

団体名：香取そばの会

代表者：靱山 富永（会長）1953 生れ

趣味は、そば喰いで美味しいお蕎麦を求めて各地を訪問し現在約 950 店舗を制覇、5 月の連休も山形へ好きなそば粉は、会津のかおり・ほろみのり。

連絡先：080-5544-1110



靱山会長

### クラブの歴史

設立は、約 15 年程まえに仲間と「美味しいお蕎麦を打って食べる会」を立ち上げ現在に至っているそうです。段位を目指すのではなく、美味しいお蕎麦を早く上手に打てるようになる手段の一つが、段位認定取得と考えて指導をしているそうです。

### 研鑽場所

名称：小見川社会福祉センターさくら館

会場費：3,000 円

住所：千葉県 香取市 本郷 62 番地



会員数： 20 名（会長含む）内有段者 9 名

入会金： なし円

月会費：2,000 円（基本 700g）

昼の賄（昼食）の粉代は会が負担し当番が打ちますが、各自が失敗した端っこなども皆で食べます。同じ粉でも打つ人が違うと不思議と味も違う。

例会日：毎月 1 回（日曜日）その他、公民館で香取市の講座が月 2 回（土）

半年コースであります。

そば粉は毎回担当が、各地の美味しいそば粉を取り寄せているそうです。今日は、福井市「越前のそば粉」と八ヶ岳山麓産「石臼挽信州蕎麦粉」を使用していました。



### 定例会

そば打ちは始めに初心者が行い、高段位者が指導に当たります。

講師：靱山 富永、他 高段位者



皆さん上手におそばを打っていました。



高段位者が優しく指導されていました



昼の賄は、

定例会の賄は（冬の間）、鴨せいろです。鴨は、網で捕る方が知合いにいますので分けて頂いています。

餌を蒔いておびき寄せて取る みたいです。



遅く着た方が、賄の下拵えとか・・・

冬は毎回、鴨せいろで～す。



鴨をスライスしてソテー、麺汁に入れて温めると美味しい鴨汁の出来上がり

道具関係：

そば打ち道具は、会で用意してあるので初めての方でもそば打ちが楽しめます。

高段位者は各自道具を持参して研鑽されていました。

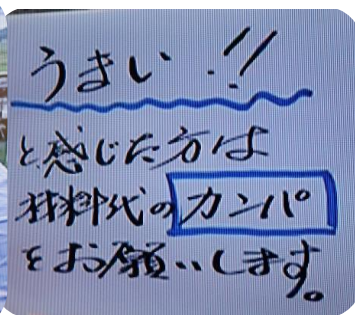
現在、会場に道具保管場所はなく、都度持込みしているので保管場所を交渉中とか。

## 現在の活動などについて

- 1、老人ホーム（3カ所）へのボランティア活動は年2～3回で、そば打ち実演・そば振舞い訪問。基本、デモ打ちした蕎麦を生舟渡して、茹では施設の方をお願いしていますが、勿論会場によっては茹でまでやります。
- 2、毎年12月31日に日本厄よけ三大師の一つとして知られる観福寺で、縁起物の「年越しそば」約300人分を振舞い15年継続してきましたが昨年ファイナルを迎えました。
- 3、MA設計工房裏庭で、生バンド付きそば振舞いを5月と10月に実施



(本年は中止)



MA設計工房 生バンドを聞きながら・・・

## これからの活動について

現在の活動を継続して、手打ちそば好き人口を増やして行きたい。



皆さん和気あいあいと、楽しくおそばを打っていました。

お忙しい所、ありがとうございました。また、美味しい鴨せいろご馳走様でした。

なかむら 記