

全道の愛好家 東神楽に集結

「そば打ち世界」へ腕競う



世界手打ちそば名人グランプリをPRする全道協北海道支部の倉持さんと、本番へ向けて練習する辻さん（右から2人目）

【東神楽】10月に富山県で初開催される「第1回世界手打ちそば名人グランプリin富山」（一般社団法人全道協主催）の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る。全道からそば打ち愛好家23人が集い自慢の腕を競う。予選会を主催する全道協北海道支部は「そば打ちの技を見てほしい」と来場を呼びかけている。

27日道予選「技を見て」

全道協による「そば道段位」の認定者が1万8千人を超え、海外から和食文化に注目が集まり続けて中、そば打ちの技術向上の場にと企画された。全国5支部の予選を勝ち抜いた計70人が「初代グランプリ」の座を目指してそばを打ち、「水回し・こね」「のし」「切り」の工程ごとのそば打ちの技や所作を審査員が評価する。

北海道支部予選会は、北斗や苫小牧、札幌など各地から愛好家が出場する。予選に臨む幌加内そ

ばスクール蕎雪庵会員で旭川市の辻美千代さん（61）は「すごい打ち手ばかり。普段通りできるように頑張りたい」と意気込んでいる。

27日午前9時から開会式を行い、同10時から各出場者が1・5分のそばを打つ。また、予選会に先立つ26日は高段位の愛好家約50人による北海道大会が同会場で行われる。両日とも、打ち立てのそばを来場者に無料で配る予定だったが、猛暑が続く、食中毒の恐れがあるため中止した。

全道協北海道支部の倉持四郎広報渉外部長は「そば打ちの技だけではなく、所作も美しい人ばかり。ぜひ会場に見に来て」と話している。

問い合わせは倉持さん、電話0800・5599・7810へ。

（後藤耕作）