱいやってくるだけでなく、その店の裏へ行くと、盗み見する人もいました。なるほど、こうやって打つのかと私なりに合点が行きました。結局、うどんは人から習わないで、自己流でやってきました。

一生懸命やるせいか、良いうどんが打てるようになりました。友達を家に呼んで振る舞ったり、うどんパーティーなどもちょくちょくやりました。鼻高々で、自分ではうどん名人だと思いながらうどん作りに励んでいましたね。もちろん、家族もうどんが大好きでしたから。私のおやじはうどんが好きで、喜んで食べてくれました。おやじはいま満99歳で、もうすぐ100歳になります。長寿なのは私のそばのせいかと思っています。

ところが、40歳になったある日、父が高血圧の診断を下されてしまいました。その医者から何が好きかと聞かれ、うどんが好きだと言ったら、うどんはやめた方がいいと忠告されてしまいました。そのときに、麺が好きなら「そばにしなさい」と言われました。そばには塩が入ってないからです。うどんは、うどん自体に塩が入っていて、つゆにも塩が入っている。うどんは塩加減がうまさのコツなのです。こしの強さも塩加減から生まれます。夏は塩を多くするなどの加減をするのです。

先生の話聞いて、そうか、分かった、これからはそばを打とうと決めました。この出会いから私の蕎麦人生が始まりました。出会いが一生を左右するのですね。

そばを打ちたいと、岩手県出身の友達に話したら、自分の田舎にそば打ち名人のおばあちゃんがいるので、おばあちゃんにちょっと相談してみるということになりました。そうしたら、おばあちゃんから早速手紙が来て、そば粉が届きました。親切にも、いろいろ書いてあったが、その手紙をいま取っておけば、相当の価値がついたかもしれませんね。

岩手は、豆腐をつなぎに使う。水の代わりに豆腐をもんで、練り込んでいくと、この手紙に書いてありました。そば粉1升に、豆腐1丁とか。それを練り込んでいって、延して、切ればいいんだと書いてありました。そば打ちって随分簡単だなと思いました。

私にとっての最初のそばは、自作のうどん用のカシの木の麺棒を使い、ガリガリやって打ちました。そうしたら、うどんより早くにつるつる伸び、簡単だなと思いながら、大きく広げた麺を屏風折りにし、トントンとリズムよく切っていったら、見事に切れました。細めに切れて、そばらしくできたと思いました。今日はおやじにうまいそばをごちそうしてやるぞ、と意気込んでゆで、盛り付けて食べさせました。「そばというのは、つるつると食べるんじゃないの。これじゃあ、スプーンでなければ食べられない」と親父に言われてしまい、大きなショックを受けました(笑)。そこで私の人生が狂っちゃったのです。

小山先生が「人生、諦めも大事だ」と言われたが、諦めればよかったのに、私はそうじゃなく、諦めないたちなので、それから試行錯誤を続け、現在に至っているわけです(笑)。

そもそも二十何年前には、そば打ち教室なんかありませんでした。参考書もあまりない。日麺連かどこかで出していた厚い本が唯一あって、これを見ながら打ってみたけど、なかなかつながらない。

そんな体験をしているときに、加藤憲さんや桜流そば打ち研究会のメンバーと出会い、そばにのめり込んでしまいました。きっかけはそんなところですね。

○小山 そば打ちの名人、名指導者の阿部さんでも、挫折からそば打ちが始まったと聞き、何かほっとしました。

出会いから生まれた貴重なそば人生

六名のパネラーの方々から、やや詳しい、自らのそばとの出会いを語っていただきましたが、やっぱり出会いってすごく大事だということが分かりました。その人のその後の人生を大きく左右するものが含まれていると思いました。

今日この会場に来られている皆様は、いずれも指導的な立場にある方がたばかりです。これからそばを習いたいという人との出会いが日常的にあると思いますが、ぜひ褒めてやってください。仮に下手でも「うまいね」とまず言う。その一言が結果的には、一生懸命やろうという気持ちを引き出すことにつながるのではないかなと思います。

私を感じるそばの魅力

本日のパネラーの先生方に、二つ目に伺いたいのは、「そばの持つ本当の魅力とは何か」をお聞きしたいのです。自分にとって、そばって何なのでしょう。あるいは、先ほどの話で無心になれる、ストレス解消になるという効果があると指摘されましたが、どこに熱中させるものがあるのかを伺いたと思います。手打ちそば、あるいはそば文化に対する自分の熱い思いをぜひ語ってください。下打ち合わせのないぶっつけ本番ですが、また小川さんから、お話を聞かせください。よろしくお願いします。

子供たちからの感謝の手紙が心の支えに

○小川 そばの持つ魅力とは何か、語るのがむずかしですね。先ほどもお話ししましたが、ふとしたことから、そばへの取り組みが始まりました。選挙をやってきましたので、後援会組織があり、相当の量の年越しそばを打ってきました。ここに来ている4人の方に毎年、協力してもらいました。榎本さん、田中さん、関さん、それに私の4人が、自宅の駐車場をそば打ち場に使って、みんなにおいしいそばを食べさせようと、一生懸命にそば打ちと向き合ってきました。貴重な同士、仲間がいてくれたから、ここまでやってこられたと感謝しています。

誰が上手かなと、だんだんと張り合って打つようになりました。公民館でそばの勉強会をやるようになりました。初段の審査があると聞き、誰にも教わらないまま、そこで練習をして、初段を受けるという目標を持って、それでもって練習を重ねるようになりました。

そばには十分には説明できない変な力があると思います。人を夢中にさせるもの。美人の彼女に夢中になるような、顔はないけど、きれいなおいしいそばを打って、食べて喜んでもらいたい。そんな魅力に誘われながら、初段、二段位を取得しました。

今度は三段を受けるとみんなに簡単に言ったら、三段は難しいよと言われてしまいました。いろいろな先生にも相談に行き、三段に挑戦することを大きな目標にしました。

小中一貫校の中に「そば打ち体験教室」があって、私たちの道場の会員が子どもたちにそば打ちを教えることになり、私も参加しました。

終わった後に、約80名の子どもたちから感謝の気持ちを綴った手紙が来たのです。80通全部に目を通しました。感謝の手紙を読んだその時の気持ちは、そばを打ったことのない人には味わえない、特別の感慨がありました。そばにはこんな深い魅力があるということを体感したのです。

指導することによって、その人がそばに特別な関心を持つようになる。関心を持つことによって、その人の精神的癒やし、成長というものが生まれてくる。また、いろいろなことが生まれてくるのではないかな。

子供たちの率直な感謝の気持ち。感謝をするということは、「教えてくれてありがとう」という率直な気持ちの表われです。この気持ちが教えた側にも伝わってきます。何とも言えない充実感がありました。教える側と教えられた側との間に、見えない絆が生まれます。これもそばの魅力ですね。

昨年、高等学校生徒によるそば打ち全国大会がありました。私は地元の高等学校の生徒達に、会員と一緒にあって、そのためのそば打ち指導をしました。アルバイトに夢中で、なかなか練習に来られない子供たちも多い。このような子どもたちに手打ちそばの基本を教え、なんと全国大会で見事に入選したのです。その子どもたちから、「やればできるんだというのが分かりました」と、4人の選手から感謝の手紙をいただいたのです。これも指導した喜び、そばを通じて人のために役に立ったという実感を肌で感じ取りました。これもそばの魅力だと思います。

私の打ったそばを、皆さんが食べて、おいしいと喜んでくれた。また食べてみたい。そんな思いを寄せてくる人が、一人でも、二人でも多くなってくれたら、これもそばの魅力だと私は感じます。

これから、そばを通じて、私は人と人との絆をつくり上げていきたい。そんな気持ちでいっぱいです。

そばを打つ人達に、どんなものでもいいですから目標を持って、そばに取り組んでいただきたいと提案したい。目標、夢を持って、そして、一人でも多くの方が、日々、そばを通じて、心と体が健康になる、そんなそば打ち仲間が増えていったらいいんじゃないかなと思っています。このような魅力をそばに感じております。

○小山 ありがとうございます。人と人をつなぐ、何か素晴らしいものがそばの中にありますね。そういうものを私たちは追い求め、大切にしていきたいと思います。

心と体の健康が非常に大事というお話がありました。今日は小野先生にぜひ伺いたいのですが、特に心の健康という点で、そばを打つという行為がどういう意味を持っているのかを、お医者さんの立場で教えていただけると有難いです。いかがでしょうか。

大人が体で覚えるには意味づけが不可欠

○小野 そうですね。ちょっと話がずれて恐縮ですが、いま自分が思い出してみると、一番古い記憶というのは、僕はちょうど3歳ごろのことになります。母親におぶわれて、母親の背中から見たまち並みが、昔は高いビルなんかなくて、せいぜい平屋で、2階ぐらいのまち並みでしたが、普段と違った高い位置からなので、非常に新鮮に見えた記憶があります。そのときの母親の背中のぬくもりみたいなものも記憶に残っています。

誰に聞いても、一番古い記憶は、2、3歳ころのもとだとおっしゃるのですが、実は、僕はもっと前に、はいはいをし、歩いています。こぼしながら汁を飲んだり、飯を食ったりもしているわけです。

実は人間の記憶には、思い出して言葉にできるものと、言葉にできない記憶があるのです。体の動きや歩き方などは、説明してみろと言われても無理で、自然に覚えてしまう記憶に属するわけです。

つまり言葉で説明するよりもやって見せた方がいいような体の動きというものの記憶や学習は、実は誕生間もなくに発達しているわけです。乳幼児期がそれで、私が思い出せるような記憶は後から発達したものなのです。

実は、そば打ちというのは、その体を動かす、つまり、僕ら大人が一番苦手な技術なのです。だから、若い人の方が得意なのは当然なのです。

例えば、数字をそのまま覚える、丸暗記する、掛け算の九九みたいなのは、だいたい小学校の低学年で覚えます。これを過ぎてしまうと覚えられなくなります。だから、高校生になって九九がよくできないと、そこから覚えるのは難しい。それを少し過ぎると、今度はいろいろなものの解釈の入るようになる代数だとか、幾何とかは、記憶に得意な年齢というのがあのです。

実は、そば打ちのような体を動かす技能、あるいは自転車の乗り方など、うまく言葉で説明できない体の動かし方の技能というのは、ある年齢になると、あまり上手にいかないものなのです。

でも、例えば、数字の丸暗記も、僕は自分の家の電話番号を「ミヨコレイク(34-5019)」と覚えています。丸暗記のところに意味づけをすると覚えやすくなるのです。

つまり、年を取ってくると、私たちは意味をくっつけたり、思い入れとかが得意になってくるので、丸暗記に

意味をくっつけてやると覚え易くなります。

だから、そば打ちも意味をくっつけてやると覚え易くなります。例えば、僕は菊練りが下手で、この間も阿部会長に「俺がやっているのを見てみろ」と言われたけど、なかなかよく分からない。それを、「右上の角のところを手のひらにして、一番下まで持ってきて、玉を立てて、下に押して」と、言葉で言われると分かりやすくなりますね。

このように、そば打ちというのは体を使う技術なので、われわれが得意とする意味付けなどを用いて十分補正できる。だからこそ、中高年になって始めても、一定の技量まで行けるわけです。中高年になってからバタフライをやれて言われても、なかなかうまくいかない。

そのようなわけで、私たちの年代になってからでも十分に上達の見込める技術であるというところで、よろしいでしょうか。

○小山 私のそばに対する思いということをお願いします。

そばには「一石八鳥」の魅力

○加藤 私は、全麵協の立場でお話をさせていただきたいと思います。

私もよくそばに関することで、ロータリークラブなどで講演を頼まれることがあります。その年になってそば打ちをやって、何のメリットがあるのかということをよく聞かれます。

そのときには、そば打ちは「一石八鳥」だと言うようにしています。一石八鳥だというのは、先ほど、小山さんが言ったことと、ほぼダブっています。

一つ目は、自分で打ったそばが一番おいしいと思えるからです。隣に本職の根本さんがいて、そば屋さんには申し訳ないのですが、そば屋さんで食べるそばよりも、やっぱり自分で打ったそばが一番おいしいと自分では感じています。

子どもそば打ち教室なんかで自分で打って、自分たちで食べてもらうと、子どもたちが自分で打ったそばが、私が打って提供したそばより、おいしいと正直に答えてくれます。本当の味というのは分からないし、やっぱりプロの打ったそばの方が本当はおいしいはずですが、自分の方がおいしいと感じるわけです。手打ちそばの魅力の第一は、おいしいそばが食べられるということになります。

二つ目は、今日のこの会場に百何名もの人たちがそば打ちに夢中になっているわけで、人の輪が広がるという魅力です。

私も十数年、全麵協の仕事をさせていただいていますけれども、全国に非常に多くの知り合いができました。おそらくそばをやっていないければ、私はこのまま現役を引退して、うちで何もしないでぼさとしていたら、全国にこんなに多くの人を知ることではできなかったのではないかと思います。

三つ目は、小野先生がおっしゃっていましたが、健康にいいということが言います。栄養学的に、ものすごくそばは健康にいいですね。ルチンが含まれていたり、良質なタンパク質が多く含まれています。

われわれの年配になると、適度な運動をすることが大切です。汗をびしょり掻くほど力任せに打つのではなくて、力を抜いて打つようになるのがいいと思います。そば打ちは適度な運動効果があり、健康にも非常にいいと言えます。

先ほど、小川さんも言っていましたけど、そば打ちは本当に無心になることができるわけです。そばとひたすら向き合って、そば粉と対話をしながら、ほかのことは一切考えないで、そば打ちに没頭できます。以上の三つの面から、健康に非常にいいのではないかということです。

四つ目は、目的を持って旅行を楽しむことができます。私が数えてみましたら、そば打ちで17カ国へ行きました。そばを打ったのは、そのうちの8カ国ぐらいだったのですが、そばに関することで旅行体験が楽しめます。トータルすると20回ぐらい海外旅行をしていますけど、目的を持った旅行ができ、単なるツアー旅行とは明らかに違う意味合いの旅行ができるわけです。

五つ目は、皆さん方もそうだと思いますが、そばの歴史とか文化についての勉強が楽しくなります。ほしさん

が言及されましたが、大変興味深いそば文化が勉強できるのです。日本各地にそばに関するところがいっぱいあるので、そういうところを絡めての旅行もできます。そばのお蔭で旅行が楽しくなるという魅力があります。

六つ目は、男子厨房に入るんですね。昔は、男子厨房に入らずと言われておりましたが、そば打ちを始めてから、私はかなり厨房に入って、いろいろなことをやります。そばつゆをつくったり、そばがきをつくったり、そば打ち以外にも入ります。いままでは女房に邪魔物扱いにされ、厨房には入りづらかったのですが、そばを始めからはしょっちゅう厨房に入るようになりました。

七つ目は、ボランティア活動の楽しみです。さいたま蕎麦打ち倶楽部では、今年で18回目になりましたが、養護施設を訪れて、クリスマス時期にそばを提供するボランティア活動を続けています。非常に喜ばれて感謝状をもらったり、いまだに子供達から感謝の手紙をもらったりします。そば打ち活動を通して、ボランティア活動の喜びが得られます。

