

後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

全麺協が、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像化！

そば打ちは、その土地それぞれに独特の技法があり、とても興味深いものがあります。

全麺協では、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像に納めました。



福島

福島県喜多方市山都町
「宮古丸打ち」
打ち手:関口 栄子さん



山都町宮古地区は、標高が高く、昼夜の寒暖差が大きく、清流が近く朝霧がたつ土で、美味しいソバが栽培されています。宮古地区の農家食堂では、「幻のそば」と称される、「宮古丸打ち」技法で作った、そばを供しています。「宮古丸打ち」は、透明感のある白っぽい地元のそば粉だけで、つなぎを一切用いず、太く短い一本の麺棒だけを使って、独特の技法によりそば打ちをします。



◎打ち手:関口 栄子 ◎協力:喜多方市山都総合支所
◎撮影日:平成 25年 2月

発売・販売:全国種類文化地区間交流推進協議会 www.zenmenkyo.com

©2013 Zenmenkyo, Inc. All Rights Reserved.

| | | | | | | |
|------------|--------|------------|-----------|-------------|---------------|--------------|
| ZENM-00002 | 約39分 | 片面4層ディスク | COLOR | MPEG2 | 2013年制作 | 最終版レンタル禁止 |
| 日本語 | [16:9] | ドルビーデジタル方式 | 音声再生:モノラル | [2] NTSC | Made in Japan | DVD VIDEO |

◆このDVDは、一般家庭における私的再生に用途を置いて発売されています。貸して有料・営利目的で利用されることは固く禁じられています。

【山都の紹介】■DVDビデオは、音像と音声を両方に記録したディスクです。新しい技術については、ご使用にならフレーベなどの専門書をご覧ください。●パソコン等での再生では、そのOSや環境により、不具合を発生する場合があります。【保証上の注意】●直射日光の当たる所、高温・多湿な場所での使用・保管は避けてください。●ディスクが汚れると、データが読み取れてしまうことがあります。メガネや指紋のようなものを落とす場合は、必ずぬるま湯で拭いてください。



全麺協

【地方の伝統そば打ち映像】

福島県喜多方市山都町「宮古丸打ち」



後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

福島編

福島県喜多方市山都町
「宮古丸打ち」



全麺協

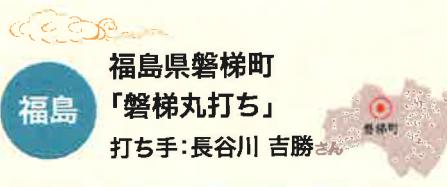


後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

全麺協が、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像化！

そば打ちは、その土地それに独特の技法があり、とても興味深いものがあります。

全麺協では、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像に納めました。



一面に広がる秋の白いそば畑は磐梯町の景色の歳時記になっています。磐梯高原の気候風土が美味しいそばを育てます。地元そば粉100%と名水百選の清冽な湧き水を用いて、座ったままそば打ちします。湯ごめ水ごねによる生粉打ち、そして太い一本の麺棒、会津川抜き包丁、飾りのある駒板と特徴のある道具を使います。丸出し途中のすみ切り、麺棒でトントンと音を立てながら延しては巻き延しを繰り返す。腰のあるそばが打ちあがります。

◎打ち手:長谷川 吉勝 ◎協力:長谷川 徹
◎撮影日:平成 25年 2月



発売・販売：全国麺類文化地域間交流推進協議会 www.zennnenkyo.com

©2013 Zennnenkyo, Inc. All Rights Reserved.

| | | | | | | |
|------------|------|------------|-----------|-------|---------------|-----------|
| ZENN-00003 | 約43分 | 片面×1巻ディスク | COLOR | MPEG2 | 2013年制作 | 無許諾レンタル禁止 |
| 日本語 | 16:9 | ドルビーデジタル方式 | 音声再生:モノラル | [Z] | Made in Japan | 複製不可 |

●このDVDは一般家庭における私的用途に用途を限って販売されています。送って有線・無線に何ららず、権利者の表面による事前の承認を受けて、複数・貸与・公演試写・上映を行うことを禁止致します。●このアイスクを権利者の許可なしに、日本国外で複数販売することは強く禁じられています。



【女性】の歌【】●DVD+データ版、赤唐と黄唐を表記方に記載したアイスクです。美しい山丘上の取扱方に付いては、ご使用になるフレーヤなどの取扱説明をご覗くください。●パッケージでの仕事では、その仕事や周囲により、不具合を生む場合があります。【深角上のT】●曲曲に日光の当たる所、光温・多湿な場所での保管・保管は避けてください。●アイスクが汚れたときは、メガネふきのようふきの布で内側から外に向かってお拭拭に強くふき取ってください。

全麺協

【地方の伝統そば打ち映像】

福島県磐梯町「磐梯丸打ち」

福島編

後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

福島編
福島県磐梯町
「磐梯丸打ち」



DVD
VIDEO
ZENN-00003

DVD
VIDEO
全麺協

DVD
VIDEO

後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

全麺協が、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像化！

そば打ちは、その土地それぞれに独特の技法があり、とても興味深いものがあります。

全麺協では、後世に残したい地方の貴重なそば打ち方法を映像に納めました。



福島県檜枝岐村
「裁ちそば」

打ち手:星 淑孝さん



福島県奥会津の檜枝岐村は平家の落人集落として知られ、そば所(蕎麦処)でもある。熱湯による湯練りで地粉10割のそばを打つ。水が回ったら250g程の小玉に小分けする。練った小玉を太く短い麵棒で楕円形に延す。延した麵体を重ねて、駒板を使わずに菜切り包丁で切る。ちょうど刃を裁断するように包丁を手前に引いて切るので「裁ちそば」の名がつけられた。

◎打ち手:星 淑孝 ◎協力:福島県檜枝岐村役場
◎撮影日:平成25年4月

発売・販売：全国麺類文化地域間交流推進協議会 www.zenmenkyo.com

©2013 Zenmenkyo, Inc. All Rights Reserved.

| | | | | | | |
|------------|------|-------------|-----------|-----------|---------------|--------------|
| ZENM-00001 | 約43分 | 片面・1層アイスク | COLOR | MPEG2 | 2013年制作 | 無評議レンタル禁止 |
| 日本語 | 16:9 | ドルビーアクション方式 | 音声再生:モノラル | 2 NTSC | Made in Japan | DVD VIDEO |

●このDVDは、一般家庭内における私的生活に用途を置いています。また家庭内に販売する際は、権利者の権利による前の承認を経て、複数・複数枚での譲り受けや複数枚での貸出などを禁じています。●このディスクは権利者が許可しない、または国外で譲り受けすることは固く禁じられています。

【再生上の注意】このDVDデータは、DVDと異なる方式で記録したデータです。正しい再生上の取扱方に付いては、ご使用になるプレーヤーなどの取扱説明書をご覧ください。●パソコンでの再生では、そのOSや環境により、不具合を発生する場合があります。【再生上の注意】直射日光の当たらない、清涼・通風の良い場所での使用を強くおすすめします。●ディスクが熱れたときは、メガネふきのようなるかいで熱湯から外周に向かって吹き方に熱くふき取ってください。



全麺協

【地方の伝統そば打ち映像】

福島県檜枝岐村「裁ちそば」



福島編

後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像

福島県檜枝岐村
「裁ちそば」



福島編

DVD
VIDEO
ZENM-00001

全麺協

DVD
VIDEO