

形で出発。旭川市内の丘陵地を進み、東川町のキトウシの森や水田地帯などを經由して、東神楽町の忠別川河畔を駆け抜けた。

そば打ち名手 15人が全国へ

東神楽で道予選

【東神楽】10月に富山県で開催される「第1回世界手打ちそば名人グランプリ」の出場者を決める北海道支部予選会が27日、町コミュニティセンターで開かれた。審査の結果、剣淵町の高橋富士子さん(60)＝幌加内そばスクール蕎雪庵＝ら15人が出場権を手にした。

一般社団法人全道協北海道支部の主催。全道協が定める四、六段位を得た道内各地のそば打ち名手23人が出場した。

ん(42)は「最後に少し雨もあつたが、風も涼しく感じた」と笑顔をみせた。

(弓場敬夫)

道産そば粉1・2キロと小麦粉300gを使い、40分間で「水回し・こね」「のし」「切り」をこなすルール。そばの一大産地北海道の代表を目指すにあつて、緊張感に包まれる中、各工程の技や所作を審査員5人が評価し

た。

出場を決めた旭川市の松森八重子さん(72)＝旭川そばスクールまつもり代表＝は「緊張しつつも普段通りに打てた。富山の大会は全国のそば仲間にあう機会でもあり、楽しみ」と語った。世界グランプリには、全国5支部の予選を勝ち抜いた約70人が出場し、頂点を目指す。

(弓場敬夫)



審査員が見つめる前で、そばを打ち、切り、そろえていく参加者たち(伊丹恒撮影)