

2021.5.7

# 一般社団法人 全麵協 ニュースフラッシュ6号



ニュースで伝える全麵協の今

発行：全麵協ニューフラッシュ編集グループ

## 令和3年度第1回 理事会速報

4月22日にWebで開催された。主題は年度総会に向けた令和2年度事業報告、決算承認並びに令和3年度事業計画、予算の検討であった。概ね以下の通り承認され、それを受けて各担当は事業に取り組むことになる。

### 入退会

昨年の類似組織誕生以後の会員数の減少は団体数19、個人は405人だった。当初心配された会員の減少は思ったほどではなく、やはり20有余年の歴史の重みは大きく、ペーパー段位ではない全麵協そば道段位認定制度は多くの会員に支持されたようだ。

### 段位認定部

①空席だった副部長に五段位・全国審査員の谷昇平氏を選任した。

②段位認定会における表彰について

初、二、三段の認定会における表彰を認めることにした。全ての認定会という事ではなく、希望する認定会で自主的に実施してほしい。

### 総務部

①令和3年度定時社員総会について

日時：6月27日（日）場所：全麵協研修センター  
コロナウイルス感染拡大の終息が見えないことにより昨年と同様なWebによるリモート開催にしたい。監査方法等は今後調整

②教本発刊予定について

発刊が遅れる見込み。おそらく9月中旬になる見込。

③情報伝達手段

広報渉外部と連携し、ニュースフラッシュを発行することにした。現在は全麵協の個人会員、特別個人会員に情報が届き難いと考えられる。現状ではメールアドレス保持者も約半数であり、特別個人会員には会報以外は届いていない。この現状を鑑みてきめ細かな情報の配信を検討する。例えば、メールができる会員

には発行の都度配信し、メールがない会員には二ヶ月分まとめてDMするなどの案がある。

### 段位認定部

①四段位・五段位認定講習会の開催

本年度もコロナ禍終息の見込が難しく全国規模の統一した認定講習会は開催できないので、「全麵協ガイドライン」に沿って5月から7月にかけて各支部毎に開催したい。

・北海道支部

開催日時；令和3.6.13(日)

開催場所：北海道石狩市

・東日本支部

五段位認定講習会

開催日時；令和3.6.12(土)

開催場所：福島県郡山市

四段位認定講習会

開催日時：令和3.7.4(日)

開催場所：宮城県仙台市

・首都圏支部

開催日時：令和3.6.5(土)

開催場所：千葉県柏市

・中日本支部

開催日時：令和3.5.15(土)

開催場所：富山県富山市

開催日時：令和3.5.23(日)

開催場所：長野県塩尻市

・西日本支部

開催日時：令和3.5.23(日)

開催場所：兵庫県姫路市

② 四段位認定会

10月から11月にかけて一昨年と同様に主管である各支部にて開催予定。

・北海道支部 予定

開催日時：令和3.10.23(土)24(日)

開催場所：北海道山越郡長万部町

・東日本支部 予定

開催日時：令和3.11.20(土),21(日)

開催場所：宮城県仙台市

・首都圏支部 予定

開催日時：令和3.11.13(土),14(日)

開催場所：千葉県山武市

・中日本支部 予定

開催日時：令和3.10.16(土)17(日)

開催場所：長野県塩尻市

・西日本支部 予定

開催日時：令和3.11.13(土)14(日)

開催場所：広島県尾道市

③ 五段位認定会

【一次審査】

各支部にて令和3年5月から6月にかけて開催の五段位認定講習会終了時、受験希望者に関係書類を配布する。

【筆記試験】 予定

開催日時：令和3.9.25(土)

開催場所：東京都板橋区

【本審査】 予定

開催日時：令和3.12.4(土),5(日)

開催場所：長野県千曲市

筆記試験が9月25日となると新しいそば教本の発刊が間に合わないと思われるが、第3章、4章以外は旧教本と変わらないので旧教本で勉強していただきたい。本事業は昨年も中止となったので、これ以上の遅延は受験者離れに繋がる恐れがあり、そば教本の発刊とは切り離して五段位筆記試験及び本審査を予定通り行う予定。

指導普及部

四段位、五段位の受験者向けにWebでの指導が事業として考えられないかという意見について井指導普及部長は指導員一級による対面での指導が好ましいがWebでの指導も検討したいと答えた。

