

第7回 轟蕎麦の会海外文化交流  
在スロベニア大使館主催「令和天皇陛下誕生日を祝うレセプション」の概要

訪問団世話人会  
轟そばの会  
松本行雄



**HOTEL UNION**

メイン会場壇上にタチアカネのポスターを展示  
在スロベニア日本国吉田大使夫妻と訪問員

はじめに

今年度の轟そばの会海外そば交流事業は、スロベニア（日本大使館が「JAPAN DAY」と「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」）ハワイ・カウアイ島があります。轟蕎麦の会は日本の手打ちそばを紹介する活動を積極的に行っております。今回、人口206万人で、蕎麦の消費量日本の1.5倍のスロベニアで、蕎麦「麺」の文化活動を続けております。

「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」は、市内ユニオンホテルで2月20日に開催されました。スロベニア政府関係者、各国の在スロベニア大使館関係者、邦人等500名の招待者が来場者され大成功となりました。

料理も定番の寿司、てんぷら、焼き鳥などが提供されました、今回は、特別提供の「タチアカネ」が、「香り高く、甘み、粘り良い」蕎麦と評判になり、400食完売となりました。

吉田日本国大使より感謝と御礼のお言葉を是非「青木村の方」にお伝えするよう伝言がありました。

「JAPAN DAY」は毎年6月に、首都リュブリャナ市内の中央広場で2,000名の来客を前に、手打ちそば紹介いたします。

世界ソバシンポジウム主宰者、元リュブリャナ大学教授クレフト教授の支援を頂きマリボルの大学でも日本蕎麦打ちのデモンストレーションを開催しております。来年2月にはシェフ養成専門学校（日本の高専）で生徒達と蕎麦打ち教室を開催予定で再度紹介してまいります。

メンバーは轟蕎麦の会が企画致し、賛同する素人そば打ちの有志を募り、私費で道具・材料を持ち込み実施いたします。

毎回の訪問で一番の悩みは粉の持ち込みでした。

スロベニアでは、ソバ粉は露店などでも買うことができます、蕎麦を麺として食す習慣が無く、蕎麦パンや粒食、クレープ、ケーキ等を使用して消費しており、水分が少なく、刈り取り時期、製粉の改良をした方が麺として適しているソバ粉になるようです。

手打ち蕎麦には適したソバ粉が少なく、毎回日本からそば粉を手配して現地持ち込んでおります。

2月19日（水）現地に入り、翌20日 UNION HOTEL 内で、在スロベニア日本国主催の「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」に青木村産の「タチアカネ」蕎麦を紹介いたしました。提供ありがとうございます。



メイン会場内

手打ちそばのデモを兼ねたそば打ち



ぶっかけそば。ネギ、揚げ玉、



マリボル大学の校長先生と





吉田大使がレセプション会場で「タチアカネ」の紹介をしていただく

#### 海外活動履歴

- ・海外の方に「日本の手打ち蕎麦」の普及活動に一環として今回スロベニア訪問  
2013年から7回訪問致しマリボル大学で蕎麦のデモンストレーションと蕎麦の料理で交流
- ・過去に日本のそば文化の一端を紹介した国（都市）  
サンフランシスコ、ドイツ、韓国、ケニア、ハワイ・カウアイ島
- ・大使館主催のジャパンデー（日本文化祭）、新年会、天皇陛下誕生日を祝うレセプション
- ・日本人会主催 MATSURI 等で蕎麦を紹介

#### スロベニア文化交流訪問団

松本 行雄	千葉県千葉市	江戸流手打ち蕎麦轟そばの会
永山 雄一	福島県いわき市	いわきそば打ち同好会
舟橋 一	東京都港区	江戸流手打ち蕎麦青山學舎
中西 大策	三重県津市	中西酒店経営者
赤尾 吉一	東京都港区	江戸ソバリエ
佐藤 悦子	千葉県鎌ヶ谷市	江戸ソバリエ
菊池佳絵子	埼玉県和光市	江戸ソバリエ
櫻井 實	三重県津市	病院経営者
櫻井 道代	三重県津市	薬剤師
山下 浩一	長野県軽井沢志	レストラン経営
倉橋智太郎	東京都港区	アトリエ倉橋メタルビーズ経営者
倉橋淳子	東京都港区	講師、デザイナー、制作活動
道具		

麺打ち台 2台、捏ね鉢（中1個、麺棒、包丁、切板  
マリボル大学借用

茹で備品 寸胴、金ざる他大使館備品借用

皿 サラダ用皿ユニオンホテルから借用

材料

そば粉 (青木村タチアカネ) 10k、中力粉・打粉 各3k

蕎麦つゆ (大使館)

薬味ねぎは現地調達、天かす

割りばし (500膳) 持参