

「世界手打ちそば名人」目指し

23人が腕競う

今年十月下旬に富山市で行われた。全麺協北海道支部の主催。

そば名人グランプリへの出場をかけた北海道支部予選会が七月二十七日、東神楽町コミュニティセンター（北一西一）で

のし、切りなどの作業を、五人の審査員が会場を巡回しながら評価。百点満点からの減点法で、順位を決めた。

道内各地区から、全麺協が認定する四段から六段までの実力者二十三人が出場。高橋富士子さん（60）＝幌加内そばスクール蕎雪庵＝ら十五人のグランプリ出場がきまった。

競技は二回に分れて行われ、制限時間は四十分。作るのは、幌加内産のそば粉（キタワセ）一・二キロと小麦粉（中力粉）三百㍑を使用した、いわゆる二八そば。水回し、ねり、

母親の和服をリフォームした「勝負服」を着て出場した有川美紀子さん（73）＝苫小牧手打ちそば愛好会＝は「湿度が高く感じたので、水加減を調整しました。なかなかこれで良し」というそばは打てないものです。でも、各地で頑張っているそば打ち仲間にあえただけでも嬉しかったですよと笑顔で話した。

審査員が見つめる中、懸命に作業に取り組む参加者たち

全麺協主催のグランプリは、今年が第一回。初代チャンピオンを目指し、全国から約七十人が出場する。

（佐久間和久）

