

平成 27 年度 新蕎麦祭り 報告

蕎麦クラブ 太田和則

11月26日「曇り・所により一時雨！」これは、ならやま活動日に聞きなれた空模様、もう誰も天気など気にもかけません。小雨降る中、ベースキャンプでは、リハーサルで打ち合わせた手順に従って、会場設営、飾りつけ、てんぷら揚げ、釜焚き、済済と祭りの段取りが進められます。

思えば、ならやまに蕎麦を植えて収穫し、全員で新蕎麦の味を楽しもうと始めた新蕎麦祭りも、早や6回目となります。蕎麦クラブでは熱心な蕎麦打ち仲間が研鑽に励み、今や20人を越す腕自慢が揃って、ならやまの誇る技能集団です。



雨中の釜焚き（池田さん）

今年は、新たに「佐保自然の森」の草地を蕎麦の栽培に加えました。草を刈り、花で景観を飾り、蕎麦の収穫もと、一石二鳥の狙いです。収量目標も「夢の100kg」と設定。5月に雑草を刈り、緑肥用のヒマワリを播き、8月に土に鋤き込んで蕎麦を播きました。これには景観グループの皆さんに全面的な協力をいただきました。只々感謝です。

待望の蕎麦の収穫は86.8kg、昨年の50%増です。9月の長雨にたたられ、「夢の100kg」達成は残念ながら来年に持ち越すことになりました。



田辺講師

今年の蕎麦粉は、河村製粉さんと相談して、蕎麦種皮(甘皮)を挽き込んだ石臼挽きにしました。甘みがあり、粘りのある粉ができました。蕎麦を打ち始めてから今年が、一番の蕎麦粉だったと思います。

蕎麦は優れたもの、山間の厳しい環境の中で、たった一週間で芽を出すほど胚芽は栄養のかたまりです。その胚芽を多く含んでいる蕎麦粉は、世界的にも素晴らしい健康食品とされています。

“人間の体に良い”蕎麦は、色々な料理に応用できます。蕎麦きり、蕎麦がきは当然ながら、トマトパスタ、和風やき蕎麦、クレープ、蕎麦ガレット等いろいろ試したら面白いのです。



今年は、ならやま・薪の強い火力の大釜で、蕎麦を一気に茹で上げるようにしました。さて、肝心の「三立て蕎麦」の味は如何だったでしょうか。川井顧問からは最高のお褒めをいただきました。3杯もお代わりした方、いかがでした？



今年の新蕎麦祭りは、会場の飾りつけや雰囲気、蕎麦を出す段取り、蕎麦の味、味わう人などすべてが一体となって盛り上がりました。ご協力有難うございました。最後に、目に見えないところで準備していただいた皆さんご苦労さまでした。来年は更に良い天気がプラスされ、より盛大に蕎麦祭りを楽しみたいものです。ご期待ください。