

ソバ打ち体験と飯寿司の試食会

「八剣山発見隊」の2010年最後のイベント「ソバ打ち体験と飯寿司」の試食会が18日、八剣山果樹園で開かれ、34人が参加しました。出来上がったばかりのサケの飯寿司と熱々のけんちん汁を味わい、「うまい」「いい出来だ」と舌鼓を打ち、堪能しました。

サケの飯寿司は11月6、7日に漬け込んだものを一週間ごとに重しを増して熟成させ、この日ようやく樽から取り出し、参加者で試食しました。



樽ごとの飯寿司試食

10組に分かれての仕込みで、微妙な違いがある仕上がりとなりましたが、「俺の漬け込んだのが一番うまい」とそれぞれ味自慢。判定は指南役・塚本さんの「どれもうまく漬け上げてよい出来です」の裁きに皆さん納得。めでたし、めでたし。

引き続きメインイベントの「ソバ打ち体験」。農業改良普及センターの杉浦輝陽さん、中村照子さん、ソバ打ち歴8年の桜井克則さんの指導で、挑戦しました。ソバが出来上がるまでには(1)そば粉と小麦粉をふるいにかけてよく混ぜながら「水回し」、(2)ゴロゴロした固まりを1つにまとめ、内側に練り込んでゆく「練り」、(3)のし台に打ち粉をふり、めん棒で伸ばす「のし」、(4)伸ばした板状のソバにこま板を乗せ包丁を当てて切る「切り」などの工

程がありますが、桜井さんなど先生役の鮮やかな手さばきに、みんなうっとり。今年初めて挑戦した豊平区の山口朱美さんは「面白い。やみつきになりそう。来年も絶対やる」と『打つ』魅力にはまり込んでいました。



杉浦輝陽さんの講習風景

出来上がったソバの試食は時間の関係で、持ち帰ってそれぞれ味わうことになりましたが、「私食べる人」に徹したギャラリーも女性陣が腕を振った、ソバといも団子のけんちん汁に、「熱い」「うまい」と大喜び。ソバの実が入ったおにぎりも格別の味で、大満足のひとつきを過ごしました。

締めくくり、発見隊の事務局長でもある瀬戸修一さんが、10月末に起きた湿雪災害について「洞爺丸台風と6年前の台風18号以上の被害をこの地域は受けた。気候の異常が原因と見られるが、50年に1度と言われる規模の被害をこの6年で立て続けに受けた。ブドウ畑の1つは放棄しなければならないほどの痛手となったが、発見隊の皆様ほか、多くの方が駆け付けて、後片付けなどに協力して頂いた。これがどれだけ励みになったか。痛手にめげずに、これからも頑張るってゆきたい」と感謝の意を述べました。

飯寿司試食 ソバ打ち体験 スナッフ



1週間ごとの重石の調整(12/11)



前々日に最後の水切り(12/16)



一樽約7.5kg



1/4にカット



飯寿司の断面

桜井克則さんによる実技指導



① 水は少量づつたしていく



② ころころした固まりができる



③ 大きな固まりにまとめていく



④ 内側へ練り込む



⑤ 練り込むことで菊花のように



⑥ 最後は球状にし突起を作る



⑦ 突起を中心に手で押し伸ばし



⑧ 麺棒を使って円形に伸ばしていく



⑨ 麺棒に巻きつけて伸ばす



⑩ 楕円形に伸ばした



⑪ 楕円の狭い部分から麺棒で巻き伸ばすと四角形になる



⑫ 均等な厚さになったらたたむ



⑬ こま板を使って切る



中村照子さんの講習



けんちん汁をいただきながらの交流

発行: 八剣山発見隊(事務局長 瀬戸修一)

〒061-2275 札幌市南区砥山 84 番地

☎・FAX 011-596-2694

E-mail toyamafureai@gol.com

URL <http://hakkenzan.com/>