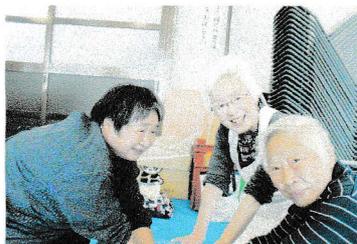


さぬき田舎風そば打ち会



11月4日(日)午前10時半～徳成寺で「さぬき田舎風そば打ち会」が行われました。秋晴れのもと県内各地より老若男女が、おそばをご縁に集いました。長年参加して下さった方で、ふるさと香川を後にして都会の子供さんのもとへ旅立つという方もおられました。大勢でそばを打って、にぎやかに送り出して上げることができ、うれしいはなむけになったと喜んで頂きました。あちらでのご健勝を祈るばかりです。

指導はお馴染み、そば打ち愛好家の本郷さんと堀川さんです。お二人のそば打ち歴は、20年以上になります。信州そばのような本格的なおそばではありませんが、比較的初心者にも作り易くおいしいので「さぬき田舎風」にこだわっているそうです。写真は、おそばをこねて丸めたものを麺棒でのばし、のばした生地を麺切り台で切っているところです。打ち粉はたっぷりするのがポイントです



こねる力の弱いお嬢ちゃんは、ビニール袋にそば玉を入れて、足で踏み踏みして仕上げました。この時ばかりはキャッキョッキョと飛び跳ねました。また袖振り合うも多生の縁とはよく言ったもので、偶然に同じ麺台を囲むことになった者同士、和気あいあいと作業しましたね。ご夫婦で参加して下さった方も、大いにハッスルしてました。二人三脚で協力して仕上げるのは、お手の物でしたね。

二つの大窯でおそばをゆで上げ、釜揚げ玉子・おろし・なめこ・とろろ・のりとお好みのトッピングで食しました。信じられないかも知れませんが、みんな三杯ぐらいペロリと完食したのですよ。程よい作業の後だけに、かなり食欲が旺盛になり次々におかわりしました。さすが食欲の秋です。お持ち帰りも含め打ったおそば全て皆で完食しとても爽快でした。

