



新☆びゃくか (白花) たより

2月度例会の様子

手打ちそばぐる〜ぶ

白 花

第 号 : R 6 . 2 . 21

何時もの例会が急遽蕎麦打ち教室となりました。



雪祭りも無事終わり厳しい冬も峠を越したと思いきや、まだまだ春は遙か遠いようで三寒四温を繰り返しながら季節は巡り巡って、もう少し時間がかかりそうです。

この处、少し落ち着いたかに見えるコロナ感染者は横ばいで、収束は見え無い状況のようです。

今月の例会は出席者が14名と少なかったのですが、なんと全麵協六段位の高橋進さんがG10会長との縁で、忙しい時間を割いて蕎麦打ちの指導に来て頂きました。

白花には過去2011年の暮れに、渡辺耕太さんと一緒に見られ、二人にデモ打ちをして貰った経緯が有りました。

当時、高橋さんの几帳面で完璧な蕎麦打ちに感動したものでした。今回は、水廻しだけを指導して頂く予定でしたが、G10代表のたつてのお願いで最後の切りまで細かく指導して頂く事ができました。

水廻しは、タガさん・かみさん・sobaちゃんが高橋さんと一緒に第一加水から始め、如何に水廻しが大事なのかを力説されました。

丸延しも完璧で、会員が次々と触ってみて全く平で艶のある麵体に驚き、本延し麵体も触らせて頂きましたが本当に真平で、究極の技を見て触ってタガさんも感嘆するしか有りません。私達には到底計り知れない高い技術の粋の一部をタガさんに伝授されていたようです。

総じて今回の教室は、蕎麦打ち工程はどの部分も見て触って確認して、きちんと丁寧にこなす事を教わり皆さん大満足でした。

最後に、食事と一緒に食べて頂き大変喜んで頂きました。

因みに、食事担当はつぶちゃん・MU_さん・goudaさんで、ネバネバ茸とかき揚げが絶品でした。又々写真が有りません。



