

島根県 一心

そば打ち体験



1年2組 河津那和
出身:埼玉県
部活:バスケット
ボール部

そばの知識

10月27日、島根県桜江町にある、「一心」に行きました。ここでは、そば打ち体験をさせていただきました。他にも、ピザやクレープも作らせてもらいました。そばの知識を知り、そばを一から作り上げるのを見学させていただきました。そばには、三つのそばの書き方があります。一つは、ひらがなで書く「そば」。二つ目は、カタカナで書く「ソバ」。最後は、漢字で書く「蕎麦」。これらはすべてそばですが、それぞれ違ったものを表しています。「そば」は、すべてのそばを表しています。「ソバ」は、中華そばなどのそばを表し、「蕎麦」は、日本のそばを表しています。そばという食べ物、縄文時代からあり、今とは違い団子やおかゆとして食べられていました。私達が思い浮かべる麺状のそばは、江戸時代から作られていたそうです。また、地方によって麺が違うそうです。



一心について

ここのそばの特徴は、十割そば、色は緑、わかば色で、水分が少なく柔らかい麺がとくちょうです。「一心」を始めたきっかけは、あるお店でそばを食べたとき、それがとても美味しく皆にも食べて欲しいという思いから始めたそうです。この仕事は、食べてもらった人からのコメントや、口コミなどで評価をいただき、それが広まっている人々に知ってもらえることがやりがいだそうです。そばをつくる時、麺の太さにこだわりがあるそうです。1mmだとそうめんみたいになり、太すぎてしまうほうとうやきし麺になってしまうため、基本1.2mmの細さで作っているそうです。



そばのかりんとう

そばを切ったときに出てきた、切れはじめの麺は、そばのかりんとうにして無駄なく最後まで材料を使っているそうです。



そば粉を使ったピザ

ピザ作り

生地にそば粉を使ったピザを作りました。普通のピザと違いそばの味のするピザでした。とても美味しいです。

