

## メール交信録（蕎麦の話など）

東芝材遊会と云う会があります。㈱東芝又はその関連会社で材料に関わりをもっていた技術者 OB の会です。そこにパソコンクラブと云う部会（私が設立者、現在 26 名）があり、メール交信を楽しんだりしています。ここでは、今年（2003）そこで交信されたメールの中から「蕎麦」に関連したものを抜き出して紹介する事にします。

実際の交信は、殆ど実名で行われているのですが、ここでは私は総て「敏翁」とし、他の皆さんも適当なニックネームをつけて記すことにしました。その大半は在職中に使っていたものですが、ここだけの私の創作も含まれています。

### 5月5日 美味しい蕎麦屋の情報 敏翁

東芝材遊会会パソコンクラブの皆さん

先日、あるところで、蕎麦通を自称する中年の女性と知り合い、彼女が神奈川では一番と薦める 鶴見 潮田公園近くの 「トモキチ」に行ってみる事にしました。

インターネットで調べたら（検索条件は 蕎麦屋 横浜 鶴見）その店は「登茂吉」で向井町一丁目にある事がわかりました。

横浜市のシルバーパスを使って自宅から行く事にしました。

まず自宅近くからバスで国鉄鶴見駅東口に行き、そこから⑮または⑯系統のバスに乗って向井町一丁目以降るとすぐのところにある小さな店です。

本日 12 時頃でしたが、店の外にも 7~8 人待っていました。

10 分程度で店に入る事ができました。

（帰りは 13 時頃でしたがやはりその程度並んでいました。 右図参照）



ここのお勧めは、「天せいろ」で、大きな海老を使っているのが 特徴です。

上記中年の女性に云わせると、ほかにも蕎麦の美味しい店は知っているが海老はここが最高だそうです。

ほかには、蕎麦だけを味わいたいのなら大根おろしを利かした「からみ蕎麦」がお勧めだそうです。

今回は、「天せいろ」を頼みましたが、確かにトライする価値は十分あります。

またそのうち出かけて行って「からみ蕎麦」を賞味するつもりです。

尚、ここは、木曜が定休、営業時間は 11 : 30~15 : 00 17 : 00~20 : 00 です。

5月6日 RE 山さん

東芝材遊会パソコンクラブの皆さん

敏翁様から鶴見の向井町一丁目にある「登茂吉」の紹介がありました。

私の家の近くにある蕎麦やさんを序にご紹介致します。

名前:「志美津屋」、住所:泊江市東野川4-13-3、

電話:03-3489-0381 駐車場あり。

この蕎麦やさんは、元米国大統領 カーターが来日したおり、米国大使館随員とわざわざ昼食に食べにきたほど、上手い蕎麦やです。一寸高いのが残念ですが。普通のざる蕎麦で800円前後、からみ蕎麦が900円、海老など入れれば1200円位です。

一寸序に泊江にくる時以外は不便な場所ですが、記憶に留めて下さい。

5月7日 RE かずや

おいしいそばの情報、有難うございました。

私の学生時代の友人にそば専門の機械をつくり、先刻のそば打ちに売っているのがいます。

彼は全国のそば打ちに詳しく、彼の言によると天麩羅なんかはどうでもいいものであり、そばの美味い、不味いはそばそのものつつゆできまる、とっています。

彼は3代目の神田生まれの江戸っ子ですからその辺は一寸うるさいやつです。

その彼が、これは全国で1, 2をあらそう、という蕎麦屋が埼玉県の吉川市にあります。

店の名前は「ほそ川」です。小さい店ですが、十割そばです。

一度ドライブついでに行ってみてごらんになってみては如何でしょうか。

案内図をお付けしてきます。

なお少し大きい店では清里にあった翁という名の店が有名ですが、昨年あたりに広島に移ってしまったとのことです。

まずは片耳情報まで。

5月7日 RE とっちゃん

敏翁さん

蕎麦屋の情報有難う御座います。テルムにいた時によく散歩で歩いたあたりのようなので是非行ってみます。最近蕎麦打ちの会に入会し自分でも少し打てるようになりたいと修行を開始したばかり（何年掛かるかー）です。ですので嬉しい情報でした。

