

取材日：2017/06/19

団体名：四街道桜が丘 手打ちそばの会

代表者：石川 潔（会長・講師）1943 生れ

連絡先：080-1015-1502

部長：伊藤 留男

会員数：23 名（会長含む）内有段者約 19 名

入会金：1,000 円

運営費月額：500 円（上・下半期各 3,000 円）

例会参加費：2,000 円

（1,000 円「粉代」は都度、1,000 円は上・下半期初めに纏めて  
6,000 円納入する。月 2 回の出席者は 2 回目は都度 2,000 円払う

研鑽日：基本、第 1 日曜日と第 3 月曜日 9 時から

研鑽場所：桜が丘神社 参集殿 会場費：半日 1,000 円

住所：千葉県四街道市大日 83-1

道具関係：参集殿隣接の収納庫に打ち台、木鉢などを保管



伊藤部長と石川会長

質問：クラブの歴史（設立の経緯など・・・）

平成 22 年にふるさと文化大学の方々が、当地区の敬老祝賀会へそばを振舞ったのが始まりで、こんなに美味しい蕎麦が食べられるなら、そば打ちをやってみたいという声に、石川会長が地元四街道で立ち上げましょうと言って頂き、区長（現伊藤部長）がそば打ち教室の生徒募集を回覧、なんと 24 名の方が集まり桜が丘手打ちそばの会がスタートしました。

質問：現在の活動などについて



参集殿 会館

和気あいあいと、皆で美味しいお蕎麦を打って食べられればいいよねって方々が多く、3 段を一つの目安にしているようです。

12 月の忘年会は、この会場で午前中に迷人戦を行い昼食は、打ったお蕎麦に鴨・天ぷらなどのおつまみを作り、忘年そば打ちを楽しんでいます。

又、春には「たけのこ狩り」と「ハーブ園で BBQ」

で親睦を図っています。

大みそかには、桜が丘神社の皆様へ美味しい年越しそばを振舞っています。

毎年 1 回は、外部から講師を招いて変わり蕎麦・生粉打ちなどテーマを決めてそば打ち技術の研鑽に努めています。



