



第6講 「そば打ち体験」活動報告

11月17日(土)・18日(日)は聖台公民館において、聖台手打ちそば研究会の皆さんのご指導の下、第6講「そば打ち体験」を実施しました。「そば打ち体験」は、近年チャレンジクラブの大人気体験講座となっており、今年は二日間で43名もの参加がありました。活動の報告をします。

【11月17日(土)】 参加会員20名・聖台手打ちそば研究会の皆さん9名



○熊谷会長より、体験活動に多くの会員が参加してくれたことへの歓迎の言葉をいただいた後、マンツーマンでの指導が始まりました。初めての会員や3回目の体験となる6年生の会員もいました。



○400グラムのそば粉に100グラムのうどん粉を振いにかけて、まずは100ccの水を加える。皆真剣な表情です。



○粉と水を混ぜ合わせる水回しには、細心の注意が必要で手早く行う必要がありました。手にねばねばの粉がへばりついて困ってしまった会員もいました。粉を団子状に練り上げ、麺棒で引き延ばす作業には苦戦しました。丸い形を麺棒の技を教してもらい、四角く伸ばすには大変な経験と技が必要なることを実感しました。切れ味鋭い包丁を使っての麺を切る作業には、会員皆緊張して教えてもらいながらの作業となりました。

【11月18日(日)】 参加会員 23名・聖台手打ちそば研究会の皆さん 13名



○当初予定より5名の会員が急きょ18日に日程変更を希望されたので、17日に変更してもらった会員もいました。日程調整に協力いただいた会員には感謝申し上げます。人数変更に伴い急きょ麺を打つ台や用具・指導講師の会員を増やして対応いただきました研究会の皆様にお礼と感謝を申し上げます。二日目は初心者の方の4年生会員が多く、また3回目の6年生会員もたくさんいました。しかしどの会員も真剣に体験に取り組みました。



○手打ちそばを打つ審査試験では、40分で決められた分量のそばを打ち、後片付けをする必要があるとのことでした。会員は初心者もいることから、マンツーマンで一人約1時間をかけてそばを打たせてもらいました。水回しで指にそば粉がへばりついて気味悪がったり、麺棒でそばの塊を伸ばすのに苦労したり、包丁でそばを切るのに悪戦苦闘し、腕や腰が痛くなって集中力を切らしてしまう会員が続出しました。

【昼食の様子】両日とも、聖台手打ちそば研究会の方々が用意してくれたもりそばを食べさせていただきました。





○昼食では、会員一同そば打ち体験後で空腹だったのか、用意していただいたもりそばを、3分も立たないうちに平らげてしまい、おかわりするテーブルが続出しました。一人二人前の分量をあっという間に平らげ、「まだまだ食べれる！！」「とってもおいしい！！」という感想の聲が飛び交いました。

○最後に熊谷会長から「是非、大みそかには、自分でそばを打って食べてみてください」との話があり、会員一同講師の方々に「ありがとうございました」と大きな声で感謝の言葉を述べて第6講を無事終了しました。

【最終第7講の予定】

○2月の中～下旬 総合福祉会館で「フローカーリング」講習会を予定しています。