

ては柔らかい口当たりのそばも多くの人が好んで食べていたそうです。特に1800年の初頭はこのようなかたちのそばがはやったのだとか。

このように見ていくと、私たちが当たり前に見ている「そば」というものは、実はさまざまな変化を経ているのだということが分かります。

ついでに、そばの定義をご紹介して終わりたいと思います。

「そばの概念」というものはたった1つの条件でしか定義づけられていません。それが「そのそばのなかに含まれている成分のうち、30パーセント以上がそば粉であること」です。

《委員会報告》

● 親睦活動委員会
山村 義美 委員長



Xmasパーティー

日時：12月19日・18:30～
会場：ひろすけホール
会員：7,000円
ご夫婦：10,000円
多数のご参加をお待ちいたします



次々回の例会 [2718 th] 2024.12.12

会員
卓話

小 平 和 広 君

スマイルBOX

結婚祝い

平 清美 君

・先週の日曜日に娘の結婚式を挙げました。

山村 義美 君

・今年の東北清酒鑑評会にて優等賞をいただきました。これも皆様のご愛顧の賜です。

梅津陽一郎 君

・地区大会に多くの会員に出席していただきありがとうございました。

金子 良弘 君

・南陽地区の医師と歯科医師それに薬剤師でつくる、三師会(燦々会)のゴルフコンペにおいて優勝しました。

土屋 衛 君



《出席報告》

会員数 46名 出席者数 18名 出席率 39.13 %
前回修正46名 出席者数 26名 出席率 60.87 %

《メイクアップ》

大浦英祐 君・平 清美 君・小平和広 君・土屋 衛 君
山村義美 君・相田日出男 君



Rotary International District 2800
2024～2025
TAKAHATA ROTARY CLUB

WEEKLY REPORT

会長 金子 良弘 幹事 梅津 陽一郎 例会 毎週木曜 12:30～13:30 旅館 エビスヤ 事務局 山形県高島町高島 911-2-2F tel 0238-52-5440 fax 52-5444

ロータリーの
マジック

11月21日

本日の例会 [2716 th] 2024.11.21

高島町 健康子育て課

課長補佐 小林 幸代 氏

前回の例会 [2715 th] 2024.11.14

移動
例会 蕎麦例会
手打ちそば 伊 澤

- ・ 点鐘12時30分 金子 良弘 会長
- ・ ロータリーソング 奉 仕 の 理 想
- ・ ソングリーダー 高 橋 宏 之 君
- ・ S A A 木 村 健 彦 君

会長あいさつ

金子 良弘 会長

みなさんこんにちは。

本日は、そば例会でございます。例会場を提供いただきました伊澤さんには、改めて感謝します。ありがとうございます。

新そばの季節でもあり、楽しみに来ていただいた会員の方も多数おられるのかなと思っているところであります。

そこで、そばは日本独特の文化なのかなと思い調べてみましたのでご紹介します。驚く人も多いかもしれませんが、そばの歴史は縄文時代にまでさかのぼると言われています。そばの花粉の存在が、高知県の地層から発見されており、これが日本における最古の「そば」だとされているのです。もっとも、このそばは、日本を原産地としているわけではありません。その起源は大陸、特に中国にあったと言われています。現在は、「朝鮮半島から現在の長崎の辺りに伝わり、そこから広まっていったのではないかと推測されています。

もっとも、この頃のそばについては「文字」として残されているわけではありません。あくまで花粉の状態から推測されているにすぎないのです。

そばが文献に登場するようになったのは、平安時

代になってからです。平安京に遷都されたのが794年ですが、その3年後に「属日本書紀」というものが出来上がります。そのなかで「米があまり育たないから代わりにそばなどを育てるように」という記述があったと言われています。

ただ、この文章を読んで、不思議に思う人もいるかもしれません。ここではそばが「お米の代わり」というポジションで話されているのです。このことから推測できるように、この当時のそばは今言う「麺類」のかたちではありませんでした。そばの実を食用としており、これをそのまま茹でるなどして主食として用いていたわけです。

このような時代はその後非常に長く続きます。1600年代、日本の食文化が大きく花開く(この時代にはすでにグルメガイドが登場していました)江戸時代に至るまでの約800年もの間、そばは「麺」というかたちになることがなかったのです。

私たちは今「そば」と聞くと、当たり前のように「麺」のかたちをとっているものをイメージします。しかし実のところ、そばの歴史のなかでは麺類であった時代の方が短かったわけです。今でも広く使われている手法である「つなぎを使って作るそば(麺)」が朝鮮の僧侶によってもたらされたのを契機とし、そばは現在のような「麺」という形態をとるようになりました。

これは非常に画期的な変化だったと言えるでしょう。一度「麺」というかたちになると、それは広く受け入れられるようになりました。江戸時代は中食(屋台などで物を買って帰り、家で食べる形式。今で言うテイクアウトや惣菜)も発展していましたし、外食という形式も広く利用されていました。一部のお金持ちを除き、多くの人が額に汗をして必死に働いていた時代。短い時間で茹であげることができ、すぐに食べることでできる「麺類としてのそば」は、労働階級を含め多くの人に愛されるようになりました。

1700年代からは屋台もたくさん立つようになります。コンビニエンスストアがなかった時代であって、夜の21時ごろから店を開け始める「夜鷹そば」は、小説やドラマなどの舞台にもよく登場します。ちなみに現在では、「コシがあって、ハリがあるそば」が「うまいそば」とされていますが、かつ