八つ目は、先ほども誰かが言っていました、家庭にいて、奥さんに粗大ごみになるから邪魔と言われなくて済むようになりました。女房からも、最近は昼飯をつくる日が少なくなってよかった、なんて喜ばれています。

そういう状態で、大変そばというのは、非常に自分自身にとっては、この年になって、非常にメリットがあったなと思います。

このような意味から、全麵協でも、計画事業の見直しを進めていますが、会員である皆さん様方のご意見を伺いながら、社会貢献事業を拡げていきたいと考えております。どうかよろしくご協力をお願い致します。

○小山 ありがとうございます。

それでは、根本さん、よろしく申し上げます。

そばには未完成の魅力がいっぱい

○根本 私が感じているそばの魅力は、いま加藤さんが言われたようなことはもちろんですけど、そばを通じての人間関係の絆ですとか、そういったこともたくさんいままで感じてきました。

ただ、日本食ということで、プーム的に取り上げられている傾向がありますが、私がそばに魅力を感じているのは、皆さんとは視点がちょっと違うと思います。

そばには300年、400年の歴史があるわけですが、まだ完成していないという点に興味があります。完成というのではないと思いますが、完成に近づく、あるいはそこまでたどり着いてないと思うのです。

先ほど、小山先生から、「稽古とは一より始めて十を知り」の利休の稽古論の紹介がありましたが、そばの到達点の十はどこなのか、一は取りあえず始めることですが、十はどういう到達点なのか、それを見つけ出すことにすごく楽しみを感じています。

時々、「根本さんは何屋ですか」と聞かれることがあります。あなたがやっていることがよく分からないと言われるのです。そば教室には生徒さんが沢山来てくださっている。教室で指導するのが仕事なのか、プロとしてそばを打つのが仕事なのか。そば道具を作るための作業場がある。木工製作のための機械も揃っている。道具づくりが本業なのかどうか。私にしてみると、どれも大切に、全部なくては駄目なのです。自分で道具をつくるのがなかったら、いまのそば屋はないし、そば屋だけやっているのでは、つまらない、飽きてしまう、と思います。私は常に何かをやりたいという挑戦心が旺盛です。

鍛冶屋さんのところにもよく出向きます。気に入る包丁を探して、13人くらいの職人にお会いしました。16、17の包丁をつくって貰いましたが、全部駄目で、最後にお会いした人が85歳の方でした。

いま、その85歳の方は、後継ぎを亡くされたのですけれども、お医者さんの卵が、修行に来ています。お医者さんになるには6年の修業が必要ですね。

○小野 そうです。

○根本 医者のお卵が、医者よりも鍛冶屋が面白い、とこちらに通い詰めています。そういう人がいるのです。医者になるための学校には行っているのですが、できれば医者を副業にしたいなんて言うのです(笑)。医者を副業でやられたら患者はたまらないねという話はしたんですけど、そのぐらい熱心に、鍛冶屋さんへ通って、職人

仕事に夢中の若者がいます。

ちょっと横道にそれてしまっても大丈夫ですかね。未到達の面白い世界、魅力的な世界が沢山あることを言いたかったのです。

例えば、皆さんはどのような鋼材の包丁を使っていますか。青二などはびっくりするほど高いから、簡単には手に入りません。いま、鍛冶屋さんには良質な鋼材が入らない時代になってしまっているのです。

なぜかといったら、全部途中まで完成の状態の「複合材」が流通しているからです。1軒の鍛冶屋が鋼を買おうとしても、500キロとか、大量でなくては手に入らないのです。

ところが、インターネットの世界がやってきていますので、若い人たちがネットを使って少量の元の鋼材を見つけ出し、容易に入手することができるのです。

その鋼材を若い子が見つくて、熟練した鍛冶さんのところへ持っていくと、本物が偽物かも分かります。偽物がすごく普及しているのです。青二と偽って、鋼材屋が平気で複合材を売っているようです。鉄の端切れですから本物かどうかは見分けがつかえません。だけど、熟練した鍛冶さんだと、火花の出具合とか、硬さで鋼材の種類まで分かってしまう。

そういうことも含めてですけど、例えば、和食の包丁といったら、種類も多くて、もうある程度完成されていると思います。和食の料理人というのは、30センチ、36センチある包丁を、もう5センチ、10センチまで、自分で研いで使いこなしますからね。

そば屋さんには、そんな人は一人もいませんから。だから、それができるようなそば屋さんが数多くいなかったら、先ほど言った、到達点の十のレベルがどうなのかは分かりません。そばの世界では、包丁ひとつを取り上げてみても、本物の世界を追求していく意味が十分あるのです。完成されていない世界だからこそ、革新していく魅力に溢れていると私は考えています。何屋にこだわっていたら、前に進めないのではないのでしょうか。

いまのそば屋さんは、大変失礼な言い方ですが、商売としてやっていますので、そば文化を求める、極めるといふ気概のあるそば屋さんは数少ないと思います。プロとか素人の区分けに関係なしに、そば文化を大切に考える、今日ここに参加している人たちがそばの本当の魅力を感じて、もっといい技術を要求し、それを皆さんが求めて、後世に残していく、これが今日参加している、私たち、皆さん方の大きな役目だと思いますね。いかがでしょうか。

そばの魅力とは、そばの文化そのものを探求し、追求する、その奥深さの中にあると私は感じております。

○小山 まだ、完成されてないからこそ、そばの世界には魅力がある、というお話はなかなか新鮮ですね。新しい世界を切り開いていくためには「イノベーション」が必要という世界観に注目したいと思います。根本さん、ありがとうございました。ほしさん、いかがでしょうか。

奥が深い、「たかがそば、されどそば」

○ほし そばの魅力をどう説明するかですが、いままでのお話に出ており通り、「奥が深い」ということに尽きると思います。奥が深いとは、文化という視点が大事になってくることを意味しています。

「たかがそば、されどそば」と言われる通り、単純だけど、本当に奥が深いと思います。

「たかがお茶、されどお茶」、お茶も奥が深い分野です。豆腐も「たかが豆腐、されど豆腐」と言いますね。そう言わない場合は、あまり奥は深くない、文化がないということになります。「たかがうなぎ、されどうなぎ」とはあまり言いませんね。うなぎ屋さんがいらしたらごめんなさい(笑)。

ほかの業界と比べてみて言えることですが、そばには、ある種の文化のある構造のようなものが見えてきます。第1群として、根本先生のようなプロのシェフがいること。プロの経営者、熟練の経営者がいること。そして、すぐれた食材を提供する生産者がいること。

第2群として、小川先生、小野先生、加藤先生らが筆頭のように、プロまがいの素人群がいること。食通の評論家、お店でも、そば屋さんでもない、評論家がいること。

第3群として、マスコミがそれを仲介して、紹介してくれること。今日もいらしていますが、マスコミさん

の活躍がないと、その業界は潤いません。例えば『蕎麦春秋』という雑誌がないと、そばの業界は廃れてしまいます。

フランス料理・ワインが、いま私が説明したような構造をつくり上げて強くなりました。とは言っても、たかがフランス革命の後のことです。その先達がそば文化であると言えます。そばは江戸の中期ごろ、江戸そばの職人たちが、そばを完成させました。素人の大田南畝とか、日新舎友喬子という人が、そばの本を出しています。

それから、マスコミというか、そういう関係も、例えば、『江戸名物酒販手引草』という、お店のベストテンを並べたような本を出したりして、江戸のそばの文化をフィーバーさせたのです。

フランス料理・ワインのパターンの原型がそばにあると思っています。江戸の料理にはすし、天ぷら、うなぎ、おでん、おでんも江戸時代に生まれたものですが、このような食べ物に文化がなくて、そばだけに文化があると思います。

ですから、素人、プロの両方が活躍できる世界の、その背景を構造的に見ますと、そのようになっているのが奥が深いところではないか思います。

○小山 ありがとうございます。「奥が深い」という表現の裏には、様々な文化的側面があるという貴重なご指摘をいただきました。「たかがそば、されどそば」と言うのであれば、われわれは「そば文化」が持っている構造をもっとよく理解する努力をしなければだめだ、という指摘にもつながりますね。

それでは、阿部さん、よろしくお願いします。

そばの魅力は魔物

○阿部 これは難しいですね。そばの魅力を語るのは。私もそば打ち教室で指導し、教える立場なのですが、いろいろと話す機会は多いのですが、あらためてそばの魅力はこうだと言おうとすると、通り一遍の話になってしまいます。

本音を言うと、いま根本先生が言われたことですが、私もやっぱり、根本先生もそうかと思って伺っていました。奥が深いから魅力があるとしか説明できません。納得できる到達点にはなかなかたどりつけません。指導者が生徒に魅力がない世界だと言ってしまったら付いてきませんしね。いろいろな魅力があることを懸命に伝えます。

その魅力というのは「魔物」ではないか、と考えています。今日は通り一遍ではなくて、本音を出さなくてはならないと思っています。

いままで一度も、私はそば打ちが上手だと思ったことはありません。やればやるほど、泥沼に入り込み、泥沼のまだ奥底の方まで行くような感じでそばと取り組んでいます。これが正直な感想です。明かりはますます見えてなくなっています。やればやるほど自信がなくなってしまうのです。

先ほど、小山先生の基調講演の中で、哲学者の教えによる幸せになるための公式を披露してくれましたが、聞きながら、「ああ、私は幸せになれない人間かも知れない」と思って聞いていました(笑)。

先生の話をもメモしていました。第一、何かことを為すには「くじけない」が大切。私はすぐにくじけてしまうのです。第二、「熱意」がないと大成しないとされました。熱意はありますが、私は熱しやすく冷めやすい性格です。第三、「信念」が無いとダメ。信念はありますが、ゆるぎない信念かどうかとわれると、この要素も、心もとなさがあります。

一番でやれそうなことは、第四、時には「諦めることも大切」という教えですが、私はこれに背くことが出来る点です。「そばを諦めることが一番難しい」ことになってしまいました。諦められ切れないのです。そばの魅力とは、の問いかけの私の答えがここにあると思いました。諦められ切れないほど、「そばには深い魅力がある」と言いたいのです。逆説的な言い方が浮かびました。

いまの目標は、自分が満足できるそばが打てたらいいと思うだけです。いまだかつて一度も満足のいくそばが打てていません。やればやるほど深みにはまって、知れば知るほど難しさが分かってきてしまいました。

根本先生のお話を聞きながら、いままでの私自身の疑問がなるほどというように分かってきました。明るい希

望が出てくるのですが、だけど、また別の疑問が出てきて、その繰り返しが始まります。それでそばが諦められないのです。なかなかうまくいかないけど、やめられない、という世界がそばの魅力ではないでしょうか。

それを助けてくれるのが、同じ世界の仲間です。一緒に悩んでくれます。指導者として何とかやっていますけど、教えるという自信はありません。むしろ教えられる側の人から教わることが実に多いのです。教わりたいという人たちと一緒に、自分も成長しようという気持ちで、諦めずに、これからも挑戦し続けていきます。

○小山 今日阿部さんは、いつもより相当、謙遜した心の内を披露されたのではないかと思います。話しを伺いました(笑)。「くじけない」「熱意」「信念」の3拍子が揃っているからこそ、最高段位になれ、また指導者としての力量を存分に発揮されておられることは誰しも認めていることです。「諦めることも大事」というのは、「時には」という限定付きの生き方で、「あきらめない」という生き方が幸せをつかむ王道であることは誰もが承知している生き方です。諦めきれない、魔物が住む世界と出会い、精進し続けて止まないそばの世界と出会っている阿部さんの生き方は、人を惹きつける共感力があると思いました。良き指導者であると同時に達人としての道を歩んで欲しいと思います。

私にとっての「そば道」とは

最初に、そばとの出会いについて伺いました。次に、そばが持っている魅力についてお話を頂戴しました。

3番目に伺いたい点は、私は基調講演で、「「そば道」の思想と文化」という、ちょっと大げさなテーマについてお話を申し上げました。全麵協の中で、そば道という考え方を明確にするための議論が始まって2年が経ちました。私自身も、そば道研究会の委員をとして議論に参加してきました。今日の六人のそば文化についての造詣の深い専門家の方々に、そば道という考え方についてのご意見が頂戴したいと思います。

最初に、全麵協のこの委員会の委員長をなさっていらっしゃる加藤 憲さんから、どのようなまとめになりそうかのご紹介をお願いいたします。

そば道の理念と憲章を制定する

○加藤 全麵協はそもそも発足当時から、中山重成さんが、そば道を目指そうではないかということ提唱されたのを受け継ぎ、協会活動のバックボーンの一つにしてきた理念です。そばを打つ人、すてきな人とか、そば道は礼に始まり礼で終わるというようなことを言って、そば道を提唱してくれた中山先生の考え方を大切にしてきました。

それ以来、そば道という考え方を全麵協としては大切にしてきましたが、特に機関決定したものにはなっていませんでした。

一昨年に一般社団法人全麵協に組織変更があり、新しい理事長が、そば道の定義づけ、理念を確立し、会員の皆さんにお示ししたらどうかという提案がございました。平成26年4月に第1回のそば道理念諮問委員会を開きました。民間の有識者、マスコミの代表者、大学の先生、鶴飼さん、今日のコーディネーターをしている小山さんなどがメンバーとなり、検討委員会を3回行いました。たかが3回だけだったかと言われるかも知れませんが、3回の委員会を開くまでには、多面的な視点からの議論も重ねておきました。先般、1月29日に最終的な結論付けを致しました。まだ、これは理事会にかけ、機関決定しているわけではありませんので、今日のこの場で発表するわけにはいきませんが、「基本理念」を明確にする、「そば道憲章」の明示、などの方向が決まりました。

これは、3月4日に理事会にかけて、承認が得られれば、ホームページ等で、すぐに発表する予定でおります。

そば道というのは、果たしてどういう道なのか。単に五段を取ったから、そばの名人になったから、それでもうそば道を極めたということにはならないと思います。

私も阿部さんも同じことを言っていますが、何十回、何百回もそばを打っていますけれど、いまだに完璧なそばが打てたことは一度もありません。「まあまあ」とか「いくらかよかったかな」という体験は何回かあります

けれども、段位が上がってくるにしたがって、「少し失敗が少なくなったかな」という程度の感覚です。

ただ、今日も根本さんから、プロの中にも奥義を窮めた人はいないよ、というお話が出ましたが、上野藪そばの鶴飼良平さんなどのお話を聞いてみると、昔はプロの中には、奥義に近い段階まで達した人がいたようです。

例えば、先ほども言いましたが、蓮玉庵の澤島コウタロウ(健太郎?)という、いまの主人の、孝夫さんのお父さんですね。その人は、そば打ちの名人として知られた人だったそうですけれども、包丁を持つ腕の脇の下に生卵を入れるのだそうです。生卵を入れて、そば切りをして、その卵が割れない、落ちない、そういう技術を持っていたそうです。

