

NEW ヒライ信



VOL.2
NO. 64
(第164号)



がくしゅう 楽習塾 塾長 平井 たかお 幸雄

hiraisin@par.odn.ne.jp

あなたのそばでそばを食いながらそばのことであそばないか？

老舗蕎麦の店が焼けた。老舗だけにそばや汁の味にもこだわりがあり美味くて値段も高い。値の高え～蕎麦焼～けたのね（ねのたけ～やぶや～けたのね）と回文になる。蕎麦の早い回復を・・・祈る。千代田区九段学習館主催で、4月に「落語と蕎麦から見る江戸しぐさ」という講座を、圓王師匠と蕎麦屋「更科」主人と実施する。私も十八番の「時そば」を一席演ずる。そこで、蕎麦に関する蒔蓄をいろいろと調べてみた。

時そば
今何時？（値引きお断り）
時間限定商品（売り切れ御免）

16文

アニマルそば三点セット
たぬき・きつね・大ざる

動物円

ピンそば



9円

蕎麦
五色蕎麦
白（更科そば）
黄（茶そば）
青（卵切り）
黒（こま切り）

赤（海老切り）

三月三日の
桃の節句限定

売切れ

ひよっこ麺
おかめ蕎麦より汁が熱くなっています。フーフーして召し上がれ



駅のそば
〇〇〇は、駅前に出前します

関東一円
10%OFF

おそば（お側妾）
お酒 土曜 2合付

離円

あなたのそば
わたしやあなたの傍がいい
細く長く一生一緒にいます

円満円

新麺ニューー おしながき

そばに関するなぜ？なぜ？（語源や由来が洒落てる）

引越そば	引越しの挨拶がわりに「おそばに越してきました」「細く長くおつきあいが続きますように」に引っかけた洒落。
年越しそば	新しい年も、蕎麦のように、細く長く暮らす。蕎麦は切れやすいから、その年の災難や、苦労を断ち切って、新しい年を迎える。金職人が蕎麦を用いて細工や金箔を仕上げたり、金粉を集めるのに使ったので、金運を呼ぶという縁起から。
とちりそば	役者が舞台上でせりふを間違えたり、出番に遅れたりして、そそうやとちりをしたとき、自腹で楽屋中に振る舞うそばのこと。迷惑をかけたから「かけそば」？
二八そば	掛け算の九九 二八＝十六文の価格説。つなぎ粉2割、そば粉8割で打ったそば粉の配合割合説。2通りあるが、どっち？が本当？蕎麦は「かけ」だから「価格説」が有利。
蕎麦娘	浮気娘のこと。蕎麦は、次々と花が咲いて実っていく。同様に、いつまでも独り身でロマンスの花を咲かせながら、次々と子どもをこしらえていくから。
蕎麦屋の湯桶 	うるさい奴のこと。そば湯を入れる漆塗りの湯桶は、角につぎ口がついている。他人の話に横から口を出し、やたらと言う（湯）出すから。
蕎麦の喧嘩（喧嘩のそば杖）	とばっちりを受けることで、けんかをそばで見ていると、関係のない人が打ち合う杖に当たることから。「蕎麦を食う」と「側杖を食う」の洒落

月見の晩に タヌキとキツネが かけっこし おかめがはやし もりあげる（そばが何種類？）

蕎麦の自慢はお里が知れる

よいソバが穫れるところは土地が
やせ地で、米を作るには適しない
ゆえ、ソバ自慢は余り自慢にはなら
ない

蕎麦で首くぐる

出来るはずがないこと。

蕎麦を

そば一杯で辛抱する。昭和二十年
代ごろ、学生の間ではやった言葉。

蕎麦の花は蜂の酒

越後で蝶のことを「酒別当」と呼ぶ
のにならって、蜂がソバの花の蜜を
吸いにくるので蜂の酒と名づけた。

親馬鹿ちゃんりん

蕎麦屋の風鈴

明治10年(1877)ごろ、「おや
まかちゃんりん節」が流行した。
「串をさした煮込みのおでん、やっぱ
り土族の商法だと揶揄。
オヤマカチャンリン」は、「おやまあ
」と言った言葉にかぶせて、親馬鹿を
「おやまか」としゃれたもの。
一方、屋台の四隅に風鈴をぶら下げた
夜売りのそば屋が流行った。
「ちゃんりん」と「ふうりん」との
語呂合わせの口遊び。また、季節外れ
の冬でも鳴っている風鈴の「とんちん
かん」な様子が、親ばかと同じである
ということ。さらに、当時のもり・か
けの値段が八厘(はちりん)とか。
「りんりんとりんと咲いたる梅桃桜
嵐につれて花は散りりん」(りん回し)

手打ち蕎麦の上手な作り方

一鉢 一延し 三包丁

手打ちそばの作業の要諦を語呂よく
表した言葉。
まず、一番大事なのが最初の木鉢の
工程・水回し・練りで、ここでそば
の良否がほぼ決まってしまう。
次に延し、最後に包丁による切り方で
あり、この過程をふんで修行する。

切りべら二十三本

江戸時代からそば職人の腕をみる
技能の一つとして、手打ちそばの
一寸(3.03cm)幅を、23本に
切り、そば一本の切り幅は約1.3mm
で、のしの厚さは、これより少し厚く、
切り口はやや長方形になるのが満点
とされた。麦手間二十三本ともいう。

蕎麦の上手い食べ方

蕎麦は二分

そばの食べ方は好きずきで結構だ
が、昔はそばつゆが辛口だったので、
三分だけつゆを付け、そばの香りや
風味を味わうのが、正しい食べ方と
された。

朝とろろ蕎麦

朝はとろろ汁をすすり、夕食には
そばを食べるのが、かつての信州に
おけるご馳走だった。

餛飩二本 蕎麦六本

うどんは太いから一度に三本ぐらい
ずつ、そばは細いから六本ぐらいず
つ口に運ぶのがちょうど良いとい
う。

蕎麦食ったら 腹あぶれ

そばを食ったら、腹を温めろの意。

蕎麦の上手な栽培法

蠅蕎麦

秋の彼岸ごろ、ちょうど八工が留まっ
たように、実がポツポツ黒くなるく
らいが、ソバの刈りごろとされる。

蕎麦の花が咲けば

鮎がくだり始める

下りアユ(落ちアユ)の時期は、ソバ
の花の咲く頃。アユの味は七、八月
頃が一番良く、九月になると腹に
熟卵を持つようになってまずい。
水温が20度C以下になると川を
下り始めるが、その時期は九月中旬
から十月にかけてである。

蕎麦は七十五日

そばは播種してから、約七十五日間
で収穫できる作物である。
又、そばは製粉の手間がかかるため、
その日の夕食にと言っ諺も多い。

蕎麦時き星

昴(すばる)の中空に達したのを
目安に、ソバの播き時としている。
昴は、牡牛座に属する。六個ほど
の星が個々に群れてめだち、赤道に
あるので空の真中を通り、農耕
漁獲などの季節を知らせる目安に
なる。

クシラが嫌いな蕎麦は?・・・「もろ」
たぬき蕎麦に、天かすが入るのは

天ぶらのネタ抜きだから

