



新☆びゃくか (白 花) たより

手打ちそばぐる〜び

白 花

第28号：29.1.15

今回の白花だよりは例会のほか、そば打ち教室や講習会など盛りだくさんです。

まずは12月例会の様子から。



代表山ちゃんが仕事で少し遅れると連絡があったので、例会前の打ち合わせは副代表タガさんに進行していただきました。ナント今月は、超〜過密なスケジュールの合間を縫って ake さんが参加されました。

(久しぶりに来た例会はどうでしたか？ ake さん。)

ake さんは、普段仕事が忙しく、しばらくそば打ちから遠ざかっていたこともあって、最初はむっちゃんが打つ様子などをジックリ見ていましたが、そこは二段の腕前、打ち始めるとすぐに身体が反応して、以前と変わりがなく1kg 打ちをこなしていました。

また今回、TAKA さんの幼馴染の同級生とその友達(2人とも女性)が、体験打ちを希望され参加されました。

体験打ちの指導には、tanbo さん、kazi さんをお願いしましたが、初めてのそば打ちにしては、2人とも要領がよく飲み込みが早いととても感心していました。(聞きそびれてしまいましたが、お二人には初めてのそば打ちがどうだったか感想が聞いてみたいです。)



昼食メニューはごぼうを中心とした野菜のかき揚げ、山芋のすったやつ、きんぴらごぼう(たむきゅんさん手作り)、豚肉の燻製と多くの副食でテーブルが賑わいました。特に豚肉の燻製は、会員のアミさん自家製のもので趣味の範囲を超えた美味しさでした。



次はタガさんの地元、清田区で行った蕎麦打ち教室の様子です。

タガさん、山ちゃん、TAKA さん、たむきゅんさん、tanbo さん、gouda さんの計6名で行って来ました。(gouda さんは、もともとこの教室の生徒さんだったのは、皆さんご承知のとおり。)

当日の札幌市内は40cmの積雪となる、近年まれにみる大雪のため道路は大渋滞。



西区方面から行くメンバーは会場に着くのが大幅に遅れ、会場設営に要した時間や教室開始時間の遅延などで多少ドタバタしましたが、何とか会場使用時間内に教室を終えることができました。



和気あいあいとした中でそば打ちの指導を行い、みなさんに食べていただくために用意したそばに「美味しい」という一言のおかげで、「そば打ちを続けていて良かったな〜」とつくづく思いました。

このそば打ち教室は、グループホームなどでのそば打ちボランティアと違い、集まる方たちが比較的若い年齢層なので要領を得るのも、指導する内容の飲み込みも早く、何回か来ていただいている方のうちの数名はかなり腕をあげていました。



最後は喜茂別町双葉地区で行ったそば打ち講習会の様子を。

双葉でのそば打ち講習会は、poupe さん、おが G さん、tanbo さん、G10 さん、むっちゃん、山ちゃんの6名で行って来ました。数週間前の降雪の影響による渋滞が心配でしたが、当日は積雪もなく、予定時間より早く到着しました。

双葉での講習会は1~3月まで、毎月1回行いますが、今回は事前周知が十分ではなかったことが幸いし、20名程度、一人一人にジックリ教えることができたので、参加者の方々には喜んでいただけたと思っています。

いつもそば打ちに使用する水として、自宅の井水(町から「絶対枯らしてはだめ」とお墨付きをいただいている羊蹄山の湧水を汲みだしている、知られざる名水)を提供いただいている T 翁の要望に応え、おが G さんが朝酒・昼酒のお付き合いをして、そば栽培のノウハウや人生論をご教示いただいております。

今回気がついたことで特筆すべきは、いつもそば栽培から刈り取り、乾燥のほか、何から何までお世話になっている M 氏が格段に腕を上げていたことです。特に「切り」には目を見張るものがありました。

いい感じの打ち方を既に身体が覚えているようで、さらにもう一段レベルを上げて三段位に挑戦していただけたらと思います。

また、M 氏に負けず劣らず、毎回必ず来ていただいている地元のお母さんたちも確実に上手になっていて、中には熱心に4回も指導を受けている方もいましたが、そば打ちの所作や出来あがったそばを見ると以前よりも各段の進歩が見られ、ここ数年通って指導してきた甲斐があったとつくづく感じました。来月も中身の濃いそば打ち講習会に出来るよう参加者に約束して帰路につきました。



今回は以上です。

なお、2017年1月からこの「白花だより」のほか、facebook ページも開設していますのでこちらもご覧ください。