根本さんから別のところで聞いたのですが、鶴飼さんは、切り板の上に半紙を敷いて、半紙が切れないようなそばを打ったということも教えてもらいました。

それから、片倉康雄さんのそばですが、切りペラ60本の細い更科のそばを打って、それでもこしが強くて、おいしかったそうです。これが本当の御膳そばなのかもしれません。そういう境地、奥義の近くまで行った人がいると聞いています。

われわれは、あくまで素人ですから、そこまでの奥義には達することはできないと思いますが、やる以上はやっぱり奥義を目指して、自分なりに修練、訓練を積み上げて進むのがそば道ではないかなと思います。

それらを含めて、皆さん方がどのように解釈するのかは、ご自身の問題だと思いますけれども、全面協という組織としては、抽象的な表現にはなるとは思います、一つの憲章みたいな格好で、お示しをしたいと思っております。

発表になったときには、皆さん方ご自身で、それぞれの思いで、それをご覧になって、解釈をしていただければありがたいなと思っているところでございます。

○小山 ありがとうございます。ということで、中身を皆さん方の前でお話しできる状況ではまだないということで、お許しをいただきたいと思っております。

時間が少なくなってきましたので、ご発言の時間を短めにさせていただくよう、お願いいたします。

阿部さんは、そば道について、どのようなお考えをお持ちですか。

決めつけない、多様性がそば文化の魅力

○阿部 この話が、いきなり私に来ると思っていませんでしたので、うまく説明出来ませんが、加藤さんが言われたような方向性であれば賛成です。ただ、私は全麵協内部でそば道を理念化するとかというときに、あまり前向きには考えておりませんでした。

というのは、そばに限らず何でもそうですけど、人それぞれの道があるというのが、私がずっと前から思っていることです。だから、私には私なりのそば道があって、ある人はある人のそば道を持っていていいと思います。画一的な考え方にならないようにすることが大切です。

私はものごとを善意にとらえていく性格ですので、そば道のある方向に規定してしまうと、みんなが同じ方向へ向いてしまうことを心配します。向かう道は違っていいと思います。

そば道で人間を磨く、という言い方はどうもじっくりいきません。本当にそうだろうか、絵空事に終わらないか、という心配があります。人間を磨くために必要なのは、そば道だからではなくて、自分が一生懸命に何かに集中してやっていくことだと思います。それが自分を磨くことになり、結果につながっていくのだという信念を持っています。人それぞれがそれぞれに一生懸命稽古に励み、一つの道の奥義と言いますか、なかなかできないけども、それに向かって精進していけば、必ずそれなりの自分として人間が磨けるなということです。

いま加藤さんのお話を聞きますと、そのようなことも含めて検討されているようで安心しました。私が本当に心配しているのは、そば道はこうでなければいけないと言ったときに、それ以外を除外する方向に進んでしまうのが、一番危険ではないかと思っています。

そういうことではないそば道、すなわち多様性を包み込んだ、そば打ち文化の発展につながるそば道であれば、私は賛成です。よろしく申し上げます。

○小山 これから五段位に挑戦される小野さんは、そば道についてどのような意見をお持ちですか。

茶道に見る、所作や動作の美しさ

○小野 私は一介の医者でございまして、医者とは職人みたいな存在です。いかに精神的に優れても、腕が下手なら存在を認めてもらえません。悪党でも腕が良ければいい、とは言い過ぎになりますけど。私の感覚の中には技量偏重みたいなどころがあるようです。そばに関しても、早く上手になりたいと思いながら、ひたすらやってみりました。

昨年末、昇段試験のために、そば道のことを真剣に考えなくてはいけないことになりました。しかも、それを発表しなくてはいけなくなりました。

技量だけではない側面があることを知りました。例えば、よその方のそば打ちを見ているときに、あの人のああいう打ち方のそばはあまり食べたくないねとか、無理に打っているような、あるいは、そばをいじめているなといった声があることに気づきました。技量だけでなく、打ち方や所作というものが非常に大切なことだ、ということに気づきました。

そば道は、打つ動作や所作の持つ、ある種の雰囲気が含まれる。そう思ったきっかけが茶道です。茶道はまさに所作の美しさなのではないかと思います。お茶を上手に点てると言ったって、タケの茶筌でかき回すだけですよ。動作のうまさではなくて、動作や所作の美しさが茶道文化の雰囲気だと思うのです。

そばにもそばを打つときの雰囲気や所作というのは、やはりないがしろにできないのではないかなと思いました。

次に、努力していく過程で、人が磨かれていくということも無視できないなと思いました。先ほど、悪党でも腕がよければと言いましたが、悪党はけっして腕はよくなると思います。誠心誠意、患者さんに向かうから、その医療技術が進歩するのです。そばに関しても、技術にきちんと向かい合って、技術を伸ばそうとする、その努力と精進の結果、人間性も高まるのではないかなと思いました。

それから、そば打ちの仲間、集団というのは、これだけたくさんの方が今日もおいでになっていますが、人間関係の濃密な関係性が生まれる特別の場所のように思います。そば打ち活動をしている中から培われる仲間づくり、人間関係の関係性というものが絶対ないがしろにできないものがあります。

人と交わらずに一人で、山小屋でそば打ちするのもいいですけども、それでは楽しくないですね。お互いに切磋琢磨して、あるいは助けたり助けられたり、教えたり教えられたりしながら、人が磨かれていくのではないのでしょうか。そばに関しての疑問を持ち出すと、みんなわっと寄ってきてくれて、これがいいよ、あれがいいよと、出し惜しみせずに教えてくれますね、そういう関係性には素晴らしいものを感じます。

雰囲気を持つある種の空間性。技量の向上を目指すための精神性。そば打ち活動をしていく中での関係性。これらを包括したものが、私の考えるそば道です、ということ、発表に機会に申し上げることができました。

○小山 小野さん、ありがとうございました。

小川さん、そば道に対するご意見をお願いします。

目標とチャレンジで奥義に迫る

○小川 私はいま3人の方からの話を聞きまして、そば道ということについて、さまざまな考え方があると思いました。小野先生が言った、そば道を、所作から始まり、技術から始まり、仲間づくりまで広がっていくという考え方に賛成です。

私はそばを打つことによって、仲間はどうしたらできるのか。何故、チャレンジすることが大切なのか。そういう気持ちを常に持ち続けたいと思いました。そばの道は確かに奥が深い、幅も広い、ということが分かりました。おいしいそばを打つ仲間を沢山つくりたい。そして、喜んでもらいたい。そういう目標に向かって、さまざまな活動にチャレンジできる環境づくりに努力したい。常に、そういう環境を持つことが大切だということに気づかされました。

この技術は最高だ、これ以上のものはないからこの方向で行きなさい、といった指導方法もあるようですが、その先にまだまだ見えない到達点があることなども今日の皆さんの話から教わりました。日々、努力することによって、新しい技術が生まれてくるのではないかと、ということも、先ほどの小野先生の話から感じ取りました。諸先輩が本当に苦勞して、努力して、見えない奥義を目指してチャレンジしている姿に感動を覚えました。その奥を追求することによって、新しいものができてくる。その見えないところに向かって、常に精進することが、私たちのそば道の真意ではないかが分かったような気がします。

これは余談になりますが、私ども小川道場では、4月3日に更科に特化した名人大会を行います。私は更科を打ち始めて4年になりますが、新しい打ち方にチャレンジしようという考えから始めました。

鬼怒川である団体戦に出場したとき、審査員の先生が、私が更科の生地を氷で冷やしたら、審査員の先生が不思議そうに見ていた光景を思い出します。このとき、私は大きな賭をしたつもりでいました。なぜかという、私にとっては従来とはまったく変わった打ち方にチャレンジしたのです。そのことによって、その先が見えてきた。こんな経験をしております。

どうか皆さん方も、新しいものを、また、自分が考えているいろいろなものを見つけたら、チャレンジしていただきたいと思います。

そして、そういう仲間と手をつないで、大きな輪をつくり、そばの楽しさ、おいしいそばの流儀を、地道に活動をしていながら追求していこうではありませんか。皆さま、よろしく申し上げます。

○小山 小川さん、ありがとうございました。

ほしさんに伺いたいことがあります。先ほど、奥が深いことに文化がある、とおっしゃいました。その文化を形成するのに、1群、2群、3群の三つのグループに分けて説明されました。その中の第2群で、プロだけでなく、プロまがいの素人がたくさんいるということが、文化を支えるうえで非常に大事だということをお話しされました。そのこととそば道とをくっつけて、お話いただければありがたいと思います。

道を照らす明かりが必要

○ほし そば道の話は難しいですね。加藤先生が発表されるのを心待ちにしております。

私も常に暗闇の中を歩いております。是非、道を照らす明かりを加藤先生や阿部先生らの指導者に期待を掛けております。

宮本武蔵の師匠の沢庵和尚ではありませんが、光を照らしてくれたから、良い修行ができたと思います。全麵協の方に、指導者に向けての光も大切だと思いますけど、初心者に向けての明かりと道案内も大いに期待しておりますので、よろしくお願いたします。

○小山 ありがとうございました。

向かう大きな目標だけが必要

根本さん、いまのテーマで、最後になってしまいましたが一言申し上げます。何か暗闇の中で明かりを灯すとすれとどのようなことがあるますでしょうか。

○根本 ほしさんと一緒に、常々そう思っています。全麵協会員の皆さんや、三段、四段に挑戦したい人、あるいは既に取得した人たちも、私のそば教室へ熱心に通って来てくれています。

そばと真剣に向き合おうという想いの人たちが目指すものがなくなりつつあることに危機感を感じています。いま、ほしさんが言われた、光を与えてあげられる立場にあるのが、阿部さんや加藤さんなどの指導者の力量だと思いますが、時間が十分あるわけではありません。いまの指導者たちが、早くその光を見せてあげなかったら、これだけの熱心な人たちが集まってくる、その皆さんの目指すものがなくなってしまうのではないのでしょうか。

失礼な言い方かも知れませんが、そば道でいいと思います。そば道は素晴らしいと思います。だけど、それはこうあるべきだというのは、いらないと思います。ここにいる人たちは、なぜここに来ているかという中で、皆さんは、やはりそばの奥義というのを求めてきていると思います。

そばの奥義は、やっぱり私もあると思っています。片倉先生のところで、「そばってなあ〜」という話しになり、とにかく新しい本は読むなと言われました。昔の文献をひもとけとおっしゃいました。文献の中に隠された大切なものがたくさんと、『蕎麦全書』の中に、そばの奥義が書かれています。これはいいものを見つけました。これは私だけのものにしようと、一生懸命読んでみました。そのそばの奥義とは「のびずして、のびたるように出すなべし」と、それだけなのです。

それだけで十分です。そこに向かっていけばいいのですから。途中、あれこれ、こうしなさい、ああしなさいというのは、まったくいらぬことです。

だから、例えば、いいそば打ちを見て、自分のものにしていければ、もうそれで十分ですね。それは自分で判断されることが大切です。

○小山 ありがとうございます。

さすがに今日のパネラーの皆さんは、時間もちゃんと協力していただきましたので、順調にここまで話が進んできました。

そばネット埼玉へのこれからの期待

いままでのお話の中にも、そばネット埼玉へのこれからの期待に触れて頂いておりますが、各自、一分ずつの時間の中で、手打ちそば文化を発展させるために、そばネット埼玉に何を期待するかを語って頂き、座談会を閉じたいと思います。小川さんからお願いします。

そば打ち活動の先を照らす光を期待

○小川 先ほども話がありましたけど、全麵協は二十年、法人化三年目のいま、過渡期を迎えていると思います。いま必要なことは、そば活動の先を照らせるような、また、新しい人が喜んで参加できるような環境づくりへの活動をしていただきたい。それは、大変幅広くて、一番難しいのですが、その活動にチャレンジをしていただきたいと思います。

私達の倶楽部もそれなりに、全麵協の活動に現に協力をしているわけですが、そうした中においても各クラブの皆さんがどういう方向を向いていくのか、よりアンテナを高く張って、それを受信し、全麵協活動に喜んで協力していける、そういう活動を期待しています。そばネット埼玉に、その橋渡しをお願いしたいと思います。

○小山 小野さん、よろしくお願いします。

そばでつながる仲間同士の関係性を大事に

○小野 先ほど、そば道のところで、僕は3番目に仲間どうしの関係性の大切さを挙げましたが、実は、そのモデルは、取りも直さず、このそばネット埼玉の活動の中にあります。そばネット埼玉の団体活動の仲間に加えていただいているお蔭で、そば打ちを通じて得られる素晴らしい仲間どうしの関係性の有難さを知りました。ですから、引き続き、この良好な関係性を保った団体として発展し続けて欲しいと願っております。

実は、私は最初のそばの手ほどきをプロの方から受けました。その方は、あまり言葉を使わないで教えてくれました。僕のそば打ちを見て、「何でできないのかな、見てごらん、ほら、こうだよ」とやって見せて教えてくれたのです。「何でできないのかな、こうだってば」という教え方で、一切理屈のない教え方でした。

そのプロの方も、おそば屋さん弟子入りして、目で技術を覚えてきたのでしょうね。

初段の受験のときに、たまたま縁がありまして、そばネット埼玉に誘われて、個人正会員として入れていただきました。そばネット埼玉の第1回アカデミーの技術交流会に参加させていただきました。そこでの指導が、僕にとっては目からうろこになりました。一つ一つの動作と作業に意味と理屈があることを教えてもらいました。水回しを阿部成男さんに教わり、切りは鈴木光雄さんから教わりました。僕のプロの師匠さんは、「こう切るんだよ、ほら、やってごらん」と言うだけでしたけど、鈴木さんは、体の構え方、手の位置、どこで切るのか、全

部言語化して教えてくれたわけです。

いろいろな指導方法があると思いますが、そばネット埼玉の指導者養成講座の教え方が理にかなっていると納得しています。今後ますます発展していただきたいと思いますとおっております。

○小山 ありがとうございます。加藤さんは如何でしょうか。当事者に何うのは変な感じがしますけど。

楽しい、心の潤いのある活動への支援

○加藤 10周年を迎えて、これから先の10年をどう考えるかですね。全麵協にとっても、NPO法人そばネット埼玉は、際立って大きな団体でございます。ご承知のとおり、この4月から、あらたに会員会費制度が実施されることになりました。個人の方が、そのメンバーの数だけ、年会費千円を全麵協に収めることになりました。皆さん方と全麵協の関係も、このような関係になってきましたので、一人でも多くの方に全麵協に加入していただかねばなりません。全麵協の多くの事業活動に参加していただき、楽しい、心の潤いのあるそば打ちを続けて欲しいと思っています。多くの会員を擁するそばネット埼玉が団体として成長していただければ、全麵協としても大変助かります。

ただ、一つだけ、心配なことがあります。全麵協には全国に四つの支部があります。そばネット埼玉は東日本支部に所属しています。あまり大きくなりすぎると、この東日本支部とダブってしまいます。そうすると、いまは阿部成男さんが両方の会長をやっていますので、適正な調整ができ、問題なく運営ができていますが、将来、阿部さんが東日本支部の会長、あるいはそばネット埼玉の会長さんを退任してしまった場合に、東日本支部とNPO法人との関係がどうなるかが、少し心配です。その辺もいまから心に留めて運営していただければ、全麵協としてはありがたいとおっております。

