

国境なきソバリエたち

在スロヴェニア日本国大使館主催

「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」

松本行雄（江戸ソバリエ）



在日本国大使館から、ソバを日本の2倍を消費し、一人当たり14倍を食べる国で麺が無い国で、日本伝統の「手打ち蕎麦」を

- ・「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」（招待者300名）
- ・「IC PIRAMIDA MARIBOR 教育センター」（シェフ養成学生徒と近隣の住民300名）

紹介してみませんか？と依頼がありました。

コロナ明け後、円安、物価上昇と航空運賃と燃料サーチャージ高で協力者が集まるか不安で心配しましたが、タイミングよく某TVで、「日本人が99%知らない、行かない国スロヴェニアで頑張る日本人」が放映され話題になり、14名の方から応援したいと連絡あり催行することになりました。

参加者

JAPASOBA HANAKO 経営者後藤雄一氏（江戸ソバリエ15期）、北池袋長寿庵経営者飯高直樹氏（同16期）、川上庵等に納入される製麺業奥井孝一氏（19期）、大久保慈泉（19期）、松本行雄（19期）、井上渚、小野義明、書道家藤田雄大氏、福島県から永山雄一氏、前いわき蕎麦塾塾長根内一彰氏の10名で団長北池袋長寿庵飯高直樹氏の元「訪問団」を結成、大使館の要請を受諾し2月11日から19日迄訪問してきました。



スロベニアとはどんな国

SLOVENIA とは国名にLAVEを持ち、中歐に位置しバルカン半島北部、南アルプス、アドリア海、パンノニア平原（カルパチア山脈、アルプス山脈、ティナル・アルプス山脈に囲まれた平原で9ヶ国の中にウクライナやドナウ川ある）、カルスト地域に出会う場所、西にイタリアベネチア、北にオーストリア、東にハンガリー、南クロアチアがあり、1991年旧ユーゴスラビア独立いたしました。

日本から直行便は無く南回りドバイやイスタンブール経由で20時間前後かかる（NY等の様に時差ぼけが無い）、北回りドイツ、スイスを経由で19時間弱と遠く感じる。他7コースがある。

国土面積は四国程度、230万、緯度22度樺太辺りに位置します。



スロヴェニア国内



ブレット湖



ポストイナ鍾乳洞

山や湖、スキーリゾート（高梨沙羅が常駐練習地）が多く、日本同様温泉が多くあり、氷河期からあるブレット湖は、小さな島で湖の中央に建つ教会で人気があり島には手漕ぎボートでしか行くことができなく、急勾配で長い石階段があり、新婚さんは、花嫁を抱えて登り「教会の鐘を二人で鳴らす事が出来れば生涯最高の幸せになる」と言われている。湖畔には元ユーゴスラビア連邦ヨシッフ・フロス・チトー大統領の別荘があり、現在はホテルになって予約困難なホテルです。

又世界二番と大きく魅力的洞窟をトロッコ列車で行くポストイナ鍾乳洞があり、中にはミステリアスな永遠に闇に住む洞窟の動物スーパーヒーロードラゴンズベビーに遭うことが出来る。

他にも魅力的な観光地も数多くあり、ボルドーの金賞を受ける赤白ワイン、オレンジワインとワイナリーが沢山ある。マリボルには、ギネス記録を持つ樹齢500年のブドウの木も現存する。子木からできた証明書付のワインを買う事が出来ワイン通のスポット。



