埼玉県さいたま市

NPO法人「そばネット埼玉」会長

阿部成男さん

住所／埼玉県さいたま市大宮区吉敷町四の二六一の五 高山村大使館二階
メール／sobanet@com.home.ne.jp

「第二の人生」を蕎麦打ち普及に捧げる埼玉県庁OBで日本で八人しかいない全麺協五段位。
会の目標は「手打ち蕎麦を通じて人の輪（和）を広げる」

蕎麦打ち団体最大規模のNPO
日曜営業の蕎麦店も運営

「そばネット埼玉」は蕎麦打ちの団体では珍しいNPO組織である。

前身は一九九五年に設立した「分桜流・彩国蕎麦蘊蓄の会」。二〇〇三年に「さいたま蕎麦打ち倶楽部」と名称を変更し、〇五年に県内の蕎麦打ち愛好団体をまとめてNPO組織をつくった。

NPOに参集しているのは全十二団体（さいたま蕎麦打ち倶楽部、分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、熊谷そば打ち愛好会、久喜そば倶楽部、吹上そば打ち会、高山観光大使、那須手打ち蕎麦倶楽部、杉戸麺打愛好会、所沢手打ちそばうどんの会、森ファームサービス、蕎麦道場恒持庵、下野そばの会）。個人会員も含めると、約五百三十会員が「そばネット埼玉」に結集している。正会員年会費は、個人二千円、団体一万円となっている。

＊　＊　＊

会長の阿部成男さんの前職は埼玉県庁の職員。二十代の頃、先輩に教わってうどん打ちを始め、四十歳から蕎麦打ちに転向したそうだ。

キャリアの長い阿部さんの蕎麦打ちの技術・知識は卓越している。昨年は全麺協（全国麺類文化地域間交流推進協議会）が認定する「素人蕎麦打ち段位」の最高段位である五段を取得した。五段の取得者は、阿部さんを入れて全国で八人しかいない。だが、阿部さんは特別扱いを好まない人柄で、NPOでは誰かが師匠というわけではなく、皆で教え合う。

県庁時代は「新都心建設副局長」を務め、都合十年ほど街づくりにかかわった。NPOの事務所は、その「さいたま新都心駅」を降りて二～三分ほど歩いたところ。

五十七歳で「県庁には定年があるが、蕎麦は一生」と県庁を辞め、すぐにNPOを立ち上げた。NPO組織にしたのは「任意団体では趣味の集まりだね、としか受け止められず、何かをやろうとすると個人の名前を使わざるを得ない。NPOになると社会的に認められるし、より責任を自覚する」からだという。

実際、NPOの定款では、組織目的として「伝統食文化としての『手打ちそば』の普及・啓蒙を図るとともに『手打ちそば』を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献する」とうたっている。

「蕎麦を通じた地域社会貢献」をモットーとし、「埼玉の蕎麦を盛んにしたい」と阿部さんは語る。あくまで阿部さんの頭には「地域のために」という意識がある。

＊　＊　＊

「そば打ち教室」は事務所の二階で行われる。「水曜コース」「土曜コース」「日曜コース」の三つがあり、常時、九人ほどが学んでいる。

ほかに、「指導者コース」というカリキュラムがあるのが目を引

く。三カ月に六回を一期として、年に四期実施している。指導者の育成は、各地で教室が開けるように、と企画している。人材育成、指導者育成こそ蕎麦の普及を支える、と考えているからだ。

写真上右は「習熟度判定会」の模様。緊張感が伝わってくる
写真上左は見事合格した会員に修了証を渡す阿部さん（右）
写真下は開講式で挨拶する阿部さん（右）

阿部さんは、この指導者コースの先生に立つことが多い。「教え方を教える」ことを基本とし、「なぜこういうことが必要か、理由をいえるようにすること」を大事なポイントに据えている。指導者コースの最終日には「習熟度診断」のテストがあり、蕎麦打ちの実力が上がったかを見る、四十分内の実技、教え方を見るために対面で実技をやりながら、理解度を見る。

また、阿部さんが会長のさいたま蕎麦打ち倶楽部では施設への慰問を続けており、事業の一つの柱としている。前身から数えると、老人ホーム訪問だけでも十年間、五千食は蕎麦を食べてもらった計算になるという。

＊　＊　＊

実践活動の一環として、「日曜庵」という店もやっている。蕎麦屋を構えている蕎麦打ち団体は、かなり珍しい。

日曜庵は事務所一階にある。原則日曜日ごとに開店、午前十一時から午後二時まで営業している（約百二十食で売り切れ閉店）。「もりそば」（五百円）、「鴨南蛮そば」（八百円）等のメニューがある。閉店時間までには売り切れてしまう。値段がやや安いから、というだけではなく、打つ人、出す人、すべて「素人」の初々しさが受けているらしい。

阿部さんは「（日曜庵は）蕎麦の普及活動になるし、会員の勉強にもなる。ともかく、技術の向上につながります」と話す。■

「弟子」から一言

榎本喜一さん

そばネット埼玉会員／
杉戸麺打愛好会会長

榎本さんが主宰する「杉戸麺打愛好会」は、設立後、4年ほどがたつ。会員総数は現在44人。榎本さんは全麺協認定段位の初段だが、他の会員に段位を持つ人が3人いる。榎本さんは「そばネット埼玉」の道場に通って腕を磨いた。「会費も安いし、会長の阿部さん始め、スタッフの方がみなさん親切」なところが魅力だという。

パソコンや陶芸、絵手紙等、榎本さんの趣味は広いが、蕎麦の魅力とは「究めても究めても、先があること」（榎本さん）。

蕎麦打ちで難しいのは、やはり水回しだという。仲間同士でお互いが打った蕎麦を品評し合うが、「あんたのは練って空気を入れている」「いや、空気を抜いているんだよ」と議論するのが楽しい。

「そばネット埼玉」の教室では、わからないことがあればすぐぶつける。恥ずかしいとは思わず、初歩的なことでも聞くことができる和気藹々とした雰囲気があり、この気さくさも、仲間うちのいいところだと感じている。

神田生まれで神田育ちの榎本さん。チャキチャキの江戸っ子である。「なのに、どうして埼玉の杉戸に?」と聞くと、「40歳の時に移住したんですよ。田舎に憧れて」とのこと。住んでいるところは自然豊かで、福島県から来た人が「うちの方より田舎だよ」といったとか。ここで蕎麦も栽培している。

秋葉原にビルを持つ、という「趣味悠々」の人。名刺の裏には「（蕎麦を）打たせてもらえれば実費のみでやらせていただきます」と書いてあった。