

令和2年(2020年)12月21日(月曜日)

育てたそば 手打ち体験

地元のブランド化を目指して「三島そば」を栽培している三島市のNPO法人グラウンドワーク三島は19日、そば打ち体験を同市のギャラリーViva701で開いた。

GW三島

10人が参加し、そばの種まきから収穫までを担当する同NPOのボランティア「そばづくり隊」の3人から手ほどきを受けた。そば粉と割粉に水を加えてこねた後、形を整えながらのし棒を転がして伸ばし、最後に最適な太さに切って完成させた。力の入れ方や均等な切り方などが難しく、苦戦しながらも集中してそば打ちを楽しんだ。

同NPOはかつて宿場町として栄えた三島のそば文化を盛り上げようと、同市元山中の耕作放棄地を活用した畑でそばづくりに取り組んでいる。今年は台風などがなく順調に育ち、85キ

宿場文化盛り上げへ



のそばの実を収穫した。28、29日には同市芝本町の事務

所で年越しそばを販売する。

(三島支局・金野真仁)

そば打ちに取り組む参加者＝三島市のギャラリーViva701