



「お城を見つめ直す」
移動例会
(於：ホテル玉之湯「つけもの喫茶」)



開 会 12:30

司 会 SAA

征矢クラブ管理副委員長

会長あいさつ

西牧会長

今日は冬至です。この日に「玉の湯」さんで美味しい漬物、お蕎麦を食べることができることに感謝します。玄関にそば切りの店と書かれていました。そば切りは信州から始まったといわれ、それ以前は団子状の「そばがき」や「すいとん」、薄く焼いた「お焼き」、「煎餅」などとして食べられていたようです。そば切りはどこで生まれたか。従来2つの説があり、1つは信州説で、文献的には一番古い。正保2年(1645)に俳書「毛吹草」に「そば切りは信濃国の名物。当国より始まる」とある。また松尾芭蕉十哲の1人、森下許六が宝永3年(1706)に「本朝文選」に許六の弟子の雲鈴が次のように書いている。「蕎麦切りというものは、もと信濃ノ国本山宿より出て、あまねく国々にもてはやされける」。本山宿は中山道の宿場で、現在は塩尻市で松本方面から国道19号線を行って、右に旧道を入ると、昔を偲ばせる静かな街並みがあり「そば切り発祥の地」の碑があり蕎麦屋があります。村のお年寄りが村おこ



しのために頑張っています。ちょっと要領が悪いのが寧ろ微笑ましい蕎麦屋さんです

また大晦日に「年越しそば」を食べる習慣は江戸時代に定着したと言われていました。その起源には諸説あり、有力なものだけでも次の5つが挙げられます。

1. 延命・長寿祈願説；そばは細く長く伸びるので、「長寿延命」「家運長命」などの縁起を担いで食べるようになった。
2. 金を集める縁起物説；金銀細工師が散らかった金粉を集めるために使っていたのがそば粉。そこから、「金を集める縁起物」「金運を呼ぶ」という意味合いが生まれ、新年の金運向上のために食されるようになった。
3. 旧年の苦労や借金を切り捨てる説；そばは切れやすいことから、旧年の労苦や災厄をきれいに切り捨てて新しい年を迎えることを願った。
4. 健康祈願説；そばは風雨に叩かれても、再び日光を浴びると元気になる植物です。そこから健康の縁起を担ぐのに最適とされた。
5. 「世直しそば」由来説；鎌倉時代、博多の承天寺では年の瀬を越せない町人に「世直しそば」としてそば餅を振る舞ったところ、翌年から皆に運が向いてきたという伝説があり、大晦日に「運そば」を食べる習慣が生まれた。

挨拶の前にすでに漬物をいただき我慢ができない状態です。ちょっと早目ではありますが、美味しいお蕎麦をいただき、今年の苦労を切り来年の良運を願いましょう。

幹事報告

藤田幹事

①第7回理事会報告。

- * 1・2・3月プログラム確認の件。(下記参照)
- * その他。(2月の松本刑務所の講演を井筒会員に依頼予定)
- * 報告事項

- ・ 3月18~19日(土・日) P E T S。出席義務者…次期会長
- ・ 4月9日(日) 地区研修・協議会。出席義務者…次期会長・幹事、各次期委員長ほか

②世界寺子屋運動キャンペーン(書き損じハガキ回収運動)協力をお願い。

2月末まで書き損じハガキ(年賀ハガキ等)・未使用切手を回収いたしますのでご協力をお願い致します。

③各RC例会変更のお知らせ。

[大町RC] 1月4日(水)休会(クラブ指定)、1月

11日(水)移動例会(夜間例会;新年例会)、1月18日(水)移動例会(場所;くろよんロイヤルホテル)

④松本RC事務局、冬期休暇のお知らせ。

12月29日(木)~1月3日(火)年末年始休暇のため留守番電話・FAXの対応となります。急用の方は幹事にご連絡をお願いいたします。

ビジター受付

[松本RC] 千葉博之君・平野義夫君

出席報告

会員総数 22名(内出席規定適用免除欠席者 2名)

本日の欠席者 6名(他 1名は事前メイキャップ済)

出席率 70%

前々回(12/6)修正欠席者 3名 出席率 85%

ニコニコボックス報告

コメント ◇おいしい蕎麦と漬物をありがとうございます。西牧君 ◇ついに今年も終り、年越し蕎麦いただきます。藤田君 ◇今日は冬至。今日の蕎麦は冬至蕎麦?今年1年、皆様には大変お世話になりました。来年もよろしくお祈りします。大久保君 ◇玉之湯さんでの蕎麦会とても楽しみにしていました。皆でいただきます。井筒君 ◇今日は冬至。1年の邪気を払って、よき初春を。この1年ありがとうございました。上條君 ◇初めての「つけもの喫茶」。多くのご婦人が一緒にビックリしました。よろしくお祈りします。児野君 ◇皆様、1年間ありがとうございました。今日はお蕎麦とても楽しみです。山崎さんよろしくお祈りします。丸山君 ◇日経平均、年初来高値。そこで一句「トランプがサンタにみえる師走かな」宮澤君 ◇美味しいお蕎麦いただきます。征矢君

なんとなく ◇西川君 ◇櫻井君

配布資料;「幹事報告」「会報No.22」

～ プログラム ～

《年越しそば例会》

ホテル玉之湯 館主 山崎良弘氏



平成15年より、まちづくりの取り組みとしてそば打ちを始める。ホテル玉之湯と玉之湯直営つけもの喫茶で手打ちそばを提供しているほか、信州産のそば粉を使って全工程手打ちにこだわった

『信州そば切りの店』の普及にも努めている。

【つけもの喫茶】

*店の特徴、こだわり

ちょっと変わった店の名前ですが、そのものずばり、信州の伝統的なお茶の文化である、漬物とお茶を楽しむ喫茶店です。

本店のホテル玉之湯で提供する館主の手打ち蕎麦が好評で、喫茶の店でも提供するようになり、「つけもの喫茶で手打ち蕎麦?」の意外性から、徐々にクチ

コミで広がり、今ではランチタイムに「漬物とそばセット」がなくてはならない人気メニューとなりました。

*蕎麦のこだわり・特徴

色々な蕎麦粉を取り寄せては、それぞれ単独の蕎麦粉で打ったり、様々な組合せで配合の割合を変えたりしながら、3年かかって店主がやっと「こういう蕎麦が食べたかったのだ」と思える蕎麦粉に辿り着くことができました。

八ヶ岳山麓産と上伊那郡辰野町産の粗挽き粉をブレンドして、安曇野の湧水(天然非加熱のミネラルウォーター)で打った二八蕎麦は、透明感のある星が飛んだ黒いつぶつぶ入りの蕎麦で、蕎麦の風味が豊かで、プリンとした食感が特徴です。



「スペイン語が話せて、そば打ちができるのは、日本中探しても山崎さんしかいないのでは?スペインのコミージャスで“一つの花フェスティバル”という、日本とスペインの文化交流事業があり、自分たちもプロデューサー兼出演者として参加するので、是非一緒に行ってスペインでそばを打ってもらえないだろうか?」とのお誘いがあり、こんな機会求めたに来やしない、これはもう行くしかないと思うことを決めました。

そこで、向こうの畑に蕎麦の種をまいて、育てて、収穫して、粉にして、それを打って、スペインの人々に食べてもらおう!・・・と考えました。大成功!でした。

さらに、スペインの青年が蕎麦打ちを学ぶためにやって来て、1年間かけて蕎麦打ちをマスターし、さらにもっと極めたいと、再び修行に来ています。



閉会 13:30

1月11日例会プログラム/自己小伝

[写真; 西川]