○小山 ありがとうございます。

根本さん、このそばネット埼玉がどのような方向に発展して欲しいという期待がございますか。

あたらしい打ち方への探求心が発展には必要

○根本 先ほどとダブりますけれども、やはりいい仕事、いい技術というのを、これから目にみえる形で見せてあげることが、皆さんのためになるし、新しい人たちの、加入の一つのかたちになると思います。

もう一つは、やっぱりいままでは変わりそばですとか、更科という分野に、皆さんはあまり関心を持っていなかった。もう一つ、指導者的立場の人たちもそれを避けてきたというのがすごく感じるのです。

そうではなくて、それを提案して、皆さんにそういうところに向かっていってもらって、それをこなすことによって、今度はプロの意識も変わります。そばに関しては、もうプロよりも、皆さんの方がいい仕事をしていると思います。

なかには、長いそばのように人と人とをつなげるけれども、短く切れて、人の縁も切るなんていう人もいますよですけど。だけど、皆さんがやっぱりそういうものをどんどん求めて、その仕事を自分のものにしたいと思うようになり、そういう人たちが増えれば、今度はこちらの上層部の人たちも、それに向かうしかなくなります。変わりそばや更科はそばではない、二八だけがそばだというのは考え方が浅すぎます。これでは、ちょっと都合が悪いですね。

そこに向かって挑戦したいという気持ちが皆さんにあれば、このNPOも含めて、全麵協もそうですが、求めたい方向に組織が変わる必要性があるのではないのでしょうか。

○小山 ありがとうございます。

どうしても、会場の使用時間の制約があります。ほしさん、一言だけ、常にいろいろご協力いただいていると思いますけれども、そばネット埼玉への期待ということでお願いします。

今日のような座談会を10年後にも期待

○ほし 十秒だけ下さい。特別に申し上げることはありませんけれども、今日みたいな素晴らしい会を、あと10

年後にまたやって欲しいと期待します。

そば業界は小さい世界ですが、プロ、素人、マスコミ、消費者、生産者、皆で仲よくやっていけば、ますます発展すると思います。それだけです。

○小山 簡潔なメッセージ、ありがとうございました。

では、本当に最後になりましたけれども、阿部代表理事、皆さんの発言を受けて、どんなことをお感じになったか、お願いします。

会員と共に歩けば成長できるという大きな自信

○阿部 本当にありがとうございました。

今日のパネラーの先生方は、日ごろから、そばネットさいたまの活動にお世話になっている方です。そばネット埼玉の一番の財産は、ご支援を頂いている人的財産だと思っております。

人的財産は、内外に亘りますが、本当の財産は、支えて下さる会員の皆さま方だと思っています。会員の皆さま一人一人が、そば文化を担う、大切な伝道師ではないでしょうか。これからもみんなで一緒にやっていきましょう。今日は素晴らしいお話をお伺いすることができました。

このそばネット埼玉は、皆さんとともに歩めば、これからも成長していける、こういう自信を持つことが出来ました。みんなで意見を出し合い、自ら動き、みんなで盛り上げていきたい、これが今日の感想です。ありがとうございました。これからもよろしく願いいたします。

皆様のご協力に感謝して閉幕

○小山 本日の開催者である阿部成男代表理事、どうもありがとうございました。只今の阿部さんのお話で、本日のシンポジウムの締めをさせていただきましたので、私がまとめる必要がなくなりました。無理してまとめようとしないのが、良い進行役だと聞いたことがあります。そばへの想いを素直に語ってくださいました、パネラーの先生に心より御礼を申し上げます。会場からの質問の時間を取りたいと思っておりましたが、この会場の使用時間がせまってきましたので、この辺で、幕を閉じさせていただきます。

あらためて、六人のそばをこよなく愛するパネラーの方々に、御礼の拍手をお願いいたします。熱心に聞いてくださった会場の皆様のご協力にも感謝申し上げます。本当にありがとうございました。(拍手)

○司会 大変意義深いディスカッションで、NPO法人そばネット埼玉の方向性についても、貴重なご意見をいただきました。

また、そば打ちには諦めきれず努力する方ばかりというお話もいただきました。ご参加の方々、さらに元気をいただいたのではないかなと思います。

あらためまして、会場の皆さま、拍手でお礼を申し上げたいと思います。ありがとうございました。(終了)

NPO法人そばネット埼玉 団体正会員名簿

2016年3月31日現在

NO	団体名	ページ番号
1	上尾手打ちそば研究会	37
2	いるま蕎麦打ち倶楽部	38
3	小山人打ちそばの会	39
4	北本蕎深会	40
5	清原手打ちそばの会	41
6	久喜そば倶楽部	42
7	熊谷そば打ち愛好会	43
8	古河手打ち蕎麦の会	44
9	小原田そば同好会	45
10	彩葛麵打愛好会	46
11	彩蕎一門会	47
12	さいたま蕎麦打ち倶楽部	48
13	下野そばの会	49
14	信州小諸 峰の蕎麦会	50
15	杉戸麵打愛好会小川道場	51
16	せいち庵そば打ち倶楽部	52
17	そば打ち道場 和楽	53
18	そば塾 彩蕎庵	54
19	そば塾 元右I門	55
20	蕎麦道楽 野田式八会	56
21	蕎麦の会「みかど」	57
22	秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館	58
23	つくば蕎麦愛好会	59
24	土浦蕎麦同好会	60
25	恒持庵	61
26	東武そば打ち同好会	62
27	常路麵打ち愛好会	63
28	とちぎ蕎和会	64
29	那須手打ち蕎麦倶楽部	65
30	南向台そばクラブ	66
31	日光落合手打ちそばの会	67
32	美食そば打ち会	68
33	北彩蕎麦の会	69
34	(有)森ファームサービス	70
35	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	71

団体名	上尾手打ちそば研究会
所在地	〒362-0022 埼玉県上尾市瓦葺1752(会長宅) (教習会場は上尾市原市公民館調理室)
連絡先	〒362-0022 埼玉県上尾市瓦葺1752-5 ☎048-721-6770
ホームページ	
E-mail	takek.live@outlook.com

上尾手打ちそば研究会——「発足の経緯と活動状況」——

当会は手打ちそばの美味い作り方を研究し、そば打ちの技術向上を図りながら仲間との絆を深めていくそば愛好者の集まりです。

現在の会員数は20名程、全麵協4段位取得者が2名、3段位3名の他大半は2段・初段位と少数精鋭揃いです。毎月の例会&研修会は和気藹々とした雰囲気会のもとで技術向上に努めています。

平成11年原市公民館行事として年越し蕎麦を打つための「そば打ち教室」が蕎麦店主を講師に迎え、初めて開催されました。参加希望者が多く募集定員20名に対し44人もの応募があったため、全員参加できるように開催回数が増やされました。この教室が蕎麦好き仲間の出会いの契機となり、熱意ある有志を中心に同好会創りの案が纏められ、公民館長の理解と協力を得て「そば打ち教室」全参加者に、そば同好会立上げと参加呼びかけの案内書を送りました。その結果20人以上の参加希望者が集まり、平成12年4月「上尾手打ちそば研究会」が華々しく発足しました。

当時全麵協段位認定制度は無く、会員の互選で会長以下の役員を選任しました。そして毎月原市公民館調理室を会場に、会員一同揃ってそば打ち技術の切磋琢磨に努めてきました。

その後、原市公民館行事としての「年越しそば打ち体験教室」は、運営を当会が担い講師や指導員を会員が務めるようになっていきます。また、毎年5月に開催される「公民館祭り」には、手打ち蕎麦の店を出し地域の皆さんに美味しい蕎麦を提供して喜ばれています。その後会員の技術向上に伴い、そば店の内容も年々充実して、最近では「せいろ蕎麦」だけで1日で500食(生蕎麦の持帰分を含む)超の売上げがあり大盛況です。また会場での蕎麦打ちライブには大勢の客が集まり人気を呼んでいま

す。

最近では、老人ホームや地域の高齢者グループの会合で「そば打ちと試食」および学童保育小学生対象にそば打ち教室を開催する等、地域社会へのボランティア活動にも取り組み、会員のモチベーションも高まっています。

会の行事はそば打ちだけでなく、新年会やお花見会、マイクロバスを利用しての1泊研修旅行を毎年開催する他、有名蕎麦店巡り等様々な行事を通じて、楽しみながら会員相互の親睦を図っています。



団体名	いるま蕎麦打ち倶楽部
所在地	〒358-0013 埼玉県入間市上藤沢406-30-1
連絡先	☎04-2963-2419
ホームページ	
E-mail	s-koyama@peach.ocn.ne.jp

ふるさと入間の仲間と手打ちそばを楽しむ会

「いるま蕎麦打ち倶楽部」が発足したのは2008年。同じ地域に暮らす仲間が中心となり、手打ちそばを楽しむ会が立ち上がりました。市内に住む友人、知人たち22名が集まりました。

私たちの倶楽部は夫婦で参加する仲間が多いのが特徴です。一緒にそば打ちを楽しむのも夫婦円満の秘訣かもしれません。打ち方をめぐって時には言い争いになることもあります。微笑ましい光景です。

現在、全麵協の段位を取得した男性が8人、女性4人がいます。そば打ちを楽しむのが会の目的ですので、段位取得という目標とは少し距離があります。でも、毎年招かれる慰問・おいしいそばを食べる会などに参加していると、うまいそばへの期待度が高まってきますので、少しでも腕を上げなければならないという自己欲求が芽生え、昇段試験に挑戦する仲間が増えてきています。

毎月第2土曜日、公民館の調理室が稽古の場になっています。9時から始め、12時前に打ち終え、そばを食べ

て解散になりますが、食べながらの交流、そば談義がもう一つの楽しみです。

地域活動への参加は、福祉施設でのそば打ち慰問、公民館祭りへの出店、地元夏祭り前夜祭での振る舞いサービス、年越しそば教室開催などの形で、地域に関わり、そば打ち倶楽部の存在をPRしています。

地元の名門ゴルフクラブの会員懇親会などからも要請を受け、交流パーティの賑わいづくりにも協力しています。仲間が協力し合いながら、そば打ちを通して、地域に貢献できるという体験は、疲れを吹き飛ばす達成感があります。

入間、狭山、所沢地域のそば打ち活動5団体が「西部蕎麦連」という緩やかな協議会を作っています。段位取得講習会、そば祭りなど大きな活動は連携しながら進める体制づくりを考えています。

手打ちそばを通して会員の親睦を図り、仲間の輪を拡げ、社会に貢献することを倶楽部の目的としています。



団体名	小山手打ちそばの会
所在地	〒323-0007 栃木県小山市松沼518-8
連絡先	事務局 ☎0285-37-0546
ホームページ	http://teuchisoba-oyama.jimdo.com/
E-mail	y.h.happy.f@sweet.ocn.ne.jp

「小山手打ちそばの会」の紹介

小山手打ちそばの会は、小山市の東部に位置し思川と云う清流が近くを流れている田園地帯の真ん中に位置する自然に恵まれているところにあります。

そばの会の形になる前は、美味しいそばが食べたいと云う思いで何名かのそば好きが集まって始めるうちに参加者が増え、平成22年2月に「思川手打ちそばの会」が発足しました。会が発足したといっても思うように美味しいそばが打てるわけでもなく、試行錯誤の末、我々の会の近くに「みかど」と云う会があることを知り、入会、基本を教えて頂き、ある程度の基本を習得する事ができました。後に「小山手打ちそばの会」として独立し現在

に至っています。

我々の会の活動は、毎週土曜日、日曜日が定例会と、月1回の体験教室の開催、その他ボランティア活動として小学生へのそば打ち指導、老人会あるいは施設へのそば打ちボランティア、稲荷神社への奉納そば打ち等、地域に根差した活動を実施しています。

今後の目標としては、他の会との交流を活発にし、より多くのそば打ち技術「生粉打ち」「更科」などを習得していきたいと思えます。またその他の目標としては、そば文化をより多くの人に理解して頂き日本食の代表として「そば」を広めていきたいと考えております。



団体名	北本蕎深会		
所在地	〒364-0013 埼玉県北本市中丸2-359		
連絡先	〒364-0033 埼玉県北本市本町7-49	☎090-9321-7854	
ホームページ			
E-mail	kiyosinkaifukai@gmail.com		

基礎基本をしっかり踏まえて、もっと上手になりたいソバ打ち会

公民館から講師として依頼され、ソバ打ちを頼まれて始めたソバ打ち教室でしたが、“ソバ打ちは難しい”などのソバ打ちのイメージから脱却し、自分で作った美味しいソバをいつでも好きな時に食べたい。定年後の高尚な趣味を持ちたい。段位認定に挑戦したい。…というソバ打ちへの強い願望や、ソバ打ちの特技を持ちたい。などの要請で公民館とは別に空き家をお借りしてソバ道場を開設したのが「蕎深会」です。

会員は10代から70代までの心からソバ打ちを楽しみ、自分で打ったソバを食べ、また、他人へも“おすそ分け”して喜ばれるのを楽しみにしている人たちがばかりです。はじめは繋がればよい。という気持ちから、もっと上手になりたい。段位取得に挑戦したいという気持ちがわいてきています。道場内はソバ打ちに勤しみながらソバ談義に歓喜してコミュニケーションが図られています。初段位認定への挑戦者も、初段から二段への意気込みが挑戦となって現れて来ています。自己流からなかなか脱出できない人もいますが、いつもソバ打ちは基礎基本に重点を置き、徹底して各過程…準備の段階から(水回し・捏ね・延し・切り)後片付けまでを見極めながら研鑽しています。



会の目的からも段位認定にいつでも参加できるように平成26年8月に特定非営利活動法人そばネット埼玉に団体会員として加入させていただきました。平成27年4月より練習回数を月3回から、月4回にしてソバ打ちの自己研鑽に励んでいます。年初初めには総会を開いて全員で協議し会員全員が楽しく目標をもって活動出来るようにしています。また、ボランティア活動として老人会や福祉施設などへの慰問ソバ打ちも行っております。



団体名	清原手打ちそばの会
所在地	〒321-3236 栃木県宇都宮市竹下町359-21
連絡先	☎028-667-6680
ホームページ	
E-mail	wh4ni9@bma.biglobe.ne.jp

自ら栽培した蕎麦で蕎麦を打つことを基本に活動する会

清原は宇都宮の東、鬼怒川の西岸に位置し清原工業団地にある市民センターを活動拠点にしております。この会は地産の蕎麦を地元の皆さんに味わってほしい、という思いから結成されたと聞いています。

現在でも20数名の会員で8月に種まきをし、11月に収穫をし、定例会(第四日曜日)と自主練習会(第二土曜日)を活動の中心に、市民センターの文化祭、栃木県立の農大祭、飛山まつり、子供蕎麦打ち体験教室などの活動を実施しています。

