

さぬき田舎風そば打ち会



11月3日(祝・月)午前10時半～徳成寺で「さぬき田舎風のそば打ち会」が開催されました。指導してくれたは、そば打ち愛好家の本郷さんと堀川さんです。この日はお天気にも恵まれ、大勢の参加者が、そば打ちを体験しました。初心者ばかりでしたが、なかなかの出来栄えにみんなとても満足そうでした。

ご覧下さい、机一面にのばされた見事なおそばの生地です。本郷さんと堀川さんは、毎年大みそかに年越しそばを打っているベテランです。小麦粉の割合を多くして、比較的打ち易くしたり、つなぎに卵ととろろを使って、より一層おいしく仕上げるので「さぬき田舎風そば」と称しています。



ご覧のような、おそばの出来上がりです。一緒に作って一緒に食べる。それだけで心がやわらいで、知らぬ同士でも仲良くなれるのが、そば打ち会のいいところです。みなさんに「おいしい」と言って頂き、おかわりし放題で、3杯ぐらい召し上がった方もおられました。



たくさん出来上がったおそばは、参加者の皆さんで分けてお土産にして頂きました。自宅に持ち帰られて、ご家族とも二度楽しめたのではないのでしょうか。ポカポカとした秋の日に、参加者みなさんの笑顔が心に残りました。

