

令和6年度 そば文化クラブ

復活 新そば祭りレポ

太田 和則

平成30年以来7年ぶりの「新そば祭り」が11月28日、ならやまBCで開催された。

平成22年、笹藪を切り拓いた荒地の活用策としてそば栽培が取り上げられ、「畑づくりからそば打ちまで」を合言葉に、全くの素人十数名が、そばの栽培とそば打ち技術の習得にチャレンジした。「新そば祭り」は、その成果を会員の前で披露する、真剣勝負の晴れ舞台だった。

ならやま秋の名物の「新そば祭り」は、平成30年、そば栽培の中止とともに今日まで中断されていた。その間にも、そば打ちを愛するメンバーは、そば打ちの技に磨きをかけ、その成果をご披露する機会を待ち望んでいたのである。

「新そば」とは、秋に収穫された玄そばを12月初め頃までに製粉したものをいう。そばの味は、何ととってもそば粉。「ならやま産」のそば粉は天下一品だったが、今回は北海道で定評のある「美瑛産」を使う。これを「挽きたて、打ちたて、茹でたて」の「3たてそば」で召し上がっていただくという趣向である。



<茹でたての麺を氷水で締め、ハイお待ち・・・!>

最も苦勞するのはタイミング。薪の釜の火加減、茹でる量と時間、水で洗い氷水で締めて配膳台のザルにのせる。まさに数分の勝負である。

そばの食べ方はいろいろあるが、新そば祭りの出し物は「ぶっかけそば」、これに天ぷらを添える。これで腹に物足りない方には、そば粥と玉こんにやくを用意した。



<開始の合図と同時に行列ができる。>

今回は久々の新そば祭りに70名の参加があり、各グループからも応援をいただいた。途中皆さんから“美味しい”“コシがあって良い”の声を聞き、メンバーは嬉しさを顔が緩み放し。



<千載会長 早くて力強いそば打ち>

特に盛り上がったのは、飛び入り参加の奮闘ぶりだ。富江さん、本当に初めてで大苦戦。果たしてそばになった?? 経験者の竹村さん、無駄のない手さばき、出来上がり姿も素晴らしい。そばクラブにスカウトしますか。

現状のクラブ会員は17名、講師1名の18名が常時参加。また食客(見学と試食)は500円で参加いただけます。興味のある方、この少し厄介で面倒なそば打ちにトライしてみませんか!
そば文化クラブ一同