

そば打ち～その4～切り編

さて、切りに入ります。切るためには、生地をたたまなければなりません。まず、生地の左半分に、打ち粉をまぶします。麺棒を使い、右から左に折りたたみます。



次に、生地の下半分に打ち粉をまぶし、上から下に半分に重ね、折り返し面の上半分に打ち粉をまぶし、下から上に半分重ねてください。



いい形ですね！

非常にコンパクトになりました。まな板に打ち粉をふるい、生地をのせて、さらに全体に打ち粉をふるいます。

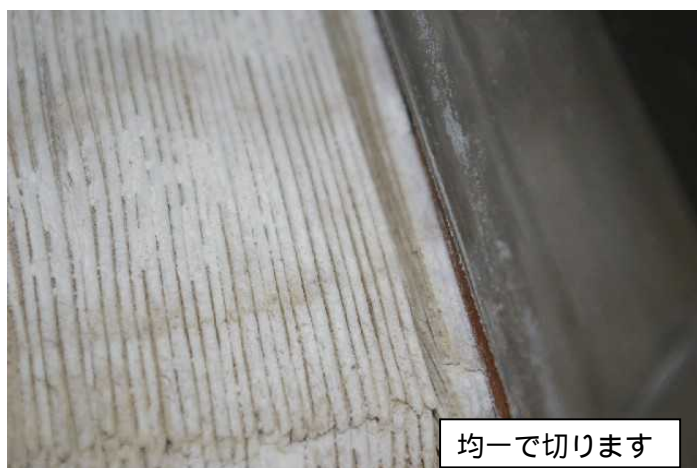


こちらは、延しで三角形になったものですが、なんとかまらめました。

では、最後の切りです。延しで失敗した場合も、切りでは頑張ってみましょう。駒板を支える左手は、軽く添える程度。切ったら少し包丁を寝かし、駒板をずらしましょう。左手に力が入っているとずれませんよ。生地の厚さと同じ幅（2mm程度）で切ることがポイントです。



ある程度切ったら、そばを皿などの容器に移します。この時に打ち粉を落としておきましょう。



そばは、日本の伝統的な家庭料理です。昔は、親から子そして孫へと打ち方が伝授されてきました。そして現在、地産地消やスローフードが叫ばれているなか、ぜひ、ご家庭でご家族で、そばを打ってみてはいかがでしょうか。自分で時間をかけて打ったそばは、本当に美味しいし、それが家庭の味になります。また、そばを打つことで、あらためて、日光市内のそば店のそばの美味しさを再確認することができると思います。

『そばのまち日光』

ぜひ皆さんも、ご家庭でのそば打ち名人になりましょう！！