

認定!

趣味乃
しゅみのたつじん
達人



福塚そば打ち同好会 (扶桑町老人クラブ連合会)

奥深い「そば打ち」を 仲間同士でワイワイと

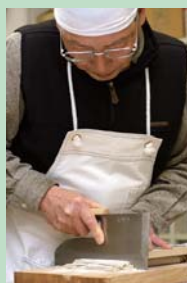
扶桑町老人クラブ連合会の有志で作る「福塚そば打ち同好会」。個人の趣味だったそば打ちが仲間の間で広がり、今では11人のメンバーが2か月に1回集まり、そば打ちを楽しんでいます。

めん棒、こね鉢、そして



専用のそば切り包丁はすべて自前の本格派です。

「作るそばも、とろろ入りだったり二八だったり、十割にしたりと、味を変えて楽しんでいます」と、同好会会長の田路武さん。まず、そば粉と小麦粉、水を混ぜ合わせ、手のひらで叩くように玉を作ります。「季節により水の加減が変わるので、水回しがいちばん難しいですね」。



次に、玉をめん棒で均一にのびします。そして平たく畳み、リズム良く包丁で刻めばそばの完成です。理想の切り幅は約1ミリ。とはいえ、その日ごとに出来が違うのもご愛嬌。奥深さが魅力です。

「これからも、おいしいそばをみんなで長く食べていきたいですね」

「いねえ!」と声が上がります。

大根おろしや柚子の皮などを薬味にすると、またひと味違った味わい。食後にいただくトロット口のそば湯も絶品です。