8月11日 小旅行印象記 敏翁

東芝材遊会会パソコンクラブの皆さん

8月6~8日、2泊3日のドライブ小旅行を行いました。

東芝材遊会は毎年小旅行を行っています。  
昨年(2002)は、秩父34 観音ドライブ巡礼を行いました。その内容は本ホームページでご覧いただけます。以下の赤枠をクリック願います。

秩父34 観音巡礼

メンバー:石坂さん、清水さん、小生 (昨年参加の平野さんが直前、ご母堂が具合が悪くなり不参加)

主な目的地:埼玉、群馬、栃木の坂東33 観音霊場と美術館、名所など

## 旅行の纏め:

首都高に入って間もなく、10 トントラックと接触事故を起こし、右側のドアミラーが破壊、若干スリルがあったが、そのまま関越、東北自動車道を含め約 700km のドライブを行った。

慣れると、それほど不自由なく運転できるが、さすがに右側への車線変更は、よほど道が空いていないと怖くて出来ない。

このため、初日はお目当ての一つ現代美術収集では名の通っている伊香保にある「ハラ ミュージアム」が、時間切れで訪問出来なかった。

帰宅後、事故処理(首都高警察隊に直ちに報告すべきと注意されたが)及び、臨時のドアミラー(色違い)装着済み。

## 印象のポイント

- ① 初日 ○第9番時慈光寺にある9基の「板碑」は素晴らしい。  
○「吉見百穴」の「光苔」は期待外れ。
- ② 2日目 ○奥日光の「湯の瀧」、「竜頭の瀧」はいつ見ても涼しげだった。  
○日光東照宮は相変わらず人が多い。  
ひそかに「鳴き竜」の録音をとった。(そのうちお聞かせします)
- ③ 3日目 ○足利市 の鑿阿寺(ばんなじ)は豪壮な構えだった。  
○足利市 「一茶庵本店」の「天せいろ」は旨かった。(\*)  
○「栗田美術館」の「伊万里」、「鍋島」の収集の規模は常軌を逸している。

\*: 蕎麦打ちの神様 片倉康夫が戦後活躍したところ。

現在は、息子の片倉敏夫が経営。 たしかそれらしい人を見かけた。



湯の滝にて、左より清水さん、石坂さん、小生

この小旅行の計画者は私です。

当初計画には足利は入っていませんでしたが、姪娘が足利尊氏のファンな事を思い出して鑿阿寺を訪れる事にしました。

そのおかげで、そこからあまり離れていない「一茶庵本店」を訪れる事が出来たのでした。

姪娘はまだ中学2年生なのですが、理想の人物は尊氏で自分は将来日本の首相になると言っている変わった女性です。

本ホームページの掲示板に「たかうじ」のハンドル名で記しているのは彼女です。

## 8月12日 「一茶庵」のこと 敏翁

東芝材遊会会パソコンクラブの皆さん

不思議と言うか、たまたま足利の蕎麦屋「一茶庵本店」を訪れ、帰宅後インターネットで調べた結果を「注」につけて皆さんにお知らせした直後、今朝の新聞の広告で岩崎信也著 「蕎麦屋の系図」 光文社新書 720円が発行され、その中に「一茶庵」の歴史もあるとの事を知りました。

たまたま川崎に用があり、上記書を求め関係するところを読んだところです。

同書によると、昭和の蕎麦は、一茶庵の創業者片倉康雄抜きには語れないとあります。

又、彼は、単なる蕎麦打ちの名人ではなく、北大路魯山人などとの交流の中から高い美意識に基づき独自の蕎麦の世界を築いたとあります。

本当に良いところを訪れる事が出来たと思っています。

ナビゲータの清水さんに深謝する次第です。

尚、同書には、蕎麦の文化史も要約されていて、蕎麦好きの方には一読をお勧めします。

## 8月15日 登茂吉のことなど 敏翁

やりだすとあるところに行くまで止まらなくなる私なので、蕎麦屋に関する調査をインターネットを主体として行っています。

分かったことの中で皆さんにも興味がありそうな点を2,3紹介します。

① 蕎麦屋を食べ歩いた印象記は沢山ありますが、纏まったものとしては、書籍で

1. 杉浦日向子とソ連 編著 「もっとソバ屋で憩う」新潮文庫 629円 (入手済み)  
 (「ソ連」とは「ソバ好き連」のこと)

