



素朴で大らかな
そば打ち会
徳成寺秋の風物詩です。

-発行責任者-

住職 大山健児

土守 大山乙とみ

今月のトピックス「そば打ち会」



そば粉のつなぎはトコロです 麺棒を使ってのぼします 太いの細いの麺切って



ぞそっと一気にすすったら 思わず笑顔でVサイン 境内一面立喰いそばの人

今月の寺ともさん・元久保うどん店主 久保 義明さん



今月の寺ともさんは、久保義明さんです。久保さんは、平成11年に閉店するまで番町4丁目で45年間うどん屋さんを営みました。製麺とうどんの飲食が別の時代に、許可を取って「でけだち」をお客に提供したのは久保さんが初めてでした。これが口コミで広がり、テーブルを置き、イスを用意すると、全盛期には18席の店に500人ものお客が詰め掛けたそうです。左の写真の「恐るべきさぬきうどん」誌にも堂々と掲載されております。今の「うどん県ブーム」にも、トッピングより麺そのものを知って欲しいと思っているそうです。うどん屋さんで一番の思い出は、大勢の人に巡り合い、友達ができたことだそうです。久保さんの笑顔とっても素敵ですね。

うどんブーム火付け役の書にも掲載

