

12月3日 日本の伝統食「ソバ作り体験」
カルチャー事業部

12月3日（火）、クレオ大阪中央のクラフト調理室で25名が参加し、4班に分かれ「ソバ作り」に挑戦しました。北海道産の新そば粉（10月下旬～11月上旬収穫）を使って、そば打ち名人の多田先生（5段）他4名の先生方から、



まず見本として実際に作りながら、そば粉から美味しいソバが出来るまでの丁寧な説明を受けました。次に私たちが、順番でこねたり、麺棒で4mmの厚さになるまで伸ばしたりと完成まで一苦労、そのそばが嬉しい

お土産になりました。先生に打って頂いたそばは、岩塩で、次に山芋・ネギ・大根おろしを入れたおつゆで、打ちたての、茹でたての贅沢な腰のあるおそばを頂き、ますますそばのファンになりました。



また、そば粉が8に対して小麦粉2の「二八そば」、つなぎを使わないそば粉だけの「十割そば」、色の白い麺で庶民の高級品「更科」という種類がある事も教わりました。

そば粉と小麦粉をふるいにかけてこねて、伸ばして、切るだけの行程ですが、大変難しかったです。せっかくなので、頂いた資料を参考にチャレンジしてみたいと思います。