ホームページで

2. カレーなる酒蕎麦徒四人衆ほか 著 「ソバ屋で解す」

[http://homepage1.nifty.com/sagan/ges/soba\\_ges.htm](http://homepage1.nifty.com/sagan/ges/soba_ges.htm)

が良さそうです。

前者1.に123店、後者2.に141店が紹介されています。

② 1.には前に紹介した「登茂吉」は入っていません。

2.には入っていますが、紹介は簡単です。

尚、登茂吉は柴田書店「OYSYそば」が選んだ関東の美味しいそば店ベスト20

<http://www.portland.ne.jp/~soba/oysy/tomo.htm>

にも選ばれていますがこれも簡単な紹介です。

「登茂吉」の紹介として詳しいのは

a. <http://www.kanaden.co.jp/amusement/essay/soba/05tsurumi/>

b. <http://baby-k.on-records.jp/jun/soba.html>

でしょう。

a. から登茂吉の主の人柄がわかり、

b. ではこの著者の入れ込みの激しさが伝わってきます。

ただ値段のところにミスがあり、「天せいろ」は3000円ではなくて、1700円です。

③ 「一茶庵本店」も1.には無く、2.にはあります。

尚、一茶庵の創業者、片倉康雄については、その名前（店名 or 個人名）で検索すれば、沢山出て来ます。

## 8月31日 蕎麦通のまねごと 敏翁

蕎麦に関する本などの情報がある程度仕入れ、蕎麦通なるものの行動のパターンが見えてきたのでちょっと真似をしてみることにしました。

例の「登茂吉」にその後3回行ったご報告です。（その内の2と3が「まねごと」です）

① この時は、車で行きました。未だ、情報を仕入れる前です。

車で、「三つ池公園」に行き、坂道を一万歩ほど歩き（これは良くやっているのです）、突然蕎麦が食べたくなって行ったのです。

（ルーチンは公園駐車場前の軽食レストランと決めています）

というわけで、あまり酒は飲めず、ビール小瓶にし、後は「からみ蕎麦」としました。

山盛りの「からみ大根のおろし」がついていましたが、私には蕎麦を味わうにはその味が強すぎるように感じました。（評価 △）

② バスの乗り継ぎで行きました。（無料パス利用）

酒は、久保田。升に入ったコップから溢れているという居酒屋スタイルがうれしい。

「蕎麦味噌」を舐めながら飲んでいると、頃合を見計らって、そろそろ蕎麦にしますかと声をかけてくれるのも感じが良い。

蕎麦は「鴨せいろ」（これは通が食するものらしい）。冷たい蕎麦を暖かい汁にさっとくぐらして食べるのだがその加減で味が微妙に変わるところが良いと思った。

この汁に「蕎麦湯」も絶妙な味わいでした。（評価 ◎）

③ これは昨日で、やはりバスの乗り継ぎです。

酒は、聞きなれない「三千盛（ミチサカリ）岐阜のお酒」、未知のものにはすぐ飛びつく私のくせなのだが、辛口すぎて、つまみとは合わなかったようです。

つまみは「鴨焼き」。大きな鴨の肉が6切れと葱と大盛りの大根おろし。

（この種つまみでじっくり酒を飲むのが「通」らしいのです）

私の好みで「七味」もたっぷり掛けて、旨かった。

これは初めてだが、もっと芳醇な酒が合うと思った。勿論ここには無いが、メディアムかライトの赤、ボージョレの銘柄品などがぴったりなのだがとも思った。

蕎麦は「せいろ」。やはり頃合を見計らって声を掛けてくれる。

始めの計算より「鴨焼き」の量が多すぎ、「せいろ」に大盛りを頼んだのが失敗。多少もてあましてしまった。

（評価 鴨焼き：◎ 判断：X）

