



▲切り作業を行う星井さん

昨年佐々木さん、伊藤さん、私の3人で打ったそばを食べていた時、私達の頭の中に『もったいない』という考えが浮かび上がりました。こんなに美味しいのに、私達だけで食べるのももったいない。より美味しいそばをもっと沢山の人の口に食べてもらいたい。これが昨年9月に行われた新そば祭り開催のきっかけとなりました。

問3. そば打ちを通して印象に残っている出来事は何ですか？



▲そば打ち作業を行う4人

そばを食べるのが好きな人は多いが、そば打ちをする人はなかなか少ないです。自分でそばを打つのは自分で打ったそばと他のそばとは、また違う味があります。

また、そばにはルチンやたんぱく質、ビタミンなど、栄養価が高いため、ダイエットや美肌効果も期待できます。老若男女問いません、食べるだけでも大歓迎です。少しでも気になった方は第一・第三日曜日の午前10時、あづまくるにてお待ちしております。

問4. 町内でそばを打っている人は多いのでしょうか？



▲水回し作業を行う
佐々木さん(左)と伊藤さん(右)



▲作業終了後の様子
段位認定試験では、この状態にして終了となります。



▲今回打っていただいた千軒そば

ねばりとつながりがあり、また、他のそばにはない自然の香りと甘さが絶品です。食べ比べていただくととなお分かります。そば打ちの名人、唐橋宏先生(全麺協副理事長)にも「千軒そばは香り、粘りもあって一級品だ」とお墨付きをいただきました。

今後は各施設等へのそばの提供、小中高生を対象としたそば打ち体験を通して、より多くの人に千軒そばを味わい、知っていただけるよう、心をこめてそば打ちを行っています。

問5. 最後に、千軒そばのPRをお願いします