

始めに、今回はそば打ちの体験という普段することのできない、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

そば打ちは初めてする体験なので、水回しや、切りなどの作業でも難しいと感じましたが、特に難しいと思ったのは水回しでした。水回しが難しいと感じたところは、そばを混ぜるときに入れる水の量でした。

水の量はその日の湿度によって変わるらしく、講師の方のように経験を積まないと、そば粉はまとまるどころか形にもなりません。次にそば切りですが、普段アルバイトや家庭で使うような包丁と比べ物にならない程重く、刃が手前の方まであるので、普通の包丁の癖が出てしまい苦戦しました。そば打ちは苦労した作業が多くありました。しかし自分で打ち自分で切ったそばはインスタントと比べ、コシがあり香りもよく喉越しもよかったので、味の良さでは 100 点だと思いました。そばを食べた後に汁の中に蕎麦湯を飲みとてもいい味でした。

そば打ちは初めて経験して、最初は自分にそば打ちなんてできないと思っていました。ところが講師に来て下さったベテランの先生のお陰で、そば打ちのそば粉に水を入れて混ぜるとき、第一関節を使うことが大事だと知りうまく混ぜることができました。また講師に来て下さった中田さんが、この後どうしたらいいかわからなくなった時優しく教えてくださりそば打ちが楽しくできました。

打ち粉を使うとき、下に粉を巻く理由が分からなかったが講師に来てくれた先生がなぜ使うのか、やり方などを懇切丁寧に教えてくれました。

自分的に一番難しいと思ったのが、そばを切るときで、包丁をどれくらい傾ける必要があるのか自分はよくわからなくなってしまい、太くなったり小さくなってしまいそばがまずくなってしまうと思いましたがおいしく食べることができました。今回手打ちそばは初めてでうまくできるか不安であったが楽しくでき、おいしいそばを作れたので、楽しい一日になりました。ありがとうございました。