

そば粉とともに、 地元への愛を打ち込む



今回は千軒そばの会会長である澤田雄一さん取材しました。
取材当日、澤田さんを含め4名のそば打ち有段者の方が昇段試験に向けて練習をしており、練習の合間に千軒そばに関する様々なことを教えていただきました。



▲千軒そばの会のみなさん
(左から澤田さん、佐々木さん、伊藤さん、星井さん)

去年伊藤さんと星井さんが入会し、現在は14名で活動しています。第一、第三日曜日の月2回でそば打ち練習を行っており、練習したそばは自宅に持ち帰って家族と一緒に食べています。また、そば打ち練習だけでなく、去年の春と秋には福祉センターと吉岡総合センターにてそば打ち講習会も行いました。

問1. 千軒そばの会について教えてください。



▲菊練りの作業

平成22年10月、石岡さんに誘われ、月崎の会館で行われたそば打ち体験に参加した時が初めてでした。打ったそばは妻と一緒に食べましたが、麺はぶつぶつと切れ、味もあまり美味しいものではありませんでした。その時妻に「そば打ちをやめるか、もっと美味しいそばを食べられるようになるか、どちらかにして！」と言われ、私は後者を選び、そば打ちの道へ進むことを決心しました。

問2. 初めてのそば打ちはいつですか？