

多摩そば



2月25日(日)連光寺小学校にて「多摩そば」が開催されました。当日は、聖ヶ丘小 PTA と連光寺小 PTA 及び児童青少年課がお手伝いで参加しました。

青少協主催の元、地域の方々に多摩地区の伝統文化である「多摩そば」の作り方、由来を連光寺、聖ヶ丘の子供たち及び保護者へ伝承していただける貴重な機会でした。

4年ぶりの開催は雨となりましたが、会場は暖かい雰囲気とそばを茹でる蒸気に包まれ美味しく多摩そばをいただきました。

青少協、連光寺小、聖ヶ丘小のPTAのみなさんでつけ汁作り班と、そば打ち班の二手に分かれ、1時間半ほどで準備を終え、10時より参加者の方がそば打ちをスタート。

ぬるま湯に卵をといたものと、地粉を合わせひとまとまりになるまで捏ねたら、いよいよそば打ちです。

ビニール袋に入れ、足で踏んで伸ばしていきます。ある程度伸ばしたら、一度折りたたみ、また踏んで伸ばすを繰り返し、きめの細かい生地にしていきます。

綿棒でさらにおし伸ばべ、良い薄さになったら蛇腹に折りたたみ、切っていきます。

それを大鍋で茹で、つけ汁でいただきました。

家庭ではなかなか出来ない、本格的なそば打ち体験でした。