第1のミッション「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」

2月15日

大使館最大のイベントを首都リュブリャナユニオンホテルで「天皇陛下誕生日を祝うレセプション」が開催。

スロヴェニアの政治家と財界人、在スロヴェニア駐在する各国の大使、日本を代表する企業の方々を招き大使自ら接待する貴重な催しです。

市内で日本食天を経営の寿司店、公邸料理人が揚げたてんぷらの出店や他多くの料理の中に日本の手打ちした蕎麦店を構える事に致しました。





約 300 名の招待客の中には、国際ソバシンポジウム創始者イワン・クレフト元リフリャナ大学教授や IC PIRAMIDA MARIBOR 教育センター前校長のフランカ・ボンベルガル氏も来て頂いた。特にイワン・クレフト氏は長年招待をしていたが日程の調整出来ずやむなく欠席されており、今回が初めて参加となりお会い出来嬉しく楽しい会話となり親睦を深める事が出来ました。

リフリャナ大学の先生や生徒さん達に方々も毎回応援頂き感謝で一杯です。日本伝統の手打ち蕎麦に興味を持ち次回来る時には是非大学でもデモンストレーションをとの依頼も頂きました。

在スロベニア日本国大使館HP
天皇陛下誕生日を祝うレセプション
piramida教育センターのSOBAレクチャー



大使館の HP より

蕎麦打ち模様



リュブリャナの日本食経営者



(左) 前年は首都リュブリャナB I C公高校から応援を頂き蕎麦を打って頂く

ソバ粉はいわき蕎麦塾前塾長根内一彰氏が栽培した「陸前いわきソバ」を持ち込みに八そばで打つ事に致しました。

水は硬水が多いと聞き、大使館側が軟水を準備していただく事になりました。

今後の、日本より多くソバを栽培し、招待客も現地の方が多いためスロヴェニア産ソバ粉を使用しても美味しい日本蕎麦が出来る事を紹介し「麵蕎麦」の普及活動対策にしたい。

ヨーロッパ圏は石油由来の容器等は厳しく制限され、スロベニアも同様にホテル内での使用は厳禁、日本から紙製のアイスカップを団長の飯高氏が調達し持参致しました。

レセプションでの使用に適したサイズ適量にも配慮。

レセプション厨房

茹でるのにガスコンロ台で蕎麦を茹でていたが、ホテル厨房の担当シェフが、小さな寸胴で茹でていたのを見かねて、パスタ茹で専用の大型釜を貸して頂き、とても速く作業が早く進み配慮に感謝です。





昼過ぎから会場内で蕎麦を打ち 3 時まで打ち方終了。茹で方テスト開始その後本番で提供する蕎麦をホテル側に 1 品保存（安全安心の為）

メイン会場、サブ会場があり厨房から距離がありワゴンで運本番さながら蕎麦の移動練習

1 回で 32 食移動でき少人数でも効率よい

佐紀画像はサブ会場本番では招待客で一杯になる予定なので前後前後サポートが必要かな。



前年首都リブリャナBIC高校から応援を頂中央には学年教授

第二のミッション

IC PIRAMIDA MARIBOR 教育センター

で、ソバを麺で食べない国で日本伝統の「手打ち蕎麦」技能を披露する。



1人当たり日本の 14 倍を食べる国
どのようにしてソバを食べているのか？
前校長フランカ氏と生徒に聞いてみた。

ソバガキに煮込んだ野菜、肉、川魚等を添えた物（カレー抜きソバガキ？）、ガレット等、おもに家庭料理、全国で最もよく知られているシュウトルクリの生地で多種類の具を包み焼く、煮るなどの料理も多い。パン、お菓子等沢山あると話す。



スーパーマーケットや農家近く路上で屋台風で販売しているのを見かける。販売形態はスロヴェニア首都リブリャナは密封容器で陳列販売、市場や露店では業務用袋からの秤り売りが多く、日本の粉より水分含有量が少なく粒度も細かいのが多くみられる。 [スーパーマーケットでのソバ]



