

新蕎麦祭り

ならやまの新蕎麦に舌鼓！

12月5日、ならやまで取れた「新蕎麦」を皆で賞味する「新蕎麦祭り」が開催された。

朝8時半、「そばクラブ」会員20名の中から選ばれた10名と師範の田辺さんが、市内の「中部公民館」「奈良市生涯学習センター」の2カ所に集合、調理室で合計100人分のそばを打つ。

会場となるならやまBCでは、茹で準備と大量の天ぷら作りが進む。11時半過ぎに、打ち立て新蕎麦が会場に到着。待ちかねた参加者64人の前で、予定通り12時、新蕎麦祭りの開会となる。



美味しい蕎麦は、生き物と言われる。蕎麦は一人分づつ茹でて、すぐ皆さんに供さなくてはならない。①火力②鍋の大きさ・厚み③新鮮な茹で湯がポイントで、何より時間が勝負。茹で時間は45秒～50秒、手早く洗って、氷で締めて、「ぶっかけそば」で次々と皆さんに供する。文字通り「採れたて」「打ち立て」「茹でたて」。幸いあちこちから「美味しい」「うまいもんだなー」「最高だね」の声が聞かれた。池田さん特製の「そばがき」も大好評、お持帰り用もパックも含めて完食、完売。そして何より、皆さんにお腹一杯食べていただいたのが良かった。

思えば、8月の炎天下での畑作りと種まき、9月の開花と台風、10月の刈取り、雨との競争の脱穀・乾燥など「そば栽培」は気が抜けない。その苦労も報われた思いの一日であった。色々と協力いただいた皆様有難うございました。

(そば文化クラブ 寺田 孝)

ならやま名物 芋煮会

今年初めて気温が一桁となった12月12日、メンバー58名が集い、ならやま名物「芋煮会」をベースキャンプで開催。温かい日差しが降り注ぎ、絶好の芋煮会日和りとなった。



午前中は、各グループ別の定例活動に取り組みました。その間、女性幹事の皆さんと女性スタッフが、日頃の腕前を存分に発揮すべく、芋煮鍋とふろふき大根、さらに赤米と黒米のおにぎりづくりと手際よく準備をしていただきました。大根、牛蒡、人参、里芋、椎茸など、ならやま産の新鮮そのものの食材を使い、味付けも十分に吟味し、風味豊かな味わいになるように頑張っていました。

主役の里芋は、夏場の灌水作業の成果からか、作柄も良く大粒ぞろいでした。



あちらこちらで「美味しい」「美味しい」の連発。瞬く間に芋煮の大鍋2個も見事に完食、赤米と黒米のおにぎり

にも次から次と手が伸び、中には2個3個と・・・。

来年は、水田の管理や籾摺りなどの作業の都合もあり、黒米だけになります。黒米の色素「アントシアニン」は、視力回復や血流を良くする働き、血管を保護する働きがあって、動脈硬化を予防してくれます。お互いに健康増進のために各種の活動に精を出しましょう。

(鈴木末一)