全麵協支部便り

西日本支部 茨木蕎麦打ち倶楽部

我が倶楽部会員は現在51名で、2005年発足以来15年間「茨木市生涯学習センター」を拠点として活動を

行ってきました。しかし、新規会員の増強が頭打ち傾向になるとともに平均年齢も上昇しており、このままでは倶楽部の存続が危ぶまれる状況です。また、従来からのメイン事業が公共施設主催の「ボランティア講座」「ボランティア親子体験会」など受身的な体制で「そば打ち愛好家拡大」など目指してきましたが、公共施設主催の講座の種類が増加傾向にあり「そば打ち講座・親子体験の割当て」が半減して来ているのが現状です。そこで積極的に外に向かって行動しないと倶楽部存続が危うくなると思っていた矢先「茨木市シルバー人材センター」から店舗が空いたので「そば打ち倶楽部で使ってくれないか」との声掛けをいただきました。そこでわが倶楽部もシルバー会員に入会し、シルバー人材センターの共通理念である「自主・自立、共働・共助」のもとに活動を始めました。「シルバーでこんなこともやっていたのか！」を市民の方々に認知して頂けるよう一丸となって地域社会への貢献を目指そうと有志9名が立ち上がりました。

このようにして公益社団法人 茨木市シルバー人材センター主催の“手打ちそば処「茨木」”が昨年12月21日にオープンとなりました。

とりわけ我々メンバーの思いは、市街地で「手打ちそばの実演・体験教室」を行うことにより「手打ちそばの楽しさ！美味しさ！」を市民に興味を持っていただき、倶楽部入会への道筋をつけ、それが「そば打ち愛好家の拡大」に繋がると共に全麵協会員の拡大に結び付いて行くものと確信しています。

コロナが終息し「そば打ち体験教室」が開催できることを願う限りです。(東森 史朗)



西日本支部 やんばる手打ちそば倶楽部

大宜味村は芭蕉布で全国に知られている所ですが

その第一人者である人間国宝・平良敏子先生が100歳になられました。先生は日本そばが大好きとのことです。そこで私達はこの度、全粒粉のそば粉と、十割で打ったそば持参して敏子先生のお祝いに駆けつけました。沖縄では、打ち立て、変わりソバ、十割そばはほぼ手に入りませんが、敏子先生は大変喜んで下さりました。コロナで活動範囲が狭くなっている折り、何とか倶楽部仲間頑張っています。(宮城 久美子)



### 本部事務局からのお知らせ

全麵協本部では、バッジなどのグッズを作成し、販売していますが、この度は新年度に入り本格的な活動が再開できることを願ひまして全麵協のロゴ入り前掛けと手ぬぐいを紹介します。

前掛けは1枚2,000円、手拭いは1枚1,000円です。また、前掛けと手ぬぐいのセットは2,500円です。販売数は、前掛けが30枚、手ぬぐいが60枚です。ご希望の方は全麵協本部事務局までメール、faxでお申し込みください。送料は無料です。

また、手ぬぐいと同じデザインの上り旗につきましては1団体につき1~2枚程度無償(送料は負担いただきませす)で提供しますので、イベント等で掲げていただき全麵協のPRにご協力いただきたくよろしくお願ひします。(手ぬぐいの額はありませせん。)



ニュースフラッシュのメール配信を希望する方は本部事務局まで「ニュースフラッシュメール配信希望」と書いて空メールを送ってください。毎号メール添付で本紙を送ります。  
事務局メール：[zenmen.honbu@gmail.com](mailto:zenmen.honbu@gmail.com)

## My ソバ そば 蕎麦 SOBA

【このコーナーでは会員のそば自慢、道具自慢、味自慢、名店自慢を取り上げます。情報をお寄せください】

第1回は食いしん坊の私が担当します。

### 生しらすそば

毎年春になると相模湾沿岸のしらす漁解禁のニュースを目にする。海なし県住まいの私はしらすと言っても釜揚げかちめんじゃこしかお目にかかったことはない。ところが現地では加工していない生のしらすを堪能できるという。海を丸ごと口にするような風味、聞いただけでもよだれが止まらない。しらすは九州から宮城県の太平洋沿岸を中心に広くとれるというからあちこちで既におなじみなのかも知れない。ところが生しらす丼や寿司に加え、「生しらすそば」なるものがあるという。その日に水揚げされた生しらすを冷たいそばの上にたっぷり載せ、醤油でなくそばつゆをかけ回すらしい。不味いわげがない(と思う)。

まだ見ぬ美人に恋する気分だが、どなたか食した経験はござらぬか。

・生しらすは望むべくもないがその代用でこんな食べ方がある。

まず、ガラス瓶に適量の釜揚げしらすとニンニクスライスを入れる。そこにオリーブ油とサラダ油を同割りでひたひたになるまで入れる。この瓶を鍋に湯を沸かし10分ほど湯煎する。湯煎するのはニンニクの香りを押さえるため。冷めたら冷蔵庫に。