さすがに刈り取りは機械刈に変更しましたが、種まき、土寄せは今でも会員の手で実施しています。自ら種まきした蕎麦の芽がでて土寄せすると正に畑がよみ返り、農業の充実感も味わっています。写真は会員が育てた蕎麦畑です。自主栽培の蕎麦を収穫し、蕎麦打ちするときの喜びは言葉では言い尽くせないものではありませんが、あえて言葉にすると、まずは加水した時の香りの素晴らしです。蕎麦の香りは小麦にナッツの香りを加え、更に雑草の雑味を含んだような複雑な香り、とでもいうような香りが水を加えた時に一段と強く香ります。この香りは他からは得られぬものであることは間違いがありません。更にのした時の色は何とも言えぬ緑、小さな翡翠をちりばめたような緑を見せ、切り揃えた時の新そばの瑞々しさ等、新そばのおいしさを表現することだけでも論文が書けそうですが、まだまだその表現力を持ちえない事が残念であり私たちの蕎麦会が求める課題と考えています。

飛山城跡のお祭りに蕎麦を出店していたとき、こんなうまい蕎麦はどこで食べられるんだ、と言われたことがあります。さらに地域の農大祭に出店しているときに小学生の女の子が、蕎麦美味しかった、と言って貰ったこ

ともあります。そういった感激の言葉から、自分たちの蕎麦の存在を改めて気づかされ、我が会の活動の原動力ともなっています。

私は横浜育ちで蕎麦らしきものが好きで、大人になっても麺がすきですが、子供の時に清原のそばを味わうことができたらどう変わっていたか、想像してしまいます。清原の手打ちそばの会は発足20年迎えようとしていますが、蕎麦のおいしさ、うどんと蕎麦の差等理解したうえで蕎麦を表現できる人が何人できるか、30年、40年と成長する会と大きな野望を持って活動しています。



団体名	久喜そば倶楽部
所在地	〒346-0005 埼玉県久喜市本町7-2-49 (鷲宮道場) 東武伊勢崎線・鷲宮駅西口ロータリー前
連絡先	会長 長谷川 明 ☎0480-22-8588
ホームページ	
E-mail	onihei@tbn.t-com.ne.jp

久喜そば倶楽部の生い立ち

平成12年4月、現会長の長谷川は定年退職を機に池袋の蕎麦店にて、そば打ちの技法を教わり未熟ながら久喜市で仲間数人を誘い、地域の公民館を拠点にそば打ちを始めました。これが「久喜そば倶楽部」発足の原点であり、当初は素人の集まりで、今考えると恥ずかしいほど未熟なそば倶楽部でした。

その後、全麵協の存在を知り段位認定会に挑戦するため「さいたま蕎麦打ち倶楽部」に教を請い技術の向上に努めました。

そして、平成18年5月、発足したばかりの「NPOそばネット埼玉」に団体会員として加入し現在に至っております。

また、平成24年2月には東武伊勢崎線・鷲宮駅前に念願であった専用の「そば道場」を開設することが出来ました。この道場は目の前に大きな桜の古木があり開花時には花を愛でながら、そば打ちの出来る素晴らしい場所です。

現在、20数名の会員と共に練習に励み、四段位4名を含み大半が有段者となるなど技術は上達したものの、初段位を受ける新しい会員の無さに危惧している状態です。



この間には、久喜・幸手の市民まつり、幸手権現堂さくら祭りへの参加、地域の小学校での親子そば打ちの指導、またディサービス等、介護施設での手打ちそばの提供、自治会等イベントへの参加など積極的に行い年間20数回の活動をしております。

これからも「そば食文化」の発展のため、仲間と共に手打ち蕎麦を媒体に、より一層地域に密着し貢献したく思っております。



団体名	熊谷そば打ち愛好会
所在地	〒360-0004 埼玉県熊谷市上川上534-10
連絡先	☎090-4360-9666
ホームページ	http://homepage3.nifty.com/PIR/index.htm
E-mail	SNA76567@nifty.com

多くの仲間と楽しいそば打ち旨いと言われてまた来た道場！

熊谷そば打ち愛好会は平成15年2月に「楽しく美味しいそばを打とう」を合言葉に発足しました。健康志向、手作り志向とともに余暇を有意義に過ごしたいという欲求も高まりをみせています。当愛好会はそば打ちを趣味としてそばを愛し、そばの食文化を楽しみ、そばを通して人と人との新しい出会いを期待し相互親睦を図っています。

発足当時は40名の会員も現在87名の会員で月に約10回ほどの例会ではそば打ち技術向上に励み、賄い食では季節に併せた変わりそばや地方の美味しいそば粉で楽しんでいます。公民館を利用したそば打ち教室、福祉施設への訪問及び小学校での親子そば打ち教室等を実施し、特に吉岡小学校(名称 吉岡っ子ふれあいたいム)では10年も続き参加者は毎回抽選となっています。また、産業祭及びラグビーロードフェスティバル等にも参加し、何よりも嬉しいのは私たちが打ったそばが美味しかったと言われるとまたそば打ちを続けたい気持ちになります。平成27年には全麵協のB会員となり初めて小学校での親子そば打ち教室で三級の認定証を授与し校長はじめ関係者より子供の励みになると喜ばれました。年一回実施している「美味しいそば」「珍しいそば」巡りとして親睦旅行にも毎回多くの参加者で親睦を図っています。

そば打ちを趣味とし、その技術の向上と親睦を目的として発足した任意団体“熊谷そば打ち愛好会”は活動歴が14年目を迎えました。

振り返れば、公民館でのそば打ち教室、小学校での親子そば打ち教室、福祉施設訪問等、社会に対するそば文化のかかわり活動が増大し又受け入れられる活動へと変化してきました。

子供たちへの食育活動・高齢者の生きがい活動・食文化の高揚等そばを通じた多くの活動が大きく前進する姿

が近くあると肌で感じられるようになりましたが任意団体での活動にはおのずと限界もあり、さらに社会貢献活動の高みを目指すためには法人化が不可欠と考えNPO法人化に向けた取り組みを進めています。



「くまそば」そば打ち道場



そば打ち道場練習風景



そば打ち教室風景



吉岡小学校親子そば打ち教室風景

団体名	古河手打ち蕎麦の会
所在地	〒306-0005 茨城県古河市諸川512-2
連絡先	☎090-8080-4226(大島会長)
ホームページ	http://koga-soba.com
E-mail	itohmasa@poem.ocn.ne.jp

技術向上や地域交流等を通じて蕎麦文化発展に寄与できるよう取り組んでいます

公民館主催の「そば打ち講座」を終了後、そば打ち仲間と共に、平成14年に会を結成。(発足当時は「三和手打ち蕎麦の会」、その後市町村合併により「古河手打ち蕎麦の会」となる)以来、技術向上を目指し月1回の例会を開催、また地域との交流や社会奉仕活動を目的とした活動を行っています。

現在会員33名、会員相互の親睦を兼ねた蕎麦の食べ歩きや旅行を行ったり、各種の交流会の参加等、会則に添った活動で現在に至っています。今後も蕎麦愛好者のネットワークを広げ、蕎麦文化の向上・発展に寄与できるよう取り組んでゆく会です。



月例の蕎麦打ち研究会



講師を招いた研修会



地域イベントへの参加

団体名	小原田そば同好会
所在地	〒963-8835 福島県郡山市小原田四丁目8番11号 会長 佐藤 信義
連絡先	小野 常夫 ☎090-2793-2749
ホームページ	
E-mail	onot1038@docomo.ne.jp

手打ちそば打ちを通じて、地域コミュニケーションと、仲間づくりを大切にする素人そば打ちの会です

いつもお世話になっている奥様に旦那の手作りの一品料理をご馳走するというグルメ会の協力も得て、平成22年6月に「小原田そば同好会」を11名の会員で発足しました。当社は練習道具も少ないなか、地域の公民館にて、毎月第2・4日曜日に700gの二八そばを有段者より指導を受け、水回し、練り、のし、たたみ、切、等々、各自が一所懸命そば打ち作業に励んでおりました。練習の甲斐あって、全麺協の段位認定大会に挑戦し有段者が増えました。そのおかげで、地域の文化祭行事はもちろん、夏休みを利用して小学生や地域の方々を対象とした「親子そば打ち教室」や「素人そば打ち教室」等も行えるようになりました。

また、市の障害者施設を訪問し、そば打ち技術を披露し、「出来たて、打ちたて」のそばを施設の入居者、職員様にも堪能していただいております。近年は、体験のため、ソバ畑を耕作しています。8月上旬に種を蒔いて、11月上旬にソバに愛着がもてるように手刈りで収穫しソバの実を粉に挽いて味わっております。自分たちで作ったものは、ひと味違うようです。本格的なそば打ちが覚えられる全麺協の段位認定を主としながら、アマチュア



で趣味の世界なので、飽きないでそば打ちが続けられるよう、その他十割、更科等いろいろなそば打ちにも挑戦して遊んでいます。また、懇親会が一番大事な行事になっております。蕎麦打ちをとおして、地域社会、家庭や知人友人など、いろいろな方がたと交流し、皆様方に、愛される蕎麦会になればと、思っております。今後ともよろしく願いいたします。



団体名	埼葛麺打愛好会
所在地	〒345-0002 埼玉県北葛飾郡杉戸町大字鷺巣488-33
連絡先	榎本 喜一 ☎0480-38-3451
ホームページ	
E-mail	itih.1mennsai@gmail.com

蕎麦好き集まれ

私たちは毎週水曜日午後、地元の泉公民館(0480-38-0879)調理室に集まって、所属する会員、無所属の会員を問わずバリアフリーで蕎麦打ちの練習をしています。

参加費は各自一回100円だけで、蕎麦粉も各自持参が原則です。家で打つと粉だらけになってしまいますが、公民館で気兼ねなく打っています。また、技術指導についても、上級者が初心者に無償で指導しているなど、参加された皆さんから好評をいただいています。

上級者も毎回技術を磨くため、自分のため練習に取り組んでいます。

また、地域の活性化につなげたいと毎月最終日曜日午前、蕎麦好きが集まって、会員制で蕎麦会を開き、早くも二年経ちました、口コミで徐々に増えてきました。

さらに、ときどき老人施設に頼まれて、写真のような蕎麦打ちを披露して、喜ばれています。

今のところ、埼葛麺打愛好会は団体とはいえ、会長の一人だけの団体です。今後もみなさまと一緒に蕎麦打ちに取り組んでまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。



団体名	彩蕎一門会
所在地	そば打ち道場 〒349-1112 埼玉県久喜市中里1048-1 栗橋コミュニティセンターくぶる
連絡先	☎090-2406-5931 樽見
ホームページ	http://blog.livedoor.jp/saikyo2015/
E-mail	saikyoichimonkai@yahoo.co.jp

そば打ちへの熱い思いが繋ぐ「人と人の和」と「そば文化への敬意・普及」そして「社会貢献」を大切にする彩蕎一門会

平成24年4月に発足し、4年が経過した若い会です。
会員は30名。

会の目的は『そば打ちを通して蕎麦文化に親しみ、会員相互の親睦を図り、そば打ちの普及、並びに社会に貢献し、人間性を高めること』です。

練習は定例会として毎週水曜日と土曜日(第2水曜日と第4土曜日は休会)に栗橋コミュニティセンターで研鑽しています。研鑽にあたっては技術の向上は基より、「礼に始まり礼に終わる」をモットーに朝礼で情報共有を図り練習に励んでいます。

年齢構成は40代から70代となっていますが、高齢化は否めません。

しかし、お互いに影響し合いながら切磋琢磨しています。今後はそば文化を継承していく「若いそば打ち人」が増える事を期待して地域の方々との「そば打ち教室」開催も計画しています。

年間の活動としては、定例会を軸に地域のイベントやそば祭りに参加して地域の方々と触れ合いながらそば打ち文化の普及に努めています。また、介護施設を訪問し心を込めて打ったそばを食べていただき交流しながら、私達も元気もらっています。上尾市の介護施設での「年越しそば」は施設の開所以来二十年近く、毎年の恒例行事となっています。

最近、地域の行政区から依頼を受けて「そばの試食会」を行っています。この地域との交流は「そば文化」の普及に大いに関わっていると思います。このような活動を通して多くの「そば好き」を発見するのです。

小学校の放課後教室の延長線上での「親子そば打ち教室」では、そばのまめ知識の講話から入り石臼での粉挽き、そしてそば打ちへと進み親子で夢中になって体験してもらいました。将来は「そば打ち人」になってくれる

事を夢んでいます。

打っても打っても満足のいくそばが打てない程、奥の深いそば打ちと日本のそば文化の素晴らしさ、そして人を引き付けてやまない「そば打ち」の魅力と価値を一人でも多くの人びとに伝えて行き、そば文化の普及に努めたいと思います。



団体名	さいたま蕎麦打ち倶楽部
所在地	さいたま市大宮区吉敷町4-261-5
連絡先	☎048-644-4466
ホームページ	http://members.jcom.home.ne.jp/sobauchi/
E-mail	kansukean@gmail.com (幹事長 菅野)

蕎麦をこよなく愛し、手打ちそばを通して人の輪(和)を広げる 素人蕎麦打ち集団

平成5年「全国麺類文化地域間交流推進協議会」が設立され、素人の蕎麦打ちに関する関心が高まりの中、平成7年7月蕎麦好きの仲間が集まり、この地において異業種交流の会「分桜流・彩国蕎麦蘊蓄の会」が発足しました。

蕎麦をこよなく愛し、手打ちそばを通じて人の輪を大きくするアマチュア蕎麦打ち集団・「伝統食文化・蕎麦の手打ち技・味をめぐる人が、人脈づくりの遊び場、社会奉仕活動の拠点として寄り合う」ことを原点とし、東京桜流蕎麦打ち研究会の方々や新橋「本陣房」の山本育磨プロによる蕎麦打ちのご指導を受け、研鑽に努めるとともに、福祉施設での蕎麦の提供や各地の蕎麦イベントへの参加などを通じ手打ち蕎麦の普及に努め、その成果として平成13年埼玉県初めての初段認定会を開催しました。

その後、平成15年の倶楽部名称への変更やそば打ち道場の移転などを経て、現在、さいたま新都心駅近くの立地の良い場所に、毎日興業さんのご支援により道場を構えるとともに、北本道場の開設を通じて、平成26年8月には全麺協の蕎麦打ち道場としそれぞれ第一号、二号として認証をいただきました。

倶楽部の状況ですが、

- ・会員(44名)会友(53名)

活動の状況については、

- ・月一回の例会
- ・初級者の蕎麦打ち教室や上級者の蕎麦打ち教室の開催
- ・公民館や社会福祉施設でのイベントの参加
- ・全国各地で開催される「そばまつり」への出店
- ・段位認定会の開催
- ・第二日曜日に多くの皆さんに蕎麦を食べていただく日曜庵の開催
- ・会員が伝統蕎麦文化を知る会員蕎麦蘊蓄の旅

このように当倶楽部は、首都圏に隣接した立地や大勢の会員会友や多くの有段者を輩出するなど従来からの活動はもとより、さらには、平成25年日本食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されたこと、またイタリアミラノ万博での和食文化に注目があつまり、その中でも蕎麦が人気をあつめたことは、我々の手打ち蕎麦文化の伝承に大きな励みにもなりました。

