



新☆びゃくか (白花) たより

手打ちそばぐる〜び

白 花

第18号：28.3.25

白花広報担当、おがGです。

今回は、3/21(月・祝)に行われた、今年度最後の喜茂別町双葉地区でのそば打ち講習会の様子をお届けします。



実は、画はありませんが、太郎さんとおがGは前日入りしており、地元の方々(10名ぐらい)とともに、ソーセージづくりに挑戦しました。

ソーセージづくりのやっかいなところは下ごしらえと洗い物で作業の8割がたを占めるということ。

また、安定した温度管理も必要なため、大変手間がかかります。

出来あがったソーセージはかかわったみんなで購入し、帰宅後、おいしく頂きました。(商店千葉さん、さとみさんご夫婦、斎藤兄さん、お世話になりました。)

さて、本題に入ります。

当日、出発するメンバーは8時半〜9時には現着します。タガ車に山ちゃん、TAKA車に poupeさんと tanboさんが同乗します。講師陣は総勢7名。いつものとおりフルシートを敷き、テキパキとそば打ち台のセッティング。

ほどなく講習会参加者が集まってきます。

双葉地区内にお住まいの方のほか、喜茂別町内のみならず、京極町や留寿都町からも来られます。



近所のお母さん方、お子様連れのご夫婦、町議会議員、外人さん…。多彩な方々がそば打ちに挑戦します。

講師が昼食用に打つそばは確かにおいしいんですが、上手に打てなくても、初めて打ったうどんのような太さのそばであったとしても、自分が打ったそばもそれなりにおいしいと感じるのはなぜなのでしょう。

さて、講習会はお昼過ぎまで盛況でしたが、当日は町内のお葬式や彼岸と重なったため、いつも参加される方が来られないという残念なこともありました。



さて、講習会はお昼過ぎまで盛況でしたが、当日は町内のお葬式や彼岸と重なったため、いつも参加される方が来られないという残念なこともありました。

11月には収穫祭、12月には来年度の講習会が始まります。講習会に参加の皆さま、今後も引き続き参加され、自分の納得できるようなそばを打てるようになってください。

ではまた。



