

今年も究極の「蕎麦」を求めて座間産の美味しい
そばの栽培便りをお届けします。

「そば愛でる会」と「あすなろ大学・そば打ちクラブ」は栗原（アドミール入口近傍）の農園で、今年も座間産のそば粉を収穫しようとそばの栽培をいたしました。
耕地：座間市栗原（アドミール入口近傍）
栽培面積：約300坪（1000㎡）
収穫予想：玄ソバ約50Kg　：製粉量は約30Kg
収穫実績：11/9実収穫：玄ソバ30Kg　：12/15実製粉量は13Kg

そばを愛でる会
そば栽培たより

Ver.6
代表：早川
筆者：佐久間

座間産「新そば」収穫感謝祭ご参加お礼

場所：東地区文化センター 2階 学習室隣に於いて
日時：2019（令和1）年12月20日（金） 11：00～13：30
センターのご協力もあり、127名のそばファンが参加されました。



☆前準備

会員各々の担当を決め、3日前から早川代表をはじめとして、会員が感謝祭に必要な材料の買出しを行い、前日にはそば畑で栽培していた辛味大根と青首大根を収穫し当日に備えました。

また、代表には自家製の美味しい「ダシ」を130人前（約13kg）、2日かかりで作っていただきました。

☆当日参加者受入準備

晴天に恵まれた朝9時会員とお手伝い（19名）が全員そろったところで代表よりミーティングがあり、会場準備接客班、受付班、そば打ち班、調理班、それぞれ準備作業を行いました。

☆調理班

調理は、130人前の、薬味のねぎ切り、辛味大根おろし、天婦羅食材（サツマイモ・かぼちゃ・かき揚げ）準備と大忙しで、かつ、揚げ方と配膳を行いました。また、会員の昼食準備にも追われました。

☆そば打ち班

クラブ会員全員が座間産挽きたての「新そば粉」を使いおそばを打ちました。1回で6人前を打ちますが全部で22回打ちます。元気な会員もいて一人で4回、24人前を打った方が何人か居り、間に合わせる事ができました。

☆会場準備接客班、受付班

11時には参加の皆様をお迎準備が整いました。

☆そば茹で

そばの茹で方にはコツが大切です。注文が入って茹でを開始しますが、一度に多くの注文が入っても一人前ずつ茹でますので時間が必要で、遅くなりご迷惑をおかけした皆様にはお詫びいたします。

☆感謝祭会場

感謝祭参加の皆様のご様子です。楽しんでいただけたのではないのでしょうか。

「ご参加いただきました皆様、ありがとうございました。至らないところはご容赦下さい。今後ともよろしく願っています。ご協力いただきましたセンターの皆様感謝いたします」

代表敬白 早川 勉