東京オリンピックを控え、私たちの原点である「伝統食文化・蕎麦の手打ち技・味を愛でる人が、人脈づくりの遊び場、社会福祉活動の拠点として寄り合うことを目的とする」心を忘れず、多くの蕎麦関係者や蕎麦倶楽部との連携を深めながら手打ちそばの普及・啓発に努め、日本はもとより世界の多くのそばファンの期待に応えてまいります。



団体名	下野そばの会
所在地	〒321-0932 栃木県宇都宮市平松本町286-3
連絡先	田部井 武 ☎028-638-8617
ホームページ	http://shimotsukesoba.nomaki.jp/
E-mail	http://shimotsukesoba.nomaki.jp/toiawase.html

“和”を大切にし、生涯の趣味として手打ちそばを楽しむ仲間

当会は、平成18年に発足し会員20名、内有段者数16名のグループです。栃木県は旧国名を「下野の国」と称されていたことから「下野そばの会」と銘名されました。「会津桐谷」の唐橋宏先生に名付けていただきました。

そば打ち体験を通して会員相互の和と親睦を図り、そばに関する様々な情報交換、そば打ちによる福祉ボランティア活動及び地域イベントへの参加・社会への貢献、しいてはそば打ちの技術向上を目的とし、楽しみながら活動しています。例会は、地域の公共施設を利用し、月2回(土曜日・日曜日)行い、二八そば以外に変わりそば・十割そば等メニューを工夫しながら楽しみ、更に、自己研鑽を目指す会員のために、例会以外月2回の練習会を設け、技術の向上を図っています。

活動状況はホームページを掲げ広く情報を提供し、そばに興味のある人々が気軽に参加できるような態勢づくりも行っています。

平成27年度、発足以来会をリードしてきたリーダーが引退し、新たに人心一新を図り日々精進しています。



例会



ボランティア活動



懇親会

団体名	信州小諸峰の蕎麦会
所在地	粉工房 西峰 〒384-0022 長野県小諸市松井2-4 代表 〒384-0022 長野県小諸市松井1-1-27
連絡先	☎0267-23-0047
ホームページ	
E-mail	oike47@nifty.com

そば好き達が蕎麦栽培に手を出しそば打ちに陥った人々達

二十年前、1996年飲み会の席、今後の農村の話高速道路・新幹線建設・長野オリンピックが終わり浮かれた時代のその後、諸々のその内、私も、もう耕作出来ないと言う者も、それでは蕎麦でも作ろうかとそばをすすりながらトントントン、と話しが進みそばを打つお前がまとめると、古老に相談し蕎麦種を分けて頂き(在来種)蕎麦会の立ち上げに、機械、耕作放棄地、地主のまとめ、圃場の整地、夏の種まき草刈り刈り取り乾燥と製粉をしてのそば打ちの蕎麦会、うまい、美味しの言葉一年間の仕事の苦勞が吹っ飛ぶ時快感でした。その後年々面積も仲間も増えオーナーに蕎麦塾開設して頂きました、又県の支援での粉工房西峰の新設、乾燥選別精製施設、冷蔵設備の充実又、福井名人の赤羽氏の研修会、各そば道場での講習会への参加は数知れず、打ち方の色々、水回しの方法、丸のし、一本棒、そば打ちの考え方、取り組み方地域でのボランティア、福祉また地域貢献の人間一人一

人での違い色々なそば打ち研究、研鑽しましたその過程で蕎麦打ち、そば道、人、ひと、ヒト、そば、ソバ、蕎麦、考え方の悩み壁に感じた時NPO法人そばネット埼玉との出会いに巡り合いましたあれから四年おかげさまで色々な事での払拭が出来ましたNPO法人そばネット埼玉への入会へ御尽力いただいた大勢の方々に感謝、感謝の今日この頃です。

今は小諸市畑作振興協議会蕎麦部会とのコラボでの小諸市蕎麦ブランド化事業の達成にむけ峰の蕎麦会も会員一同賛同貢献に向け又、峰の蕎麦塾の道場再建(二年前オーナーの不明で蕎麦塾閉鎖し自宅にて個人教室のみ)と長野県東信連合のそば打ち麵達人会の集結を視ながら福祉ボランティア地域ボランティア又、食育体験等の活動を通じて地域貢献出来るよう会員一丸となって各仮教室で、美味しい蕎麦、旨い蕎麦を打とうと頑張る会です今後ともよろしく願いいたします。



団体名	杉戸麺打愛好会 小川道場
所在地	〒345-0037 埼玉県北葛飾郡杉戸町本島619
連絡先	☎090-2221-3105 (小川伊七)
ホームページ	http://soba-ogawadojo.com
E-mail	ogawadojo5012@ybb.ne.jp

躍進する小川道場

道場を開設して約7年、この間会員数も50名を越す大所帯になりました。週3日の練習日には会員たちがそば打ちに励み、その上達ぶりは目覚ましいものがあります。その結果、様々な「素人そば打ち大会」や「段位認定大会」等で優秀な成績を納めています。そばアカデミーと称し様々なそば打ち名人を招喚し指導を受け、会員の実力向上を目指しています。

また、地元の農業高校の授業でそば打ち指導をしたり、

年に数回地元をはじめ、多くの地域で様々なイベントを実施するなど、たくさんの人たちにそば打ちの面白さや打ちたてのそばを楽しんでもらっています。珍しいところでは、隔年で杉戸町の姉妹都市であるオーストラリアのバッセルトン市から杉戸町を訪れる観光客に小川道場で蕎麦打ちを体験してもらい、会員がかたことの英語交じりと身振り手振りで指導しています。外国の方々にも、日本のそばを堪能してもらっています。



団体名	せいち庵そば打ち倶楽部
所在地	〒306-0234 茨城県古河市上辺見651
連絡先	生沼 聖司 ☎080-1208-5774
ホームページ	
E-mail	mail_seiji.o-55@peace.ocn.ne.jp

そば打ちで人と人をつなぐ

当倶楽部は古河市にあり、現会長の生沼邸の敷地内の建物を道場として利用させていただいております。駐車場完備で10台はOKです。平成21年暮れに設立致しました。会長は以前からそば打ちはしておりました。初段位なりたての自分が生沼邸でそば打ちをしたことが設立のきっかけとなりました。当初は3名で年明けには4名に。そば打ち経験者2名、まったくの初心者2名。今から思えば恐ろしいことだが、当時は知識・技量はさほどなく試行錯誤で行っていた筈です。「さいたま蕎麦打ち倶楽部」の教本及びDVDにはかなりお世話になりました。

日曜日に「そば打ち教室」ということで行っていました。知人等も来てくれました。そば打ち後は、皆でそばを食べながら情報交換です。憩いの場となっていました。種類の異なるそばを食べて頂き、其の評価をしていただきました。一年も経過せずに3名も初段位合格。合格を機に道場も同じ敷地内にある現在の場所へ移動する。打ち台も4台設置。

現在の会員は十数名で水曜日・日曜日をメインで練習

をしております。

当倶楽部は女性の活躍が目立ちます。女性は6名ですので圧倒的に男性のほうが多いのです。女性陣は向上心・技術習得の速さが、男性陣よりちょっとだけ否かなり勝っているものと思われれます。手前味噌になりますが、包丁仕事・並べ方は目を見張るものがあります。

倶楽部の特徴として、いつでもそば打ちが出来る環境にあります。そばを茹でて食べることも出来ます。去年の暮れは、打ち台を6台設置で早朝よりそば打ち行いました。会長もさることながら奥様の尽力もあって、我々はそば打ちをすることが出来ています。感謝です。

そば打ちを通じて知り合いも増えました。「そばネット埼玉」を通じて他の倶楽部の人たちとの交流も持てました。今回、倶楽部紹介の機会も頂きましたのでより輪が広がるものと考えております。当倶楽部の名刺には「そば打ちで人と人をつなぐ」となっています。そば自体を繋げるのは難しいが、これからもそば打ちを通して人と人を繋いで行けたらと思っております(菊地記)。



団体名	そば打ち道場 和楽
所在地	〒337-0053 埼玉県さいたま市見沼区大和田1-1469-8
連絡先	代表 古川 モト子 ☎048-676-8002
ホームページ	
E-mail	seiki.s@jcom.home.ne.jp (連絡先)佐藤 晴紀

和を保ちつつ楽しくそば打ち技術の向上を目指します

自分で旨いそばを打ちたいと思っている人達が集まり、和を保ちつつ楽しく互いの技術向上を目指している会です。講師の指導だけではなく、会員相互に教えあい学びあい向上心を育むとともに、仲間としての信頼関係を深めています。また、年数回、イベントへの出店や、小学校親子そば打ち体験教室等の活動を通して地域との交流をしています。

道場の一番の特徴は、毎週3回の教室開催日であれば、予約等の必要がなく、都合の良い時に来て自由にそば打ちができるということです。

○教室開催日

毎週 火曜日、木曜日、土曜日 9時～12時

○メニュー

- ・そば打ち体験 そば打ちを体験してみたい方に教えます。
- ・入門コース 6回のコースで基本を習得してもらいます。
- ・会員 好きな時に来て自由に打てます。

○研修会

二八そばだけではなく、生粉打ち、更科粉打ち、変わりそば等のテーマを決めて、会員相互で学びあっています。



イベントへの出店



そば打ち道場 和楽



小学校親子そば打ち体験教室

団体名	そば塾 彩蕎庵
所在地	岩槻彩蕎庵 〒339-0031 埼玉県さいたま市岩槻区飯塚936 杉戸彩蕎庵 〒345-0004 埼玉県北葛飾郡杉戸町宮前167-33
連絡先	事務局 ☎0480-32-4399
ホームページ	
E-mail	kikuji_o@yahoo.co.jp

そば好きが集い、そばを美味しく食べるために、いろいろな方向から考察し研鑽する、そんな仲間が集う道場が、そば塾彩蕎庵です。

小さなころ、時を忘れて外で遊び、日が沈むころ家路についた。

「ただいま」よりも先に「母ちゃん腹へった」と訴えると「夕食まで待てないのかい。もう少しで仕事終わるから」と言いながら内職の手を止めて握ってくれた塩結び。あの時の「にぎりめし」は美味かった。

人にとってうまい食べ物とはただ味が良いということではない。味覚、嗅覚、視覚などの感覚のみならず温度や色などは勿論のこと食するときの環境やそれぞれが持つ思い出まで取り込み「うまい」と判断するのである。

そば塾彩蕎庵ではあらゆる環境設定を考察し、美味しいそばを食べる方法を確立します。

「そば塾彩蕎庵」では、次の「そば塾彩蕎庵講師認定講座」を開催し、美味しいそばを食べるために研鑽しています。

主なカリキュラム

①安田流そば打ち技術

- ・水回し、こね、延し、切り、茹での基本技術と
- ・更科そば、おやまぼくちそば等の応用技術

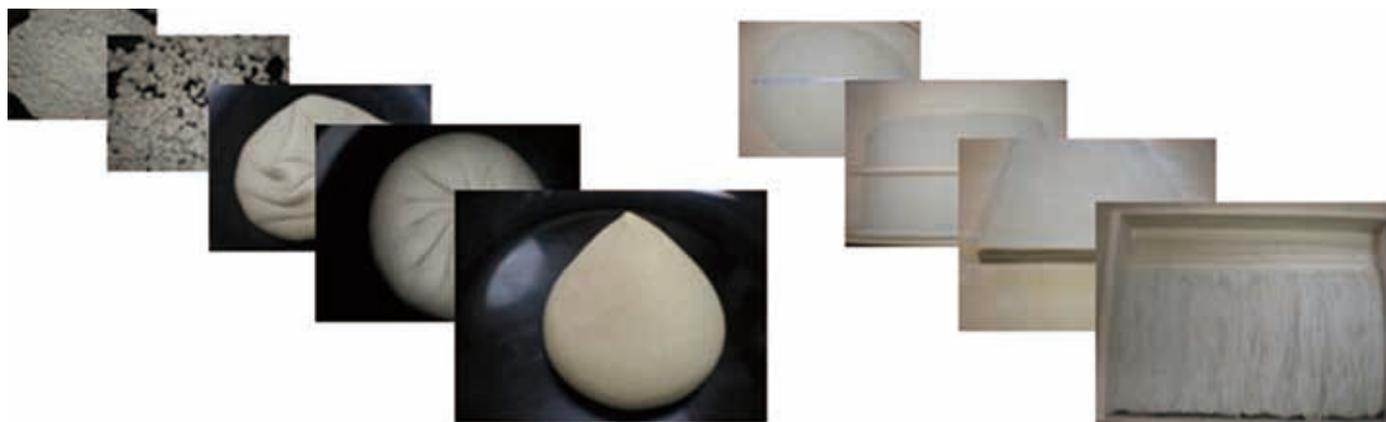
②一般的なそばに合う料理及びそば汁

③食品衛生学

④そばの栄養学

⑤そばの歴史及び雑学

認定委員会で審査を実施しています。



団体名	そば塾 元右エ門
所在地	古河葛生道場 〒306-0211 茨城県古河市葛生1713-2
連絡先	☎080-1118-5608
ホームページ	
E-mail	soba_motoemon@yahoo.co.jp

“ただのそば好きが、手打ちそばと出会い、衝撃を受け、塾を発足”

そばに魅了された者達がこよなくそばを愛し伝統食文化、そばの手打ちの技を地域密着で伝えたいという思いから生まれた集団です。

そば打ち研鑽や他団体との交流、そば好きが活動できる集いの場として平成27年7月『そば塾元右エ門』を結成しました。ただのそば好きの思いに賛同する4名からはじまり、徐々に塾生数が増え、活動の幅も広がっています。

名前の由来は江戸時代に風鈴そばが流行ったことから、江戸時代(宝暦六年)に存在したそば好きのご先祖様(元右エ門)より拝借しました。元右エ門はたいそうそば

好きだった様で、位牌にも記されていた事から、これにあやかり、この塾に関わる人がそばを好きであり続けますようにという願いも込めています。

現在は、若者達を巻き込んだ地域のイベント参加を通して、古河の地にそば手打ちを振興すると共に、そば食べ歩き旅行(温泉付き)親睦会を開催し、そばの奥深さを味わい、語らいの場を広げています。そして、そばを愛する自分たちの手でそばを栽培、製粉し、そのそば粉を使ってそばを打ち、食する・愛でることを目標として、栃木のそば祭りの参加に向けて日々精進しています。



団体名	蕎麦道楽 野田弐八会
所在地	事務局 〒278-0031 千葉県野田市中根19 そば工房 〒278-0051 千葉県野田市七光台11-2
連絡先	事務局 ☎04-7122-4084
ホームページ	
E-mail	goshu1228@docomo.ne.jp

