

1/27(日)「大みかOB会そば打ち同好会」 による蕎麦打ち実演会を開催しました

平成31年1月27日(日)10:30~11:30 1階食堂で大みかOB会員の代表により、麦打ちの実演が行なわれ見事な手さばきに目の前で見ていた利用者から拍手喝采がありました。また、別室で同OB会員が打った蕎麦を使い昼食で手打ちそばを美味しくいただきました。

代表2名が2つのテーブルにわかれ、利用者の目の前でそば打ちを披露してくれました。



混ぜ、加水、水回し、くくり、練り、へそ出しなど沢山の工程があり「力」も「根気」も要りますね。

そば粉をつなぎと混ぜるところから包丁で細〜く切るところまでを見せていただきました。



入所者の皆さんは本物の「そば打ち職人」のような「気合い」「手さばき」のお2人に釘づけでしたね。



お2人の実演者の他に約10名の会員さんが、昼食分を手打ちで同様に作っていただきました



利用者は希望により冷たい「とろろそば」、また温かい「けんちんそば」を美味しくいただきました。



大みかOB会の美味しい「打ちたて蕎麦」が、また食べられるよう元気でお待ちしています。