

そば打ち

7班と10班の希望者

11月13日(火)入間市二本木公民館に12名が集まり、3人ずつ4台のテーブルに分かれてスタートしました。

まず、講師から見本を見せていただき、その後、各テーブルに戻って昼食用を作り始めました。そば粉7、つなぎ3の割合だ。水は約45%を3～4回に分けて捏ねた。湿度にも影響されるので最後の方の残り水は慎重に入れた。塊になったら、次は伸ばす工程だ。麺棒を使って縦、横、斜め方向に広げる。厚さを均一にし、薄く伸びたら3つに折り、その後2つに折リたたんだ。その次の工程は包丁で切断だ。当て板を使う場合は大きな包丁を、使わない時は小さめの包丁を用いた。太さが均一になるように切る。ばらつきがなければ見た目はいいし、おいしそうだが、切る人の個性がはっきり現れた。初めの1枚は昼食用だった。続けて各自の土産用として、2枚目、3枚目を仕上げた。各班3名で3枚作ったので、それぞれの工程作業を体験できました。

並行して、講師にスペシャルなつゆを作ってくださいました。昆布、しいたけ、削りカツオでだしを取り、みりんと醤油を加えた。数人で確認すると、味も香りも抜群だった。さあ、試食だ。各班で作った4枚と講師2名で作った2枚の、合計6枚を食べ比べた。まず、各班で作ったものは太かったり細かったり。見た目では細いほうがおいしそうだったが、ゆで時間を太いほうに合わせたので、太いほうが腰があっておいしく感じた。その後講師が打ったそばだ。見た目はいいし、安心して食べられました。

講師2名と一緒に14名で6枚のそばを頂きました。最後のほうになって、満腹であっても、〇〇さんもっと食べて！！と美しい声。

食欲が満たされ、和やかに終わることができました。