手打ちそばの道を楽しみ、地域の仲間づくりを進めるグループです。

そば教室を通じて知り合っそば好きたちが、より良い技術の習得・向上とそばの道を楽しむ仲間づくりをと…平成21年3月に15名で立ち上げ、今年8年目となります。

当初は地元公民館を拠点として活動をスタート、公民館事業の初心者向けそば教室への4年間にわたる協力を通じて発展したそばサークルは、3団体が存続し現在も指導を継続しています。

地元社会福祉協議会のボランティアグループ登録とともにスタートした福祉施設への無料そば打ち披露と試食提供は今年、5年目を迎えようとしており訪問施設は既

に36事業所となりました。

平成23年夏から始まったそば畑の栽培体験は年々収穫量を伸ばし27年度の玄蕎麦収量は120kgを超える結果となり、そば畑栽培オーナー会員への公平分配によって、賑やかに楽しく収穫祭を開催できました。

平成26年3月には念願のそば工房も確保することができ、ここを拠点に外部講師をお迎えしての技術研修会や月に8回のそば打ち会の開催、視察研修旅行、酒蔵探訪、味噌づくり講習会や地元の産業まつりや福祉まつり等への催事出店、などなど好奇心と向上心の赴くままの活動を続けています。



団体名	蕎麦の会 「みかど」
所在地	〒321-0218 栃木県下都賀郡壬生町落合3-5-3 壬生町立生涯学習館
連絡先	☎090-4710-2377
ホームページ	
E-mail	nihei-y@cc9.ne.jp

私達の蕎麦の会「みかど」は1998年県民カレッジのそば教室の受講生が「もっと身近でそば打ちを学びたい、家族や友人に美味しいそばを食べさせたい！」という思いから2001年12月に結成されました。

会員は壬生町を中心に県内各地からも参加され時には100人を越えることもありました。

基本、月一回の定例会では、少々の待ち時間がある中、仲間と楽しく蕎麦談義に花を咲かせ、技術および知識交流の場として仲間づくりを続けて参りました。

その後、全麺協の段位認定会に参加する様になり会員の多くが段位を取得しております。

また、プロとして4店舗がオープンしました。地域に密着した活動と並行して、東日本大震災では福島県いわき市に4回、原発で福島県双葉町から避難された方々がおられる埼玉県加須市騎西高校跡地に4回蕎麦の炊き出しに参加させていただきました。

現在、地域に根ざした活動として各施設へのボラン



ティア、小中学校での子供たちを対象とした講習会を行っています。

手打ち蕎麦を作る、食べる、もてなす喜び、楽しさを子供の頃から体験し、また熱心に手ほどきする会員たちも教える喜び、楽しさを共に味わう、ほのほのとしたこの活動がひいては日本の食文化の代表である手打ち蕎麦の文化が世代を超えて広がっていく一助になれば嬉しい限りです。



団体名	秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館
所在地	〒368-31 埼玉県秩父市上野町2-16
連絡先	☎0494-23-4515
ホームページ	http://www13.plala.or.jp/chichibu/
E-mail	kamiisi.yosio@blue.plala.or.jp

楽しく、美しく、美味しい蕎麦打ちを目指して、日々稽古に励みながら地元での蕎麦の普及活動に取り組んでいる蕎麦打ち倶楽部です。

秩父地方は山々に囲まれた、盆地で標高も有り、朝晩の気温の差が大きく、古くからの背丈低い小粒で香りの高い秩父在来種のそばがあり、埼玉を代表する蕎麦処です。在来種の保存活動をしなが、仲間づくり、地域づくりを心掛け、楽しく、美しく、美味しい蕎麦打ちを目

指して、日々稽古に励みながら、地元の年4回のそばまつりに出店し、福祉施設への蕎麦打ち訪問また市民手打ちそば教室の開催などをしながら、地元での蕎麦の普及活動に取り組んでいる秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館です。



団体名	つくば蕎麦愛好会
所在地	〒305-0842 茨城県つくば市柳橋496 みずほの村市場内
連絡先	事務局 ☎029-873-9779
ホームページ	
E-mail	n.kenzo@ab.wakwak.com

“おいしいそば打ちを楽しみながら地域の皆様に喜んでいただく”をスローガンにそば打ちを楽しんでいる「つくば蕎麦愛好会」は、平成11年2月に(株)みずほの長谷川社長の発案で発足いたしました。

手打ちそばの会は珍しい頃でしたが農業生産者、病院院長、陶芸家、会社員、ライオンズクラブ理事等地元有識者等十数名でのスタートとなりました。そば打ち例会はそば打ち経験者のそば打ちを見て打ったそばを参加者で食べるというもので、そば打ち道具を持っている人の持ちよりによるそば打ちとステンレスボールでの水回しが懐かしい思い出となりました。発足一年目では農業生産者が中心にそばの栽培、二年目はそばオーナーを募集したそば栽培とそば研修は福島県山都のそばを味わい帰りに麵棒等のそば打ち道具を購入したことが思い出されます。

この様な活動でつまらないのか退会者が続出し平成15年頃には例会の参加者が数名となってしまいましたが、平成16年より新たな体制で取り組み、本橋理事(三段位)のそば打ち指導及びそば打ち道具の整備(手作りの麵台、切り板等)を行い残った会員のそば打ち技術の向上に取り組みました。平成17年10月最終の土曜日、日曜日にみずほの村市場のおまつりイベントが開催され、そば打ち実演と生そば販売で初参加をしたところ来場者(写真のとおり)の思わぬ好評を得て自信が付ききました。その後平成17年のイベントよりそば食販売を行い、昨年は1,000食の販売の達成で「つくば蕎麦愛好会」の実力が認識できました。

そば打ち技術の向上は、人様の前でそばを打ち全麵協の段位認定を得たことが役立ちました。平成19年2月茨城大会の初段に川崎副会長が挑戦し合格、同年9月の老神温泉のそば打ち認定会に日比野会員が挑戦し見事合格

して会員のそば打ち技術向上のきっかけとなりました。

イベントのそば打ち実演をみて入会希望者が徐々に増え、「つくば蕎麦愛好会」のユニホームを平成20年10月に決め、平成25年10月にNPOそばネット埼玉に団体会員に入会させていただきました。

現在の会員数26名のうち段位認定者16名(5段位1名、3段位5名、2段位3名、初段位8名)です。今後は地域の蕎麦文化の発展のためそば教室、福祉施設等でのそば打ちに取り組んでいきたいと思ひます。



そば打ち活動拠点



平成17年10月
イベント参加状況



平成26年10月
イベント参加状況



平成28年2月会員集合写真

団体名	土浦蕎麦同好会
所在地	一中地区公民館 〒300-0044 茨城県土浦市大手町13-9
連絡先	会長 三島 誠 ☎029-822-1878
ホームページ	
E-mail	塩野忠彦 ta1939shio@jcom.home.ne.jp

手打ちそばをおいしく食べられるように愛情をこめて打つ

私たちの土浦蕎麦同好会は、日本第2位の大きさをほこる湖、霞ヶ浦の西側にあり、名峰筑波山を仰ぎ見ることのできる地、茨城県土浦市を活動の拠点としています。

手打ちそば同好会を設立したのは、平成14年5月で、現在で14年経ちます。会の名称は、途中で土浦の名前を入れるようにして土浦蕎麦同好会と改名しました。

そばネット埼玉へ加入したのは、平成23年4月で、まだ、5年ほどしかたっていません。そばネット埼玉が10周年ですから、半分程です。

会員は、人の入れ替わりはありますが、現在、20人程度です。

会としては、「手打ちそばをおいしく食べられるように愛情をこめて打つ」ことを挙げています。そば好きな人、そばを打つのが好きな人、打ったそばを食べていただき喜んでいただくことが好きな人などいろいろありますが、皆、手打ちそばを美味しく食べたいと思っています。

活動は、月1回公民館にて、会員全員が自分に合った量のそば打ちをして持ち帰ります。その時の昼食は、順番に担当を決めて、賄食を打ちます。メニューは、これ

も、順番に担当を決め、その担当がレシピを決め、材料を調達してきます。

会員は、段位認定者もいれば段位を持っていない人もいます。どちらにしても、各自がそば打ちの技術の向上を目指し、会員相互で研鑽していくことが大切なことと考えています。

会としての大きな行事は、まず、年1回公民館で開催されます祭りでのそば打ちです。会員の打ったそばを地区の方達に食べていただいています。寒い時期ですので、温かいかけ汁そばにしています。このとき、そば打ちとは直接関係ありませんが、臼での餅つきも同時に行っています。その他の活動としては、公民館でのそば打ち講座、ボランティアでの老人ホームでのそば打ち、子供達へそば打ちを体験してもらうことにより、そば打ちの楽しさを感じてもらい、打ったそばを持ち帰り、家族の方が喜んでいただけたらと思っています。

これからも、そばネット埼玉の方はもとより他の団体の方のご指導・ご鞭撻を受けながら、より一層研鑽し努力していきたいと思っています。



団体名	恒持庵
所在地	〒368-0004 埼玉県秩父市山田1633-11 電話番号 0494-22-2039
連絡先	坂本 始喜
ホームページ	
E-mail	arait@kfy.biglobe.ne.jp

蕎麦を喰らう会

私ども、「蕎麦道場恒持庵」が「そばネット埼玉」へ加盟させていただき、7年が経過しました。以来、「そばネット埼玉」の事業に出来る限りの参加をさせていただくとともに、秩父地域の蕎麦文化発展のため活動を推進してまいりました。

私ども「蕎麦道場恒持庵」の創設の経緯は、2001年4月に、秩父地域の休耕田の活用と収穫の喜びを分かち合うことを目的に、秩父市議会議員を含む秩父市農業委員のメンバーで、「蕎麦を喰らう会」を結成し、そばの栽培から収穫そして自分たちで打ったそばの味覚を楽しむことでスタートしました。翌年当会のメンバーのうち高篠地域(秩父市山田)で構成するそば打ちをする仲間で蕎麦道場恒持庵を結成し、本格的なそば打ちの修練を行うべく会に発展させました。発足当時のメンバーは変わりましたが総勢7名で事業を推進しております。以来、蕎麦に関する事業を推進し創設13年経過しました。「蕎麦道場恒持庵」では、当初は田舎蕎麦の打ち方が主流でしたので、師匠どりをして江戸流手打ちそばの技法を習得するために、「さいたま蕎麦打ち倶楽部」の「指導者養成コース」にて技術の習得、そば研修のため各地のそば

処を訪問、地域の活性化事業に協力し、「秩父市はんじょう博覧会」・「あらかわ新そば祭り」等に出展するとともに、週2回の例会を実施してまいりました。活動状況の写真1は、蕎麦道場での稽古の情景です。2の写真は、そばの収穫作業の写真です。3の写真は、地元のホテルに来客されたお客様へ地元のそばを提供した時の情景です。4の写真は、荒川新そば祭りに参加した時の情景です。創設当初から、蕎麦打ちメンバーは7人で残りの40名強は蕎麦の味覚を楽しむメンバーで構成されていましたが、現在はそば打ちを楽しむメンバーだけで構成される、小さなそば打ち集団です。毎週2回の蕎麦打ち稽古でそば打ち技術の修練と地域の皆さんに美味しい蕎麦を堪能していただくイベントを開催したりして、蕎麦の普及活動と地域の活性化に貢献すべく活動を推進しています。今後もそばネット埼玉の各種イベントに参加し、習得した技能と知識をもとに地元秩父地域の蕎麦普及の活動へ結びつけてまいりたいと考えております。そばネット埼玉の益々の発展をお祈りし、等蕎麦道場の紹介とします。



写真1



写真2



写真3



写真4

団体名	 東武そば打ち同好会
所在地	〒345-0025 埼玉県北葛飾郡杉戸町清地2-10-7
連絡先	☎0480-34-2791 (伊藤)
ホームページ	
E-mail	toshi-itoh@ever.con.ne.jp

和気あいあいのそば打ちクラブ

平成17年に町主催の「男の料理教室」でそばを打ってみようというのが会発足のきっかけです。その後、数人で「杉戸麺打ち愛好会」を立ち上げ、平成18年には「そばネット埼玉」にも加盟しました。平成22年に「東武そば打ち同好会」と改名して現在に至っています。

当初はそば打ちを指導できる者がおらず、茹でると太く短く切れたそばにしかありませんでした。しかし、仲間同士で試行錯誤しながら打ち方を研究し、複数の会員が段位を取得するようになるうちに徐々に実力も上がり、少しずつ誰からもおいしいと喜ばれる蕎麦が打てるようになりました。公民館の文化祭で蕎麦を提供したり、学校での親子そば打ち教室や初心者講習会でのそば打ち指導の活動もしています。会は大きくはありませんが楽しく、家族や友人においしいと言われるよ



うな手打ちそばを目指しています。

現在会員数20名。月1回のうどん打ち、月6回のそば打ち技術の研鑽に励んでいます。



団体名	常路麺打ち愛好会
所在地	〒359-1101 埼玉県所沢市北中4-356-10
連絡先	新崎 照幸
ホームページ	http://www12.plala.or.jp/tokoro-men/
E-mail	shinzaki@taupe.plala.or.jp

常に真摯に！ いつも路半ば、現状に満足せず前に向かって



会の略歴

- 平成6年 「手打ちそばうどんの会」設立
- 平成18年1月 NPO法人そばネット埼玉に加盟
- 平成24年4月 「常路麺打ち愛好会」に改称
- 平成26年7月 一般社団法人 全麺協 C会員



平成26年6月 南会津研修旅行

会のモットー

常に真摯に、いつも路半ば、現状に満足せず進歩し続ける
蕎麦は長く繋ぐ、私たちは人と人をつなぐ

会の主な取り組み

- ・ 定例会(月3回)
- ・ 初心者・親子・そば、うどん各種講習会指導
- ・ 高校授業でのそば打ち指導
- ・ 老人ホーム慰問(各所)
- ・ 「所沢市社会福祉協議会」での地域活動。寄付行為
- ・ 地域文化祭等での出店・そば提供
- ・ 郷土そば等研修旅行
- ・ 各所そば祭りでの出店応援
- ・ 全麺協主催行事への積極的参加



平成27年11月親子そば打ち教室

団体名	とちぎ蕎和会
所在地	〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町4525-2
連絡先	☎028-661-5382(事務局)
ホームページ	www2.plala.or.jp/kyowakai/
E-mail	komori.yasu@a011.broada.jp

地域社会に貢献し活動するそば打ち愛好集団

私達は、栃木県のシルバー大学で学んだ「地域貢献」を目指し、各地に拠点を持った、“素人そば打ち会”のグループです。

現在、宇都宮市内を中心に近隣市を含め10か所、200名を超える会になりました。特色は、この会に所属する会員で有れば、前もって連絡し他の会で交流を深めながらそば打ちをすることができます。

2009年4月から「NPO法人そばネット埼玉」に団体正会員として加入させていただきました。そば打ち愛好者や団体も一緒になった、ネットワーク作りの重要性を学び感じております。情報発信としては、ホームペー

ジに動画を組み込み、より一層の内容充実をとり各会の活動状況も掲載しています。会員のそば打ち技術の向上、モラルも高く会員の約7割(139名)が段位取得をし、各地域の「施設」への“ボランティア活動”“文化祭”“公民館まつり”に積極的に参加し活動しています。「とちぎ蕎和会」の大きな行事としては、年1回の「各会対抗団体戦、そば料理教室、技術指導講座」が有り、これらを実施し交流の場としています。