IC PIRAMIDA MARIBORU

日本の高等専門学校（高専）。

シェフ養成学部

午前中の通常授業を「日本蕎麦実技披露と体験」に変更して頂いた。

ソバ粉 80%のソバを細く、長く出来るのは何故かとの質問が多くあり関心の高さを感じる時間でした。

参加者は、生徒と周辺住民 300 名。



飯高北池袋長寿庵団長が厨房責任者となり備品、蕎麦汁等の点検作業効率は高く素早い。
流石にプロフェッショナル



終了後に生徒さんが作った蕎麦料理と蕎麦クッキーを頂く
(学校厨房でも皆さん活躍)

現校長先生達と記念撮影

スロヴェニアの料理と食事情

ソバリエ HP「国境なき江戸ソバリエたち」

2019年、2020年の訪問で赤尾、佐藤、菊池さんがスロヴェニア紀行（天皇陛下誕生日を祝うレセプション、ジャパンデー）稲澤俊之江戸ソバリエ協会顧問が第12回国際ソバシンポジウム in スロベニア報告で詳細に報告されておりますので今回は省きます。

今後の海外蕎麦ボランティア開催予定案

6月21日 スロヴェニア大使館 JAPAN DAY

9月3、4、5日 ハンガリー デブレツェン大学 ヨーロッパソバシンポジウム

10月12日 ハワイ・カウアイ島 JAPAN MATSURI in KAUAI 2025

2026 2月 スロヴェニア大使館 天皇陛下誕生日を祝うレセプション

(現地の国の開催日です。)

2030 勝海舟・咸臨丸サンフランシスコ入港165周年(開催案)

前回150周年は、Japanタウンのチェリー Blossom フェスティバルと領事館で蕎麦打ち披露を致しました(領事館・ソバリエ協会主催)

(開催の約4か月前から SNS や Facebook 蕎麦屋さんを元気に!!等で募集を始めます。ドライバー付小型バスやミニバンをレンタルする事で経費面から12名前後前後が最適人数です。)

海外で日本のソバの「麺文化」普及活動してきましたが、個人やボランティア活動では多くの問題や限界ある事に悩み続けて来ました。蕎麦打ち団体と大使館との文化活動等で、年一、二度程度ボランティア活動としての枠内に収まり、普及活動とは程遠いのが現況にあり、催しの一部で終るのが現実でした。

現在海外からのインバウンド数が3,600万人を超えその人達が、名所旧跡アニメ・・・を巡り感激感動し、再度に新たな目的を持ってのリピーターも多くなって来ています。その中に海外での進化した日本食、寿司屋、てんぷら、蕎麦等他の日本食と違いに気づき本物の日本食を観光の目的の一つあると海外のガイドから聞きます。

国内では、海外のガイド団体と東京シティガイドを含むボランティアガイド等と連携しより多くのシナジー効果を出して、新しくインバウンド4,000万5,000万人に適した、ホテル蕎麦、町蕎麦へと進める最大のチャンスと

思います。

先駆のラーメンが、韓国ソウルに2011年40店舗だったが現在は1,200店等まで急成長、昨年だけで600店の爆増へと急拡大している。他の国でも、日本で修業した方々が本国に帰り、日本式ラーメンのチェーン店化計画多数あるとTV等で取り上げられております。

蕎麦業界も、進化した自家製麺機の普及と更なる手打ち蕎麦打ちと料理を合わせたの、昭和の町蕎麦展開方式を世界に販路拡大をする機会とおもわれる。

スロベニア前松島日本国全権大使より感謝状を頂く

ご協力頂いている全権大使の皆さんと
スロヴェニアの友人に感謝

城森茂美 2013～

福田敬二 2015～

吉田雅裕 2018～

松島治道 2020～

吉田晶子 2023～



BIC 高校、IC PIRAMIDA MARIBOR 教育センターの皆さん
Ivan Kreft 元教授、Blanka Vombergar 前校長

最後に

ガイドをして頂いた中島様、大使館の文化担当望月様
日本の学校で書道体験を開催指導して頂いた藤田様
ありがとうございました

藤田雄太様の書道体験教室体験模様ライン画像掲載日教
の制限がかりコピーできませんでした。

