



# 新☆びゃくか（白花）たより

8月度例会の様子

4年に一度開催のパリ・オリンピックで日本人選手が大活躍でした

手打ちそばぐる～ぶ

白 花

第 号： R 6. 8. 17



柔道に始まり男子体操やレスリング・卓球・フェンシング等々で金メダル獲得が続いた裏で、4年間の地道な努力が報われず予想外の苦戦で涙にくれる選手もいたりして悲喜交々、観て応援している方も各々勝手な解釈をして楽しむ、拳句の果てには今流行りのSNSで誹謗中傷の嵐。何でも出来る・言える国日本ですが、節度と言う言葉が有り、常識・良識の範囲の中でお願いしたいものですが。

話は替わってMLBドジャーズの大谷翔平選手、野球一筋のブれない努力と天賦の才能に磨きが掛かり今シーズンも大活躍ですね～。身体的に今がピークに差し掛かった頃でしょうが、本来は投手なのに打者に専念して書き換える記録の数々。大々アッパレ！です。

例会ですが、今年の3月例会に来て頂いた高橋進さんに再度来て頂きました。今回もまた水廻しが一番大事なことを説明されました。

何が何処が違うのか、きちんとしっかり丁寧に一回目の水廻しをすると、粉に水が完全に廻り、殆んど打ち粉が必要ない状態で蕎麦が打てるのだそうです。成る程、見ていると地延し・丸延し四つ出し・肉分け・本延しの各工程で、最小限度に軽く打ち粉を振っただけで或いは確かめただけで、途中で打ち粉を追加して振っていませんでした。切りだけは蕎麦がくっつかない程度に普通に。要は、水廻しを完璧にこなすと必要なくなるということでした。到底その次元まで到達はしませんが、理想は見えてきました。

今回は、高橋さんと一緒に、たがさん・sobamon.kkさん・どりさん・うえNさんの4人が同時進行で始まり、時折、高橋さんが一人一人の工程を指導して、又々中身の濃い例会となりました。高橋さんには忙しい処を白花にご指導頂き感謝で胸一杯です。会員は、スマホで動画や写真を撮って聞いて忙しかった事でしょう。教えて貰った事の数々・指導して貰った事の数々は各自の財産として、これからの蕎麦打ちに思い出しながら練習に励みましょうネ。

食事は、時間の制約もあるのでどりさんが自宅で、海老天と大根おろしのブッカケを用意して、簡単ですが気持ちがかもっていて大変美味しかったです。有り難うございました。

