

そば打ち教室

2017.11.26 (日)

豊橋市勤労青少年ホーム

・友の会 1 日教室



「蕎麦(そば)」は古くから知られた穀物です。稲の育ちにくい場所や、また飢饉に備える糧食としても栽培され、主に実を粉に挽いて粉を湯でこねる蕎麦掻き(そばがき)として食されてきました。

300 年前ほどからは、そば粉を麺にして出汁つゆで食する現在の食べ方が広まって現在に至ります。最近では蕎麦の持つ素朴な味わいをあえて楽しむ人も増えていますね。

そこで、友の会一日教室でも、おいしい蕎麦を打ち、食べてみるイベントを企画しました。

まず、「今橋そば打ち会」の皆さんにそば打ちの実演をしていただきます。上手に打ちあがった蕎麦麺を見て感心した後、参加者も各々そば粉をよーく練り、麺棒でうすーく伸ばし、おっきな包丁で太さを揃えて切って(時々ソーメンやきしめんが混じるのもご愛敬)、全員おいしそうな二八そばの打ち上がりー!!

ゲスト参加の外人さんも見よう見まねで上手に打ってましたよー。全員のそば打ち体験が終了したら、お待ちかねの試食です。



試食では、「今橋そば打ち会」の皆さんが実演に打った麺をおいしくいただきます。参加者が苦労して自身で打った蕎麦麺はそれぞれ自宅にお持ち帰り。全員で和やかに試食をして、とってもシアワセになりました。

「今橋そば打ち会」の皆さんには、わかりやすく丁寧なご指導をいただきました。ありがとうございました！