

第148号（令和7年8月9日）

いしかり手打ちそば同好会 初版発行：平成20年9月13日

〒061-3283 石狩市花畔3条1丁目252

URL: https://blog.goo.ne.jp/it_soba

■ 第1回会員交流団体そば打ち大会【ピリカ杯】

令和7年6月21日 奈井江町公民館で、第1回会員交流団体そば打ち大会【ピリカ杯】が開催されました。

このイベントは北海道支部公認で、今年が初めての開催である。4人1チーム、制限時間45分で5分毎に打ち手が代わる団体戦です。

今まで行っていた団体戦は仮装団体戦の様相であったため、華美な仮装は禁止と注釈がありました。しかし、出場したチームはそれぞれ趣向を凝らしていて、「それ OK」と思われるチームも散見。

いしかり手打ちそば同好会からは3チームがエントリーしました。スタイル（服装）はほぼいつものとおりで、趣向を凝らしているとは言えないものでした。



結果は3チームとも“敢闘賞”の誉れ（参加賞の意味合いが大きい）に輝きました。次回からは華美にならない程度の趣向を凝らしたスタイルが必要と感じた団体戦でした。

■ チーム “弐八八(ニハチハチ)”

チーム「弐八八(ニハチハチ)」は、四人の年の合計である。

PRポイントは、石狩の海と青い空、そしてハマナスの花と灯台をユニフォームの色に変えて控えめなジミに参加しました。

最初は、文句タラタラのメンバー。そのメンバーを陰から支えてくれたTさん。

だが、いざ練習に入ると流石四段メンバー。やるからには恥じないそば打ちをしようと、練習に熱が入りました。

当日、地味な我らは、四段プライドを胸に出来ることを精一杯出し切り、気持ちのいいそば打ちが出来ました。

結果は……どうでも良い、今回は大事な仲間が出来ました。

さあ、来年はこの仲間でも上位を狙うぞ!!>最初のあの文句は何だったんだあ……と、心に思う大会でした。



■ めざせ!! いしかりの星!! いしかり手打ちそば同好会

12年前に、当時三段位だった小椋さん、赤塚さん、宮坂さん初段位大西が長万部で開催された十段戦に参加したのを思い出しました。その時私は何をどうしていいのかわからず言われるがままに交代して40分を終了した悲しい記憶があります。

12年後の今年6月に奈井江町でピリカ杯が開催されると聞き迷わず参加を決めました。メンバーも直ぐに思いつき、齊藤さん、中西さん、松井さんに参加しませんかと話したら快く快諾して頂きました（多分）。

会報いしかり



それから4人での練習は少なかったですが、ワイワイ、ギャアギャア言いながらも真面目に楽しく打ちました(もう少し練習したかった、5分は短かったね)。

申し込み用紙に参加チームの意気込みやチーム名を書くところチーム名は私が決めてしまいました『めざせ!!いしかりの星!!』です。

理由?それは3人を思い浮かべて考えました。いしかりの若き初段位齊藤さんはR7・1月入会、後数年したら、いしかりの輝く星になっているのかな(がんばって!!)。

それから、元気印の中西さん、すでに10年位いるかと思われていますがR6・1月入会です(すごい!輝いてるわ)。

3段位松井さんは、R6に3段位合格しメキメキ上達中(すばらしい!行動力!)

この4人でピリカ杯に参加し、大会を経験できたことは、とても楽しく良い経験ができたと思えました。笑顔満開。



■ チーム“一打入魂”

チーム「一打入魂」は、一回一回、魂を込めて打つという決意で名付けました。メンバーは、田村義治・美知子夫妻、森下隆平、小椋修次の4名です。

仮装については、華美にならないようにという意向に沿って、帽子の上にヘアバンドを、田村ウサギ、美知子パンダ、森下カニ、小椋一角獣と、可愛らしく、さりげなく、装いましたが、会場につ

いて見渡すと、なんと趣向を凝らしたオール仮装のにぎやかなチームが、あちらこちらを闊歩しているではありませんか。その姿に啞然として、「しまった」と思った時はすでに遅かったという次第です。

試合開始。気を取り直してスタートしました。森下さんは、左利きなので、切りに当たらないように作戦を立てました。練習では、余裕で、打ち終わることができたのに、本番では、メンバーみんなが焦りだして、森下さんにも切りが回ってきてしまい、最後は、ギリギリ、タッチで終了ということになってしまいました。

その結果として、たぶんもれなく頂ける敢闘賞をありがたくいただきました。そばで作った、美味しいお菓子とお茶をいただきながら、熱い戦いを終了しました。

この団体戦の狙いは、仮装大賞だったのかという思いも少々残りましたが、仲間のみんなが声をからして応援し、緊張し、焦り、笑いながら過ごすことができた楽しい一日でした。

この企画の為に労してくださったお一人お一人に心から感謝いたします。





■ 蕎麦道塾

令和7年7月20日、第61回蕎麦道塾が開かれました。今回のテーマは「へぎそば」と「津軽そば」を打つ。両そばとも、とても時間がかかることから、後藤塾長が布海苔と呉汁の下準備をしてくださいました。参加者一同“感謝”。

では「へぎそば」と「津軽そば」のおさらいです。

■ へぎそば

新潟県魚沼地方の郷土そば。つなぎに“布海苔”を使用するのが特徴です。もともとは織物づくりの際に糸に撚りをかけるため使用されていた布海苔をつなぎにしています。

「へぎ」とは木でできた器のことを指します。“剥ぐ”のなまり“へぐ”からきているそうです、木で剥いだ板でできた器に盛られたそばのことを指します。

盛り方は、“手振り”や“手繰り”と呼ばれる方法で、一口大に丸められたそばが「へぎ」の上に綺麗に並びます。この盛り方も、織物をする時の糸を撚り紡いだ“かせぐり”から生まれたものという説もあります。