今まで4回行っているが、総合◎は「天せいろ」と「鴨せいろ」だったように思う。

「鴨焼き」とお酒の組み合わせは、もう一回トライを考慮中であります。

## RE うっちゃん

”蕎麦通”の話は面白かったです。

蕎麦には酒が付きものようで、蕎麦通は何かつまみをとって酒を楽しんだ後で蕎麦を食べるという一つのしきたりがあるのですね。

「蕎麦屋の系図」を読みました。

何かごちゃごちゃして分かり難かったのですが、あのような蕎麦屋の系図があることは分かりました。私は「更科」と「藪」しか知りませんでした・・・。

## RE とっちゃん

敏翁さんへ

「ソバ屋で憩う」の増補改定リニューアル版「もっとソバ屋で憩う」と「蕎麦屋の系図」を購入し読みました。ソバ好きとソバ屋好きとがあること、各系列があり片倉康雄、伊藤文平、布屋太兵衛などの創始者がいることなどありますが実にごちゃごちゃしています。要は美味しい蕎麦を食べたいと思うだけなのですがー。一年ほど前から横浜にある「蕎麦打ちクラブ」に入会し月に一度の例会に参加しています。まだまだ下手でどうしようもないのですが、下手でも打って直ぐの蕎麦の味は本当に美味しいのです。当面二八そばを打っていますが、おろしそばもよく食べます。二八ぐらいだと合うのかもしれませんが。先日そば打ちの道具を買いに「蕎麦打ちクラブ」の先生と浅草合羽橋ツアーに行ってきましたのでツアーレポートをー。

「先生（会長）と私共夫婦の歩幅の違いか、もともとのんびりゆっつりの旅を心がけている当方との違いか、なにせーついて行くのが必死でいま何処にあるいているのか定かでなくー一本当に足が速いんですね！

アットそうそう、肝心の買い物の結果報告です。

こね鉢（尺8）	ー	やぶきた
スイノウ	ー	やぶきた
麵切包丁	ー	つば屋
コマ板	ー	竹むら
麵棒	ー	西山

他小物数点などです。また女房殿のかねてからの希望の包丁をつば屋でやっと求めることが出来て二重の喜びとなりました。なにせ私が海外のゾーリングンなどの有名ないろいろな包丁を買ってきても満足しなかったのですからー。帰路先生の行きつけの蕎麦屋「十和田」（浅草おかみさん会の会長の店）に3人で寄り美味しいそばを食べてきました。合羽橋中を周りヤット座れたのですからそのビールとそばの美味しかったことといたらー。充実した一日でした。いろいろ有難う御座いました。

追記：夜これから宴会ですという先生と別れた後、浅草寺にお参りをしてから並木藪蕎麦（杉浦日向子著：「もっとソバ屋で憩う」の特選蕎麦屋に選ばれた江戸前蕎麦屋の原点で現在3代目の店）でそばを食べてきました。これも美味しかったです。（青葉台 p m 2 : 0 0 発、帰宅 p m 9 : 3 0 分）

## 9月17日 「蕎麦の話」の続き うっちゃん

先般来、東芝材遊会のメールで「蕎麦の話」と「雪の降る町を」が話題になっていましたが（そもそもの発信元はいずれも敏翁さんです）、今回は「蕎麦の話」です。

先日、本屋を覗いたら「蕎麦の蒞蓄」（太野祺郎著、講談社+ α新書、¥780.-）という本を見つけて購入して読みました。

蕎麦に関する知識から、美味しい蕎麦の作り方、蕎麦の食べ方、蕎麦の歴史、全国の美味しい蕎麦屋の紹介等々、著者が自分で調べ、体験し、感じたこと、それこそ蕎麦に関する蒞蓄の数々が紹介されていました。

何故この本に関心を持ったかということ、一昨年ツアー旅行でイタリヤを回った時、たまたまにこの本の著者の太野さんと一緒になり、著者が東京ガスを辞められて（浜松町の東芝本社の傍に勤務していたそうですが）、今は「TGそばの会」というものを主催し、蕎麦打ちを楽しんだり、蕎麦の食べ歩きをしているということを知ったの



