

江戸ソバリエ認定講座「古学ノート」
「脳学レポート」募集中！

耳学(うんちく)、手学(そば打ち)、舌学(食べ歩き)、脳学(研究レポート)の四つの養成講座を通して、そばに関する知識を養う「江戸ソバリエ認定講座」。現在、第二十回が開講中だ。耳学、手学は終了し、残すは舌学ノート(そば店巡り十店舗以上)と脳学レポート(二千字程度)となる。提出期限は二〇二六年二月十三日。慌ただしい年末年始を過ぎた頃合いになるので、受講者はお忘れなきように。今回は三十九名が江戸ソバリエに認定されたが、今回は何名が認定されるのか。見事認定された方は、同年三月頃に神田明神(東京・千代田区)にて認定式を執り行う予定だ。

そば好き必聴の文化トーク番組
そば偏愛ラジオ「ズズズックRadio」

イタリアンとそばを融合させた、イタリアン発祥の創作イタリアンレストラン「Grasara神楽坂」の青山拓オーナーシェフと、「Tsunagi」の桑岡翔吾(蕎麦屋de上機嫌/江戸ソバリエ)代表が、ゲストを迎えてそばの文化や魅力、歴史を発掘しながらその未来を語り合う「そば偏愛ラジオ「ズズズックRadio」」。そば前の楽しみ方や職人のこだわり、地域に息づくストーリー等、そばを起点に広がる世界を、軽やかに紹介している。

十二月一日時点で第六回まで公開されており、第一回〜五回のゲストには江戸ソバリエ協会理事長・ほしひかる氏を迎え、「蕎麦の歴史と未来」や「江戸蕎麦文化と外食の誕生」といったテーマをもとに、そばの歴史や未来について深掘りしている。気になる方は「note」(二次元コード)や「Spotify」にて無料で聴くことができる。そば好き必聴だ。

四十九回目を迎えた
「手打ちそばアカデミーinやいま」

十月十八日、埼玉県民活動総合センター(埼玉・伊奈町)にて、五十五名が参加したNPO法人そばネットジャパンが主催する「第四十九回手打ちそばアカデミーinやいま」が開催された。同法人は、日本が誇る伝統的な食文化である手打ちそばの普及・振興を図り、地域社会へ貢献することを目的に二〇〇五年設立。そばの歴史や文化、栄養学的な知見を学ぶとともにそば打ち技能向上のため、〇七年から「手打ちそばアカデミー」を開講している。

第一部では、ヤマサ醤油東京支社・業務用営業本部長の村山雅祥氏と同支社業務用営業本部業務第二課長の横塚猛氏を講師に招き、麺汁の主役ともいえる「醤油」について「醤油の一般知識とヤマサしょうゆの特徴」をテーマに講義が行われた。醤油の

歴史や材料、製造過程の他、ヤマサの工場がなぜ銚子にあるのかについて、受講者は興味深く聞き入り、JAS規格が定める五種類(濃口、淡口、たまり、再仕込み、白)の醤油の味、香りの違いを実際に体験した。



杉戸蕎麦打愛好会小川道場・名誉館長の小川伊七氏

第二部では、江戸ソバリエ協会理事長のほしひかる氏が「そばの歴史と食文化学」について講義。普段、何気なく使っている「蕎麦」の字の由来、ソバ栽培の歴史、日本におけるそば食文化の始まりから現代までの変遷を解説した。

昼食を挟んで第三部は、登壇者が自身のそば打ち人生を語る「リレーオピニオン」のそば打ち人生」。杉戸蕎麦打愛好会小川道場・名誉館長の小川伊七氏が、杉戸町長に当選するまでの苦労がその後の人生の大きな活力となったこと、美味しいそばを打つことがいまの自分の生きがいとなっていること等を熱弁した。

そして第四部は、そばネットジャパンが独自に実施する技能検定「そばリスト技能検定」の四段課題(粗挽き十割)、五段課題(戸隠そば)、六段課題(さらしな二八)それぞれの受検者への個別指導が行われた。見

学者は指導師範の技を吸収しようと、その様子に熱心に見入っていた。

なお、今回のそば打ちアカデミーは二六年一月三十一日、同じく埼玉県民活動総合センターにて開催予定。大東文化大学地域連携センター講師の打越竜也氏が「論語から学ぶ『そば打ち人心の処方箋』」をテーマに講演する他、技能検定「デモンストレーション」等が予定されている。

枕崎カツオマイスターが営む
「そば亭丸十」オープン！

十月三十一日、江戸ソバリエで枕崎カツオマイスターでもある後藤晃一氏が、石臼手打ちそばの店「そば亭丸十」を新オープンした。本枯れ節のだしや醤油、水にまでこだわった逸品が味わえる。詳細は左記を参照頂きたい。

【住所】東京都足立区加平二一三三

【最寄駅】東京メトロ千代田線「北綾瀬駅」

【営業日】火・土・曜

【営業時間】(昼の部)十一時三十分〜十四時(酒類の提供はなし)／(夜の部)三〜七名の貸切限定

