



田んぼの学校（そば打ち）



柏崎周辺農業水利事業所 調査設計課 有田 昌央

田んぼの学校（第4回）

11月28日(土)に柏崎市女谷地区(市野新田ダム建設地)で第4回 田んぼの学校が開催されました。今回は地元産のそば粉を使ってそば打ち体験です。当日はあいにくの天気となりましたが、15家族が参加して賑やかにそば打ち体験が行われました。



工程1：そば粉をふるう
だまにならないようふるいます。



こぼさないようにね

工程2：つなぎを混ぜる
つなぎとしてふのりを混ぜます。



ふのりを投入

工程3～5：水回し→練り→菊揉み
ふのりがそば粉に絡むように手早く混ぜ、小さな塊がいくつもできるようになったら、それらを一つにまとめて、練ります。そして、きれいな丸になるように整形します。



ボサボサの状態



まるまってきたああ！

工程 6～8：延し→切る→茹で



よいしょ よいしょ



太くならないよう慎重に



この器械で
そばを切ります。

器械でそばを切る



おいしくな～れ

工程 9：手繰る

めんつゆは地元の方のお手製です。そばと一緒に豚汁、おにぎりをいただきました。参加者は初めて自分で打ったそばの味を堪能していました。



次回

次回の田んぼの学校は、とうとう今年度最終回です。平成 28 年 3 月 6 日（日）に開催します。内容は雪上運動会、餅つき、どんど焼きです。雪の上で元気いっぱい運動した後、地元産のモチ米で餅つきを行い、つきたてのお餅をいただきます。今年度の田んぼの学校での思い出を振り返りつつ、来年度に向けて、無病息災をお祈りしたいと思います。