令和２年新春そば打ち実演会開催

1月26日(日)11時から日立製作所大みか事業所「ＯＢ倶楽部麺打ち同好会」17名の皆さんによるそば打ち実演会および打ち立てそばの食事会が行われました。そば打ち同好会による実演会は昨年に続き2回目であり入所者の皆さんもそば打ちの工程が見られ、打ち立てのそばを食べられる為とても楽しみにしていました。

司会から紹介があり、本日は同好会を代表して2名の方に実演いただきました。そば粉を混ぜるところから始めました。

水を加え、そば粉を練っていきます。

入所者の皆さんも、蕎麦屋に行っても麺打ち作業をずっと見る機会はないので真剣な顔をして見ています。

こね鉢の中ではそば粉が練られて一つの固まりになってきました。鉢の中まで見えないのが残念ですが、打ち手の姿勢は迫力ありますね。

鉢から取り出されたそばは円盤状のそばの固まりです。この固まりを延ばしていくようです。

めん棒が登場すると写真右上のように伸ばし、写真中央のように棒に巻いて更に延ばしていくようです。

延ばしの工程を見ています。一心に巻いたり延ばしたりする打ち手の方に関心しています。

実演が終わり、司会者が質問・感想を募ると、入所者の方から
「そばの打ち方が良く理解できました。早く食べたいです。」

専用の包丁を使って均等な細さに切っていきます。たくさんの工程を経て40分かけてできたそばです。早く食べてみたいですね。

実演をしていただいた2名以外の同好会員15名が職員食堂を使って、
入所者および職員のために朝からそばを打ちをしていただきました。
打ち上げたそばを、茹でて、「けんちんそば」、「とろろそば」にして、
提供していただきました。
OB倶楽部麺打ち同好会の皆さん、来年も楽しみにお待ちしてい
ます。今日はありがとうございました。