■ 津軽そば

青森県津軽地方に伝わる郷土そば。つなぎに大豆をすりつぶした呉汁を使うのが特徴です。二昼夜かけて作る保存性の高いそばです。

藩政時代、収穫の少ない米は大事な年貢米でした。このため、庶民は普段からそばを食べる機会が多かったと言いますが、そばだけでは栄養がたよってしまうので、タンパク質が豊富な大豆を使う独特の製法が生まれたのだと言います。

津軽そばは完成までとても手間がかかります。一昼夜水に浸しておいた大豆を丹念にすりつぶし、その呉汁をそばがきに混ぜ合わせてそばをつくります。その生地を半日ほどねかせ、熟成させてから、そばを打つのです。

日持ちするそばで、麺棒で伸ばし、切ってから生船などに入れて寝かせます。茹でて水にさらした後、1食分づつ玉にとっておきますが、梅雨の月頃の気候でも3~4日は日持ちします。

■ レシピ

へぎそば

そば粉 700g、乾燥布海苔 21g、
茹で用の水 700cc



写真は十日町市観光協会 HP より

1. 布海苔に砂粒やごみ等がないかチェックし水洗いし、水を切る。
2. 水を切った布海苔を茹で用の水に浸漬し一晩おく。
3. 鍋で一晩浸漬した布海苔を煮る。焦がさないように弱火でじっくり煮る。銅鍋を使うと緑色になる。
4. 煮た布海苔を裏ごしする（出来上がりは 385g くらいになる）。
5. 後は二八そばの要領で打つ。加水（布海苔）に注意。途中で何度か握ってみて硬さを確認すること。

津軽そば

そば粉 700g、
そばがき用そば粉 135g



写真は弘前観光コンベンション協会 HP より

1. 雪平鍋にそばがき用そば粉でそばがきを作る（椀がきでもOK）。
2. 作ったそばがきを半日程度水に浸して寝かせる。今回の蕎麦道塾では1時間寝かせた。
3. ふるったそば粉にそばがきを小さくちぎって入れ、混ぜる。
4. 加水は呉汁で行う。途中で何度か握ってみて硬さを確認すること。
5. 打ったそばは半日くらい寝かせてから茹でる。
6. 茹でて水にさらしたそばは保存がきく。



会報いしかり



■ 幌加内町新そば祭り

第30回幌加内町新そば祭りは8月29日～31日の3日間開催されます。

当同好会も出店しますので、スタッフを募集しておりますので、ご協力お願いいたします。

30回の節目に当たり、この新そば祭りは今回で終了。29日は記念フォーラムと懇親会が催され、30日、31日はいつもどおりの新そば祭りです。

なお、来年からは規模や形を変えて開かれる予定だそうです。



■ 石狩公民館夏まつり

7月6日石狩公民館夏祭り開かれました。食堂200食、お土産そば60パック販売のほか、子どもそば打ち教室2名の参加がありました。

ご協力ありがとうございました。



■ 作業班

	受付	計量/清掃	厨房	デモ
8月	3班	1班	2班	4班
9月	2班	4班	1班	3班
10月	1班	3班	4班	2班
11月	4班	2班	3班	1班

■ イベント情報 (○は当会事業)

月・日	イベント名	場所
8月23日 土	地域交流フォーラム	山梨県
8月24日 日 ○	例会/役員会	
8月24日 日	指導員指導技術講習会	江別市
8月24日 日 ○	幌加内新そば祭り準備	いしかり工房
8月24日 日	そば料理コンテスト	山梨県
8月29日 金 ○	幌加内新そば祭り1日目	幌加内町
8月30日 土 ○	幌加内新そば祭り2日目 北海道素人そば打ち名人大会 素人そば打ち女流名人大会	幌加内町
8月31日 日 ○	幌加内新そば祭り3日目	幌加内町
9月6日 土 ○	市民そば打ち教室4	
9月6日 土	そば打ち技術向上研修会(五段位)	幌加内町
9月7日 日	そば打ち技術向上研修会(五段位)	幌加内町
9月13日 土 ○	例会	
9月13日 土	そば打ち技術向上研修会(三段位)	新得町
9月14日 日	そば打ち技術向上研修会(三段位)	新得町
9月28日 日 ○	例会/役員会	
10月4日 土 ○	市民そば打ち教室5	
10月5日 日	初・二段位認定会	東神楽町
10月11日 土 ○	例会	
10月12日 日	そば打ち技術向上研修会(四段位)	北竜町
10月18日 土 ○	新米・新そばフェア	さとらんど
10月18日 土 ○	石狩市民文化祭	石狩市
10月18日 土	三段位認定会(十勝蕎麦倶楽部)	新得町
10月19日 日 ○	新米・新そばフェア	さとらんど
10月19日 日 ○	石狩市民文化祭	北コミセン
10月19日 日	三段位認定会(十勝蕎麦倶楽部)	新得町
10月25日 土 ○	第五町内会そば打ち体験	南3条会館
10月25日 土	世界そば打ち名人グランプリ大会	富山県
10月26日 日 ○	例会/役員会	
10月26日 日	五段位そば道全国大会	富山県

■ 蕎道塾長から

蕎道塾で取り上げてほしいテーマを募集しています。麺類に関して何でもOKです。塾長まで!!