

## そば結いの会 （粹蕎だより原稿）

取材日：2017/07/17

団体名：そば結いの会

代表者：御園生 靖雄（会長）1943 生れ

連絡先：090-9282-0998

そば打ちを始めたキッカケは、鶴岡氏のそば栽培を見て  
花が綺麗なので、畑に蒔いたのがそば打ちの始まりです。

### 研鑽場所

名称：南総公民館 会場費：1 時間 300 円

住所：市原市牛久 520-1

0436-92-0039

会員数：17 名（会長含む）内有段者 2 名  
+他会のメンバー5 名程応援あり

入会金：なし

月会費：500 円 例会は、月 4 回（何回来ても 500 円）（オリジナルシャツ）

そば粉・割り粉・打ち粉は、実費幹旋で個人が管理し例会参加の時に持参する。  
月に 1 回そば粉の注文を受け付ける

月 2 回、昼食に賄蕎麦（試食）をやります。

### 道具関係：

南総公民館 実習室の倉庫に保管（延し板・木鉢・切り板・踏台など）

木鉢・篩・駒板・包丁などは、個人で持参するのが基本

### クラブの歴史（設立の経緯など・・・）

鶴岡氏が、廃校の跡地を活用した「内田未楽校」を  
立ち上げ、来てくれた地域の皆さんにそばを振舞お  
うということから「そば結いの会」を 4 年程前に立  
ち上げ現在に至っています。

会の名前は、そばを通じた助け合いをしましよ  
うということで、「そば結いの会」に名前を決めました。

### 現在の活動などについて

毎月 4 回の例会があり、都合の良い時に参加出来るようになっています。

又、近隣のそば打ちクラブ（サークル）との交流が活発で、名前の通り助け合い  
そば打ち技術向上と仲間作りを、楽しくやっているのが特徴かと思えます。

4 月 8 日～5 月 7 日まで市原市アートミックス 2017 の会場で、そば打ち体験  
教室を開催、打ちたて・茹でたてのお蕎麦を食べて頂き、好評の内に終了しました。

公民館主催のそば打ち教室では、全面的に会をあげて協力応援しています。



各自一度使った打ち粉は、80 目で篩って天日干しをして、再利用します。



麺汁は、こだわって市販の汁に出汁を引いて、麺汁を作って賄の蕎麦を食べます。  
昆布・カツオ・鯖節・椎茸を入れて引いています。

今日の賄メニューは

そば稲荷+もり蕎麦+生のきゅうりをマヨ味噌で頂きます。(美味しかったです！)  
(薬味は、ネギと大根おろし)

これからの活動について

今後は、更に有段者を増やして行きたい。



近隣クラブの皆さんと助けあい、和気あいあいと研鑽に努めていらっしかったです。  
お忙しい中、ご協力ありがとうございました。