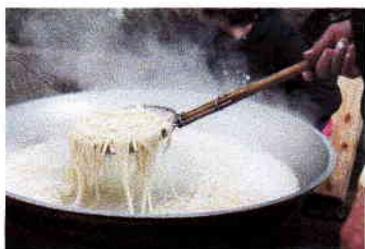
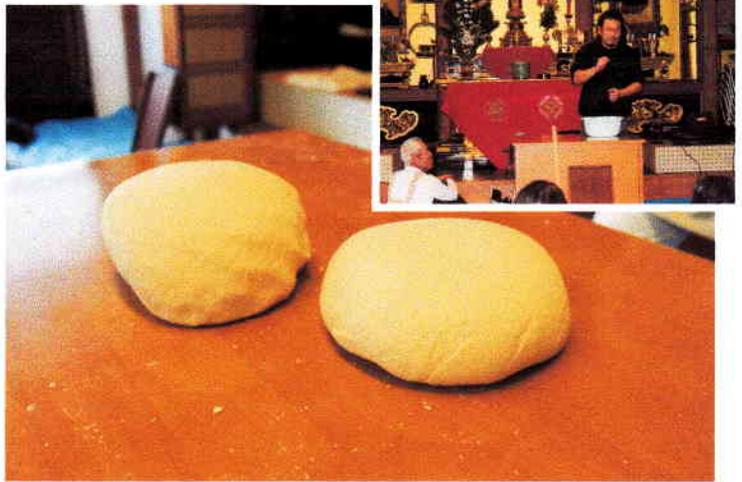


さぬき田舎風そば打ち会



11月6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。昨年は納骨堂感謝祭があったため開かれず、2年ぶりの開催となりました。穏やかな秋の一日に、自分たちで打ったそばをお腹いっぱい食しました。いつ食べても美味しいの一言です。

この度も、指導して下さったのは、そば打ち愛好家の本郷さんです。本郷さんは、子どもの頃から親御さんと一緒にそばを打っていて、30年以上になるそうです。そば粉をねる時の手さばきは魔法みたいで、あっという間にそば団子が出来上がります。これがまたドッシリとして、その上とっても柔らかいのです。



参加者の皆さんが、一生懸命こね、麺棒で伸ばし、そして切るという作業に取り組みました。ほとんどの方が初挑戦ということで、水加減の難しさを体験しました。また麺を切る作業は人によって、麺の幅がまちまちなのも、面白さの一つです。大釜で一気にゆであげると、冒頭の釜揚げそばの完成です。玉子と醤油で頂きました。

釜揚げそばのみならず、水にさらしたおそばもサッパリとしておいしかったですよ。そば湯なんかも、トロトロでした。食べきれなかったおそばは、参加者全員にお土産に持ち帰って頂きました。各ご家庭でも、そば打ち体験の話で、さそ花が咲いたことだと思えます。