これからも「NPO法人そばネット埼玉」加入の団体の方々と交流を深め、20周年を目指し活動をしてまいります。



第2回各会対抗団体戦 表彰式



団体名	那須手打ち蕎麦倶楽部
所在地	〒329-3155 栃木県那須塩原市笹沼字川原向436-59
連絡先	事務局 ☎080-6702-6860 代表 ☎090-6172-6878
ホームページ	http://nasuteuchisoba.sakura.ne.jp/
E-mail	nasuteuchisobaclub@gmail.com

那須高原そば道場「十割の美味しいそばを、あなたに」

那須手打ち蕎麦倶楽部は、平成18年6月に、さいたま蕎麦打ち倶楽部、およびNPO法人そばネット埼玉の2団体の協力を得て、栃木県北部に発足しました。

そば打ちを通じて人と人との輪を広げ、心豊かな人生を送ると共に地域でのそば打ち普及活動を行い、そば打ち技術の研鑽と地域振興に貢献することを目的に、那須塩原市の自然豊かな郊外に、仲間と共に道場を作り、NPOそばネット埼玉の団体会員と成り、平成21年に一

般社団法人全蕎協の団体会員に成りました。

現在、発足して10年になり、会員数は32名です。

全国のそば打ち仲間との交流も増え、信州松本そば祭り、神在月出雲全国そば祭り、山都新そば祭り、日光そば祭り等に毎年参加しています。

更に、今年4回目の全蕎協段位認定那須大会を開催する団体と成りました。今後、ますます、そば打ち活動の輪を広げています。



団体名	南向台そばクラブ
所在地	〒960-8143 福島県福島市南向台2-17-5
連絡先	☎024-521-6342 携帯 090-7665-0211
ホームページ	
E-mail	saikyohsi@yahoo.co.jp

私達のソバから笑顔と元気を

私たちの住む福島市南向台は平成23年3月の東日本大震災、原発事故による放射能汚染で、真夏でも帽子にマスク・長袖シャツという異常な姿での外出を強いられ、大半の時間は自宅に閉じこもるといふ異常な生活が続き、人々から「笑顔と元気」が消え団地はまさにゴーストタウン化してしまいました。

震災から1年後の平成24年4月、そばにより「元気と笑顔」を取り戻そうとそば愛好家が集いそばクラブを結成、15名の会員と20名の準会員でそば打ち教室と試食会を開き、打ち立てのそばを提供、今では試食会に多くの

皆さんが参加「憩いの場」となっています。

そば愛好会でスタートして3年目、若い会員も加入そば打ち技術の向上や他団体との交流を図ろうとの気運が高まり昨年10月そばネット埼玉に加入各種研修会に参加するようになりました。

私たちは小学校や公民館でのそば打ち体験教室の開催や応急避難者住宅、福祉施設訪問等そば打ちを通じたボランティア活動に取り組みながら福島の再生復興の一翼を担うことを誓いそば打ちの研鑽に努めています。



親子そば打ち体験教室



試食会



新そば祭り

団体名	日光落合手打ちそばの会
所在地	〒321-1107 栃木県日光市小代243-3
連絡先	☎0288-27-0487
ホームページ	
E-mail	nitori3@bz01.plala.or.jp

**そば打ち等を通して会員相互の友好と親睦をはかり生涯学習の一つとし精進する事
明るい社会づくりや地域発展に寄与し又奉仕活動をする事を目的とする**

平成六年四月、男性六人のそば打ちをこよなく愛する人達で結成されました。毎年少しずつ人数が増え一時は四十人近いグループになりましたが、現在は二十五人で活動しています。まずはそば打ちを通して会員相互の親睦をはかり、技術を習得し、地域発展のため積極的に奉仕活動を行う事をモットーにしています。毎月第四日曜日を練習日にしていますが、月一回では物足りない人達が週一回集まって練習に励んでいます。

地域の老人ホームの慰問や独居老人を招待してそば会食を開いたり、地域の各種イベントやお祭り等に参加して、地域のそば粉を使い挽きたて打ちたてあげたての美味しいそばを提供しています。

又日光市内で数多くのそば打ち教室や体験が行われますが我が会の有段者も参加して指導をさせていただき、共に勉強に励んでいます。

日光は「そばの街」としても全国的に名の通った街で

す。美味しいそば屋さんが沢山ありますが、私達アマチュアのそば打ちがもっと増えて活躍するように日々精進して行こうと努力している会です。

年に一度の研修旅行も会員の楽しみの一つで、バスの中ではそば談議に花が咲き、普段見る事のない仲間の一面を発見したり、そば以外の話を聞く事が出来たりそれはそれは楽しい旅行です。

とはいっても楽しい事ばかりではなく、そば打ちの難しさ、奥の深さに悩まされ、もっと上達出来るようになるのかと自信をなくすことが多々あります。

そばの打ち方も少しずつ進化していて、他の会の練習を見せて頂くことは勉強になります。そばネット埼玉の指導者養成講座は目から鱗でした。

基礎技術の大切さが改めてよく分かりました。自分達の良さも残しつつ新しい技術もどんどん取り入れて、これからは会員一同精進して行こうと思っています。



団体名	美食そば打ち会
所在地	美食そば打ち会道場 〒350-2213 埼玉県鶴ヶ島市脚折110-7 活動場所 鶴ヶ島市西市民センター 〒350-2227 埼玉県鶴ヶ島市新町4-17-8
連絡先	☎・FAX 049-271-2058
ホームページ	
E-mail	h_kudoh_1943@ybb.ne.jp

“そば,, が好きでたまらない

ゴルフ、カラオケ、ジョギング、飲み会などの仲間と
美味しいそばを打って みんなで味わいたいとの思い

「美食そば打ち会」を発足

西市民センターを拠点に
市民センター利用者のシニアの方達へ そばの提供
市民祭りでのそばの販売、地域への奉仕活動
そばに親しみながら技能、心を磨きたく、
NPO法人そばネット埼玉へ入会
現在会員12名
道場 毎月第1、第3、水曜日
(9:00~13:00)打ったそば試食
センター 毎月第2、第4、水曜日時間等は同じ



団体名	北彩そばの会
所在地	〒364-0006 埼玉県北本市北本2-177-6
連絡先	川島源比古 ☎090-2629-3676
ホームページ	
E-mail	yuzansya@tcat.ne.jp

「北彩そばの会」について紹介します。

私たち「北彩そばの会」は、会員相互の交流と、美味しい蕎麦を食べたい仲間が集まって蕎麦打ち技術の研鑽を始めたところからスタートしました。現在会員数は15名で、「コスモスアリーナ吹上」の調理室を利用して、月2回の定例の練習会をおこなっています。

蕎麦打ち技術の向上には、全麵協の段位認定試験が大きな目標であり、その目安になっています。

現在、4段位を筆頭に段位を取得した会員を中心に、相互に意見交換を行いながら、技術の向上を図っています。また、地域での交流を目指して、市の行事である「桜祭」、「ポピー祭」、「コスモス祭」や近隣の「公民館祭」

等に出店して、蕎麦打ち技術の披露と打ち立ての美味しい蕎麦を提供して喜ばれています。さらに、最近は老人施設からの蕎麦打ち披露(ボランティア)の依頼も多く、蕎麦打ち訪問の回数も増加しています。

一方、吹上勤労青少年ホーム主催の市民を対象とした「蕎麦打ち教室」等に技術指導者として参加し、毎回多くの参加者から喜ばれています。

現在は、更に蕎麦打ち技術の向上を目指すと共に、美味しい蕎麦を求めて多方面の勉強を重ねています。また、家族的な雰囲気である「北彩そばの会」の特徴を生かして、さらに仲間作りを深めて参ります。



団体名	(有)森ファームサービス
所在地	〒306-0128 茨城県古河市上片田1224-2
連絡先	☎0280-77-0011
ホームページ	http://www.morifarm.co.jp
E-mail	info@morifarm.co.jp

皆様のふる里になりたい！

私たちは、茨城県西部の古河市でそば・お米・じゃがいも等を中心に栽培している農業生産法人です。栽培したそばは、一般の方へそば粉として販売するほか、北海道から九州まで、全国のお蕎麦屋さんへお届けしています。従来の農家のスタイルとは異なり、生産だけでなく、農産物の加工・販売まで手掛けています。社員は現在21名で、平均年齢は31歳！若いスタッフが元気に活躍しています。「皆様のふる里になりたい」を经营理念に、農業体験イベントやそば打ち教室等の様々なイベントを開催して、埼玉や東京からたくさんのお客様にお越しいただいています。

私たちは茨城県のブランド品種、「常陸秋そば」の栽培を年2回行っています。一般的な秋そばと春まきのそばです。昨年は秋と春を合わせて120ha(東京ドーム約30個分！)の広大な農地を耕しています。

そば打ちも同じですが、そばはシンプルが故に、様々なちょっとした違いに大きく左右されます。そばは同じ

産地、同じ品種、同じ農家で育てても、違いが生まれてしまいます。種を播く時期や畑の土、収穫時期・方法や乾燥方法、さらにその年の天候と自然に影響されます。そばを育てて20年あまりになりますが、毎年試行錯誤と勉強を重ね、そば栽培の奥深さに夢中になっております。

平成24年7月には、レストラン「ゆるりの森」をオープンしました。「ゆるりの森の時計はゆるりと動きます」をコンセプトに、私たちが栽培した農産物をより多くの方に味わっていただきたい、里山の風景を見ながら、のんびりした時間を過ごしていただきたい、という思いで店づくりをしています。手打ちそばのメニューに加え、旬のオーガニック野菜やあいも農法で育てたお米も提供しています。飾らずシンプルに、されど新しいそばの可能性を見つけ、提案できればと考えております。

これからも皆様のふる里づくりを目指し、農業を通じてたくさんの方たちとの輪を広げていきたいと思っております。



団体名	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会
所在地	事務局・道場 〒347-0063 埼玉県加須市久下2丁目31番2
連絡先	事務局 ☎0480-66-2251
ホームページ	http://www2.odn.ne.jp/~cdu63530
E-mail	saejiro@par.odn.ne.jp

そば打ちを覚えて社会奉仕活動・そば打ちを通じて人の輪、人間づくり

日本の伝統食文化である手打ちの技を守り、そばの味を愛でる人が人脈づくりの遊び場として活用する、また社会奉仕の拠り所として寄り合うことを目的として、平成11年4月、現在のさいたまそば打ち倶楽部(前の分桜流彩の国蕎麦蘊蓄の会)から分かれて埼玉県警察職員と熊谷市居住のそば好きの人達40名で分桜流・彩次郎蕎麦打ち会を発足いたしました。当初は事務局を熊谷警察署内に置き、毎月の例会や児童養護施設への慰問、木鉢づくり、婦人会、町内会、公民館などでのそば打ち教室などの活動を通じて地域社会と広く交流を図っておりました。

しかし、活動の拠点が定まらなかったため、平成11年10月に現在の事務局・道場を開設しました。道場では、毎週土・日を練習日とし、そば打ちの研鑽に励んでまいりました。その後、熊谷そば打ち愛好会、吹上そば打ち倶楽部の皆さん方に道場で練習をしていただいたほか、多くのそば好きの愛好家にも道場を利用していただきました。

当会も7周年から12周年頃が全盛期で会員150名程になり各そば打ち倶楽部との交流や県外大会などへの参加、素人そば打ち段位認定大会への受験者の増加が多く見られ活況を呈しておりました。その結果、高段者が増え、独立志向から現在までにそば打ち倶楽部を設立した者が4人、そば店を開業した者が5人に至り、それぞれ活躍しており大変喜ばしいことでもあります。現在の当会の状況は、会員90名、うち有段者は四段位17名、三段位13名、二段位15名、初段位6名を擁しております。

会の活動としては、NPOそばネット埼玉の行事である、初二段、三段の大会、会員対抗選手権大会などが全体の三分の一を占めております。その他独自の事業としては、毎月1回程度の割合で児童養護施設などへの社会

奉仕活動、イベントとしては、日光そば祭りに連続11回出店しているほか、加須市民まつり、商店街まつりへの参加、そば打ち教室では、毎年夏休み親子そば打ち教室の開催、公民館などからの要請による食育活動なども実施しており、現在までにボランティア活動は250回に及んでいます。

これからも会員の皆様方とそば打ちを楽しみ、美味しいそば打ちはもちろん、多くの人にそばを提供して交流の輪を広げてまいります。



NPO法人そばネット埼玉役員名簿

役名	氏名	所属	就任期間	備考
代表理事	阿部 成男	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
副代表理事	野本 徳市	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2005/10/3～2016/3/31	
副代表理事	小川 伊七	杉戸麵打愛好会小川道場	2011/5/15～2016/3/31	
副代表理事	加藤 憲	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2015/5/23 2015/5/24～2016/3/31	副代表理事 理事
理事	飯田 良男	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	石川 勇二	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	上田 秀雄	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2012/5/19～2016/3/31	
理事	梶川 光二	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2008/5/24～2016/3/31	
理事	小山 周三	いるま蕎麦打ち倶楽部	2011/5/15～2016/3/31	
理事	菅野 博	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	高橋 侑一	熊谷そば打ち愛好会	2011/5/15～2016/3/31	
理事	田中 浩三	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	田中 正美	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	藤間 英雄	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
理事	野島 靖夫	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2007/5/20～2016/3/32	
理事	長谷川 明	久喜そば倶楽部	2006/5/21～2016/3/31	
理事	八木 君敏	熊谷そば打ち愛好会	2005/10/3～2016/3/31	
理事	吉田 寛	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2016/3/31	
監事	川島源比古	北彩蕎麦の会	2006/5/21～2016/3/31	
監事	鈴木 幹男	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2009/5/20～2016/3/31	
辞任・故人				
理事	今村 泰男	熊谷そば打ち愛好会	2005/10/3～2006/3/31	辞任
理事	梅原 務	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2014/11/28	故人
理事	鈴木銈三郎	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2005/10/3～2015/6/10	故人
理事	鈴木 光雄	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2007/5/20	辞任
理事	笠尾 彰一	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2008/5/24	辞任
理事	中村 均	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2005/10/3～2008/5/24	辞任
理事	中村 正純	熊谷そば打ち愛好会	2005/10/3～2011/5/15	辞任
理事	野木 直衛	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2007/5/20	辞任
理事	木元 滋	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2008/5/24～2009/5/19	辞任
理事	榎本 喜一	杉戸麵打愛好会	2007/5/20～2009/5/19	辞任
理事・監事	水越小二郎	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2006/5/21 2006/5/22～2007/5/20	辞任
理事	吉田 龍夫	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2006/5/21	辞任
監事・理事	稲垣 晃	さいたま蕎麦打ち倶楽部	2005/10/3～2006/5/21 2006/5/21～2007/5/20	辞任
監事	志田 實男	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	2005/10/3～2009/5/19	辞任