茹で上がったそばを皿に盛り、瓶の中身と白髪ネギ、刻み海苔をトッピング、そばつゆをかけ回し、さあ、召し上がれ。乾麺のそばでも十分うまい。(ひーちゃん)

### そばを語る 落語家 三遊亭金也

会報10号の続きです。聞き手：総務部長 横田節子  
一期一会

一もともとそばがお好きだったんですか

そばが特に好きだったわけではないですね。桃園そば打ち会に入り、打ってみてそばってこんなに美味しいのかと。第一加水を入れた時の香りにビックリ。これは何なんだ!と。最初は何もできないじゃないですか、隣を見ると上手に菊練りをやってるわけですよ。

それは凄いな！と。ましてや段位ってあるんだとか。その頃は四十代で体力には自信がありましたのでこれは続ければ上を目指せるかなと思ったんです。

—最初にうまく出来ないのは本当に悔しいですね。

そうなんですよ、悔しいんですよ。この間 初めて生粉打ちをしたんですが、もう少し水を加えとけば割れなかったのに～とかね。丸出しをもうひと回り大きくして、これが揃っていたら四つ出しがピタッと納まったのかな～とか。悔しさが必ず残るってのがね。そばは落語と似てると思います。毎回お客さんが違うわけだし、コレを言っとけばお客さんがウケるという訳じゃない。昨日ウケたネタが、今日のお客さんにウケるわけではない。場に合った「見極め」ですよ

### 芸の道、そばの壁

—三段の1. 5\*の量も大変じゃなかったですか。

1\*から1. 5\*になると、急にそば玉が可愛げが無くなりますよね。なんだ！お前は！ってね、広げて伸ばしてもこんなになっちゃうし四段の14対1はもっと大変でしょうね。

—金也さんは古典一本ですが、古典と新作とはっきり分かれるんですか。

お前は新作やっちゃいけないと言われてませんが、ただ私は古典の方が好きですね。師匠の金馬は若いころに新作もやっていた様ですが、私は古典落語の登場人物や世界観が好きなんです。

—どうやって覚えるんですか？

覚えたい噺を得意にしている芸人のところに「稽古して頂けますか？」と訪ねるんです。カセットテープが無い時代には噺家が目の前で3回話す間に覚えなければいけない。3回終わったら「覚えたね」と、その場で噺をしなければいけなかった。今は録音機を持参し 後日所作や言葉遣いを直され、許可が降りたら高座で話をする、それがルールです。

—全麵協の中谷理事長は富山に住んでおりますが、志の輔さんが若いころにウチの家に泊まったと言っていました。

志の輔師匠は明治大学の落研出身でサラリーマンを経験し、29歳から噺家になった立派な面白い師匠です。

—落語とそばの繋がりがありますか。

公演の打ち上げをするんですが、そば屋さんで飲む機会は若いころから多かったです。そこで師匠から立ち居振る舞いを教わった。食べ方なんかも教わり、30才くらいで生意気に口だけ肥えちゃった。いい店に連れてってくれますからね。自分が所帯もって自分でお金を出すのと師匠のお金とはまるで違う。バカ舌だけいい店では食べてましたね。

—ところで落語の演目でそばの話はどのくらいありますか。

「時そば」、「そば清」、他には、「そばの殿様」、「疝気の虫」にも蕎麦が出てきますね。関西では「そば」が「うどん」に変わる。「時うどん」です。面白さは人の好き好きですが、少し意地悪な話に変わります。関西独特のシャレで面白いですよ。

—ところで兄弟子たちからそば打ちをしていることで重宝されているとか

仲間内で集まると以前は「蕎麦も打てる噺家」と呼ばれていたんですが、最近は「落語もできる蕎麦や」と呼ばれるようになった。いつの間にか立ち位置が変わった、芸人じゃなくなったのかって思います。時々師匠のところにそばを打って持って行くんです。すると「おう！そば屋きたか」なんて呼ばれたりして。出前じゃないんだから(笑)。師匠の家では茹でまでやります。

—今後の抱負をお聞かせください。

おそばに関しては上手な方から教わることは全て教わりたいですね。これは芸と同じで、教わっておかないとそのままあの世に行かれるともったいないですから。

—ところで年をとってからの趣味でそばは良いと思いますか。

やっぱり良いですよ。横の付き合いがぱっと広がりますから。でもそば打ちしている人はクセのある方多いですよ(笑)

—今日はそばと落語のお話をお聞かせいただきありがとうございます。今後も上位段を目指していただき、全麵協へのご協力をよろしくお願い致します。

【取材後記：噺家さんの軽妙な話術についつい聞き入ってしまい、笑いが絶えないインタビューでした。そばと落語、共に江戸時代に花が咲き、現在まで皆さんに愛されてきた日本の文化であると改めて感じました。】