

さぬき田舎風そば打ち会



11月5日(日)午前10時～徳成寺において、さぬき田舎風そば打ち会が開かれました。寺ともサービスデーが始まって11年目で、11回目の開催です。この日も素晴らしい秋晴れで、とっても気持ちのいいそば打ち会となりました。こちらは三世代で参加して下さいました。お母さん・お祖母様が、張り切って打ったおそばを頂きました。お孫さんたちもご満悦の様子です。

この日、指導して下さいしたのはそば打ち愛好家の本郷さんと堀川さんです。ねじり鉢巻きがいかしてました。麺棒で延ばした生地が、こんなに大きく机いっぱいになりました。生地の薄さを参加者に実感してもらいました。簡単なようで、このレベルに達するのには、実はかなりの経験が必要になります。



ご覧ください。次々に皆さんが、打って延ばした生地が出来上がって来ましたよ。そば打ちを初体験のひとばかりでしたが、なかなか見事な仕上がり具合でした。そして大釜でぐらぐら沸かしたお湯の中へ入れて行きます。約10分ぐらいで、釜揚げそばの完成です。食べるのが待ち遠しいです。

一気に皆さん、そそそそ、そそッとすすりあげて頂きました。外で食べる釜揚げ玉子は、いつもながら絶品です。水で締めたおそばも、そばの風味がいい香りがすると好評を頂きました。打ちあがったおそばを、皆さんにお土産に持ち帰って頂きました。秋のいい一日でした。

