

蕎麦打ち会

【山行日】 2014年5月25日

【集 合】 森林交流館

【費 用】 2,000円

【メンバー】 (9名) CL:Yosie、SL:Kattyan、Masahiko、Mitiyo、Keiko、Humie、Shigeko、Masako、Shiniti

【コースタイム】

小山 7:30＝森林交流館 9:00・・・蕎麦打ちと天ぷら揚げ・・・食事・・・14:00 帰路につく＝小山

蕎麦打ちの先生は、前日からそば粉などの材料と蕎麦打ちの道具を用意し、万全の体制で今日の日に備えていたそうです。蕎麦を打つ写真を見てもらうとその力の入れようが分かるというものです。

粉に計量した水を加える水回しからくり（端で見ていると蕎麦の粒を作る作業）、そして大きな玉を練り、手と麺棒で薄くのばし、たたんで切って茹でてできあがりとなる。先生の蕎麦打ちは丁寧に優しくであり、もう一人の女性の先生は手早く手際良くであり全く対照的であった。でも、打ち上がった蕎麦はいずれもおいしかった。

もう一つの重要な作業が天ぷら揚げだった。持ち込んだ家庭菜園でとれた野菜だけでなく、施設の周りの林に自生していた食べられる植物を生態系に影響のない範囲で少し採取した。晴れた屋外での天ぷら揚げは気持ちがいい。大きな鍋にたっぷりの油、大勢の料理人が手早くカラッとした天ぷらを揚げていく。たちま



ち天ぷらの山ができあがった。山は種類別におのおの9個きちんと用意された。

蕎麦を茹であげるのも芸術的な雰囲気がある。たっぷりの沸騰したお湯に細く繊細な蕎麦を入れる。さつと箸でかき回し蕎麦がふわっと浮き上がってくるのを待つ。そして素早くざるにあげ、水できゅっと締める。テーブルに蕎麦と天ぷらを並べ記念写真を撮る。食事のあとは先生のケーナとオカリナの演奏会となった。

(T 記)



参加者からの感動の声を紹介します。

風、爽やかな新緑の森で、阿部、清水ケ、両氏の打ってくれた「そば」と、森の中で採取した野草、(6種類)他3野菜の天ぷら、豪華なランチを食しました。森の中の音色に誘われ、野鳥も一緒にさえずっていました。登山もいいですが、今回の遊び方もいいですね。御馳走さまでした。(大町)

楽しみにしていたそば打ち会、期待どおり阿部正彦さん、清水敬子さんのおいしいそばを堪能しました。

到着してから天ぷらの材料を森の中で摘みました。それも楽しかったです。静かな20世紀森林の森は山人クラブの時も何回か行ってます。施設も整っていて泊まりもバーベキューも安価でできます。

阿部ご夫妻、敬子さんお疲れ様でした。(清水カ)

