

蕎麦打ち会の思い出

有馬邦彦 (昭和 35 年理工卒)

「蕎麦が、どうしてプツプツ

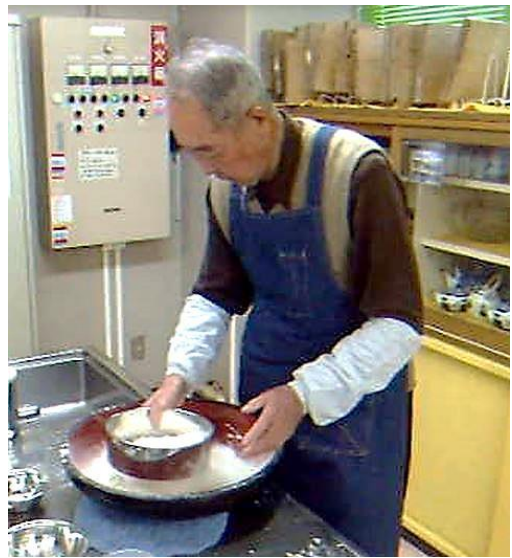
切れて、スプーンで食べなけれ

ばならないんだ!？」箸ではつ

かまりません。近所のおばさん

からも言われ続けました。

ああ！蕎麦打ちは難しい。



当時、ゴルフサークル淡交会の会長をやられていた前会長の高谷克明さんから「蕎麦打ちの講習に行くからついて来い」と言われしぶしぶ銀座の蕎麦打ち講習会について行ったのが思い出されます。次に習志野稲門会の蕎麦打ち会にも高谷さんに言われこれもしぶしぶついて行きました。それから長野県のそば道場にも高谷さん発案でついていきました。

初めての蕎麦打ち会は2006年4月19日高谷さん宅で5～6人で、始めたと記憶しております。小道具はすべて高谷さんが浅草のかっぱ橋で購入されたと聞いております。

「この墓も入居間近とよく磨く」の川柳のように蕎麦会のメンバーも段々ゴールに近い人が多くなってまいりました。メンバーは現在古川



さん、堀越さん、奥山さん、小泉さん、宗方さん、岩本さん、鈴木さんの8名です。慶応の方がお二人お辞めになりました。80歳以上の方も多くなりました。

蕎麦は500グラムを2回打ちます。そしてここでゆでて試食をします。

今では何処の蕎麦よりも、ここで食べる蕎麦が一番美味しいと全員が言っております。

作業手順は

1. そば粉:強力粉は約8:2です。水は使わずお湯を使っております。
2. 良くかき混ぜて130回程度菊練り致します。
3. 麺棒で良く1~2ミリ程度まで伸ばします。
4. 打粉をかけ4つに折り蕎麦包丁で切ります。
5. 最後に茹でて試食会を致します。この時が一番の至福の時です。

蕎麦会も10年近くたちましたが、古川さん、堀越さんの年長者はまだまだ元気でやめる気配は全然ありません。

兎に角お年寄りはお元気です。蕎麦は健康にいいのかもしれませんが。今後共続けていかれますようお願いしております。勿論最近は近所のおば様がたからも好評を得ております。蕎麦会が一番楽しいサークルです。

