

海老が作そばの会取材

取材日：2018/10/21

団体名：海老が作そばの会

会長：熱田 恵寿 1951 生れ

講師連絡先：090-1423-8327（中村）

研鑽場所：海老が作公民館 実習室

住所：船橋市大穴南 3-19-1

電話：047-464-8232

会員数：13 名（初段位 3 名） 講師陣：5 名（初段位～4 段位）

入会金：1,000 円

月会費： 500 円（6 ヶ月分前納）

当日会費：1,600 円～（700 g）そば粉の量で変動します。

熱田会長



定例会：基本 第一金曜日と第三日曜日

（9 時～15 時まで）

昼の賄付き、当日各自が打った蕎麦を 1 人前を供出
皆で食味するトッピングは、あったりなかったり。



昼のまかない

クラブの歴史

2017 年 5 月～7 月公民館事業の「めざせそば打ち名人 3 回コース」講座が
きっかけで、講座終了直後から サークルを立上げて月 2 回定期的に活動。



2017 年 6 月の「めざせそば打ち名人」講座より抜粋

現在の活動

毎月の定例会で、そば打ちの研鑽と仲間作りを目的に、1 年を経過したのを機会に
「制服を新調」、10 月 21 日の公民館まつりへ模擬店を出店、地域の皆様方に
美味しい「手打ちそば」を味わってもらえるよう頑張ってます。



例会スナップ



特別講師を招いての特別講座

1年で素人そば打ち段位認定会に挑戦、3名が初段位に認定されました。

海老が作公民館報の取材を受ける

平成30年9月

海老が作公民館報

打ちたてのお蕎麦、美味しい！

(公民館サークル紹介「海老が作そばの会」)

昨年の公民館の事業でのそば作り講座がきっかけで、講座終了直後から、サークルとして定期的に活動するようになりました。

そば作りは、そば粉をふるい、水を入れてこね、麺棒でのして切るというのがだいたいの手順ですが、そば打ちには何か作法のような「型」を感じました。粉のふるい方に始まり、混ぜ方、こね方、まとめ方、のし方、切り方まで、初心者には指導者が丁寧に教えており、経験者は段位取得のための練習に励んでいました。道具もすべて整っていて、初心者もそば打ちを楽しむことができるとのことでした。

打ちあがったそばはもちろん試食です。これもまた手作りそばの醍醐味。打ちたてのそばの味は、やっぱり最高でした。

そば打ちを始めたきっかけは「何かを作りたい」とか「作る過程を楽しみたい」とか「食べて楽しむ」とかいろいろですが、和気あいあいとした雰囲気の中でそばを作り味わうという、そばを通しての仲間づくりが一番の楽しみのようなのでした。

(編集委員 渡邊)



皆さん真剣に講師の手さばきを見つめています。



海老が作そばの会では、会員を募集中です。ご興味のある方は海老が作公民館までお問い合わせいただければ、ご連絡先をお教えします。

タイミングよく公民館祭り前の「海老が作官報9月号」に記載され、多くの地域の方々にPR出来て大変良かったです。＼(^o^)/

これからの活動

現在の活動を継続し、更なるレベルアップに努めそばを通じて地域振興が出来ればと考えています。若い会員を増やし後継者育成をしながら「公民館まつり」だけでなく地域のイベント・老人ホームなどで、そばを振舞い蕎麦好きを増やしたい。

文化祭出店（2018/10/21）



食券売り場



デモ打ち



釜前担当



盛り付けから配膳担当へ



もり蕎麦完成です



そば会の食堂

公民館まつりでは、目標の 100 食を超え 122 食を 1 時間で販売、食べられないお客様が続出する事態になってしまいました。 ありがとうございました。