です

(TG そばの会というのは東京ガスの蕎麦愛好者の会だそうです)。

それで本屋でその名前を見たので思わず購入してしまったのですが、なかなか面白く、著者の蘊蓄の深さに感心させられました。

ということで、ご興味のある方は是非どうぞ。

## 9月24日 蕎麦屋のお酒 敏翁

東芝材遊会会パソコンクラブの皆さん

私の知っている銘酒と言えば、新潟の「越の寒梅」、「メ張鶴」、「久保田」、「上善如水」などでしたが、蕎麦屋に行くと、違う系統のお酒に逢います。

①「三千盛(ミチザカリ) 岐阜」、②「鄙願(ヒガン) 新潟」、③「飛露喜(ヒロキ) 福島」、④「十四代(山形)」などです。

ホームページ「蕎麦やで解(ゲ)す」でも

『「鄙願」を見つけたが、1500円(一合)と高いので「三千盛」にしておいた』などの記述にあう事が出来ません。

ホームページで調べると、②、③、④はかつての「越の寒梅」のように皆まぼろしのお酒として扱われているようです。

昨日、皆さんにメールをした後でアマゾンをチェック中に「チェンジ オブ ルール」は間違いで「チェンジ ザ ルール」が正しい事が分かり、鶴見図書館にバスで予約に行き、ついでにそこから1km強程度の距離にある例の「登茂吉」に歩いて行きました。

鴨焼きに一番合う酒はと聞いてみたら③、④を推奨してくれたので③(800円)にしました。

(②もありました 1300円)

確かに「端麗辛口」の新潟の酒とは違い芳醇なお酒で、鴨焼きにも良く合うものでした。

でもやはり、赤ワインと一緒に食べたいものです。

## RE まさかつ

敏翁さん、

行動力ありますね。私の方が老けているかも。

推奨のお酒 機会があったら、トライしてみましよう。

私が好きなのは 越の寒梅(別選)、メ張鶴、酔鯨です。これらの地酒は通常価格はめちゃ高いですが、安く買えるルートを知っています。ちなみに 越の寒梅 は2430円(別選、消費税含まず)、特選は3200円、です。久保田は7500円。これもうまいですが、ちょっと小生には重い感じがします。酔鯨は銀座の居酒屋で飲んだら すごくうまくて、早速 上記ルートで買いましたが、越の寒梅、メ張鶴などが先でまだ手つかずです。

興味ある方にはルートを教えますよ。どうぞ。小倉の店に頼めば、着払いで送ってくれます。但し 越の寒梅 1本に対して 其他の酒を 1本 買うのが条件です。他の酒は条件なし。

9月26日 RE かんろう

先日、大学の同級生に「宇吉郎」という酒をご馳走になりました。  
中谷宇吉郎は、私たちが最後に教わった学生で、大変な酒好きでした。  
この酒は先生の郷里の山（石川県）から採取した自然酵母を四国の造り酒屋に持ち込んで仕込んだという代物です。

興味が湧いたのはその飲み方で、酒の表面にほんのり針状の氷が出来るように冷やして飲むという「中谷宇吉郎」にふさわしい方法でした。

ペットボトルに半分ほど入れて、冷蔵庫の冷凍室に適当時間置くというものでしたが、家に帰って別の酒でやってみましたがうまくゆきませんでした。

このとき友人から聞いた「地酒の危機」の蘊蓄の受け売りをします：

- 1) 地酒ブームで一部の有名ブランドのメーカーが「桶買い」（一種の OEM）を行っているらしい。
- 2) 端麗さや独特の風味を出すための人工的処理を行う：アルコール添加（業界語ではアルテン酒または三増酒と言うらしい）、活性炭処理、化学調味料添加などなど
- 3) 1) に関連してほとんどの銘柄が原料米は「山田錦」、酵母は「酵母 9 号」に画一化されつつある。

大分麦焼酎も半分は鹿児島の中酒蔵で作られているのは知る人ぞ知る事実です。  
焼酎ブームが起きたとき、大分で N 酒造の工場を見たことがありますが、ここでも活性炭フィルタを通していました。

まあ、酒もブランド商品だからしょうがないのかという気もします。  
私も酒飲みの一人ですが、上のようなことは余り気にせず、自分が旨いと思ったのをただ飲むだけです。

最後に、有名地酒の大体の「相場価格」みたいなのは下のページから検索可能です。

<http://directory.rakuten.co.jp/rms/sd/directory/vc?s=1&tz=100337>