



モーター突進レポート

翔 SHOW TIME たいむ

vol.26



田村翔惟です。今回はわかち愛もせうし広場の一室にあるそば道場で「手打ちそば倶楽部もせうし」のそば打ちを体験させていただきました。

の原廣司さんや会員の皆さんに丁寧に参加。会長
教えていただきました。
まず、最初に行ったのは「水回し」。そば粉と小麦粉をそれぞれふるいにかけて水を入れながら、指を立てよくかき混ぜます。粉がボロボロした小塊になつたら「練り」の作業に移ります。
この作業では粉の塊たちを集めて練り

▼指導してくださった野口勝行さん(写真右)



「手打ちそば倶楽部もせうし」は、毎週土曜日の午後1時から活動しており、基本的にそば打ちを楽しむことを目的とし、腕試しで段位取得に挑戦していきます。また、年に3回ほど、町民の皆さんに喜ばれるよう、町民対象の「手打ちそばを食べよう会」を開催したり、

一人暮らしの高齢者に手打ちそばを提供しています。

今回は僕他に協力隊の2名も参加。会長



▶練りの作業は力が入ります

「そば打ち体験」

8月8日(土)



こみ、一つの玉にします。練りこむ際のコツとしては肘を曲げずに前へ押し出すように練るとうまく力が伝わるようになります。生地がなめらかになり表面につやが出てくると、生地を転がしながら円錐にし、尖った部分を押しつぶして平らにします。

続いては「延し」の作業。麺棒を使いながら生地を丸く延します。次は生地打ち粉をふり、麺棒に生地を巻き付けて角がでるように向きを変えながら延していきます。最終的にはきれいな四角を作らなければなりません。会員野口勝行さんに形を整えてもらいました。最後の作業は「切り」。小間板を左手で押さえ、包丁を小間板にあて、太さを調節しながら切っていきます。気を抜くとすぐ太くなってしまいます。

不格好なそばになつてしまいましたが、特製のつゆまでいただき、おいしく食べることができました。みなさん本当にありがとうございました。



▶なかなか均一に切れません

私たちが体験してきました

田村翔惟さんと一緒に協力隊の私たちもそば打ち体験をしました。難しかったけど、とても面白かったです。先生方には優しく親切に教えていただき感謝しています。

又ーさん：私はそば打ちの中でも「延し」作業が難しかったです。生地を円形から四角形にしようとすると、どうしてもダイヤモンド形になってしまいました。最後にはなんとか形になりました。

モさん：今回、そばの作り方の中で一番難しかったのはそばを切ることです。包丁は思ったよりとても重く、思ったように切ることができませんでしたが、とても楽しかったです。また機会があれば作りたいたいと思います。

