

そばを究める

一般社団法人日本蕎麦協会推奨誌  
江戸ソバリエ協会推奨誌

Vol. **49**  
2019年  
春号  
定価 600円  
リベラルタイム  
5月号増刊

# 蕎麦春秋

五輪直前大特集

## 外国人が喜ぶ そば店



Copyright © 2019 by Rinsen Shoten. All rights reserved. 印刷：リベラルタイム

入した人を対象に、南会津地方の特産品が当たる抽選会も行われた。

## 日中友好継承発展会で 江戸ソバリエがそば振る舞い

二月二十三日、東京・千代田区の「蕎麦人弁慶・神保町店」で、日中友好継承発展会主催の「程中国大使を囲む会」が開かれた。

日中友好継承発展会（代表・鳩山友紀夫、理事長・坂下重信）とは、日中平和友好条約締結四十周年に当たると二〇一八年に発足。日中交流に貢献した先達の精神を受け継ぎ、将来に向けて発展させていく枠組として設立された。当日は中国の駐日本国特命全権大使の程永華さんとその夫人、元総理で



和の膳とともに、手打ちそばが振る舞われた

同会代表の鳩山友紀夫さんと夫人の幸さん、そのほか財界人等の十五名が参加。和の膳を基本とした食事だったが、手打ちそばも振る舞われた。担当したのは、中国とそば交流を重ねている「江戸ソバリエ北京プロジェクト」のメンバー。そば切り作業では、大使夫人と鳩山夫人がそば包丁を握り挑戦する等、大いに盛り上がった。このところ、日中関係が微妙な情勢だけに、そばを通じた日中交流に期待したいところだ。

## 「食のテキスト化」の単行本 「地域の食をブランドにする」

地方おこしで改めて注目されているのが、地域の食。そして、地域の食に付加価値をつけることによって、新たな観光資源と持続的な地域経済を生み出すのが食のブランディング。そうした食のブランド化にとって、必要になってくるのが、食のテキスト化。だとする著作が発売されている。

テキスト化とは、農産物や海産物の履歴をつくること。歴史、品種や栽培法、出荷法、食べ方等、特徴を明確にすることで、その食べものの魅力を具体的に伝えることができる。さらに生産者や栄養士、商工会等、地域の食に

携わる人々がワークショップを開催することによって、農産物と海産物を使った料理をレシピ化する。それとテキストを組み合わせれば買い手への提案もしやすく、レストランで提供したり、加工品として販売したりと、さまざまな売り方が可能になる。ひいては観光にもつなげることができる。本書では、こうした食のテキスト化による好循環を具体的な事例とともに紹介。多彩な事例から、地域おこし成功のポイントや地域創生のヒントを提案する。



『地域の食をブランドにする！  
食のテキストを作ろう』  
著者/金丸弘美 価格/620  
円＋税 発行/岩波書店

## 「ふくいそばを食す会」 九頭龍蕎麦本店で開催

三月六日、東京・神楽坂の「九頭龍蕎麦本店」で、「ふくいそばを食す会」が開催された。福井県では在来種にこだわりの、個性豊かなソバを栽培している。特に早刈りのソバは芳醇な香りやコシ、つや、喉越しのよさに特徴がある。同イベントは、そんな福井県産の

ソバを広く知ってもらうことが趣旨。会場には、満席になるほど多くの関係者が詰めかけた。

同イベントを主催した「福井そばルネッサンス推進実行委員会」会長の宝山栄一さんは、「(同委員会は) 真の意味で福井県をそばの聖地にすることを目的に、一九九六年に設立。今回、さらなる福井そばの認知度向上のため、このイベントを企画しました」と挨拶。その後、福井在来種の概要説明、北海道のキタワセと福井県の大野在来のそばがぎづくり体験会、二種類のそばの試食会が行われた。

一種類目は細かく挽いた細打ちで、ほどよい歯ごたえのある「せいろそば」。二種類目は粗挽きの香り豊かな平打ちで、福井県を代表する「越前おろしそば」。両方とも大野在来で、ほどよい甘さのつゆで食べるのが福井流。そばの試食会後、参加者らは越前エビの握り、マグロやまかけが載ったそば粥等、福井料理に舌鼓を打っていた。



全国的にもファンが多い「越前おろしそば」