

國學院大學での「そば打ち実習授業」実施報告

國學院大學たまプラーザキャンパスに於いて、そば打ち実習授業を実施しました。全麵協は國學院大學と交流を図り、人材育成、まちづくり、地域振興、学術研究の向上並びに活力ある個性豊かな地域社会の形成・発展に寄与することを目的とした協力協定を結んでいます。今回は國學院大學での授業「家庭科概説」(三枝恵子先生)において、「そば打ち実習授業」を実施しましたが、最初の平成26年度から数えて今回は3回目となります。

(報告者：地域振興部・地域活性化部会長 芳田時夫)

- 1、期日 平成29年7月3日(月)
- 2、会場 國學院大學 たまプラーザキャンパス 調理実習室
- 3、参加者 人間開発学部の学生31名
- 4、指導者 全麵協：廣澤幸雄、芳田時夫、大間知義之、大間知昌与、尾林武雄 計5名
- 5、内容 前の週にそば打ち実習の「そば」について文化・歴史・栄養・アレルギー問題の講義と写真でそばの打ち方を学習した。当日に早く来た学生には、デモ打ちを見学してもらった。定刻からは、そば打ちについての注意事項や、ゆで方について説明を行い、1組3~4人でそば打ち実習を行った。その後は、打ったそばをゆでて試食した。
- 6、感想 参加者のアンケートからは、自ら打ったそばは美味しかった。一定の細さに切る包丁さばきも難しいが、綺麗に繋がって良かった。授業でそば打ちの体験ができ、学生の良い経験ができました。… 大好評の声が寄せられました。次のページは、國學院大學のホームページに掲載された記事です。



7/3 家庭科概説そば打ち実習

7/3(月)4限「家庭科概説」(三枝恵子先生)において、そば打ち実習を行いました。本学では一般社団法人 全麵協と、人材の育成、まちづくり、地域振興、学術研究の向上並びに活力ある個性豊かな地域社会の形成・発展に寄与することを目的とした協力協定を結んでいます。今回の授業は、全麵協より5名の講師をお迎えして行いました。そば粉とつなぎの小麦粉を2:1の割合で混ぜ、ふるってむらの無いようにまぜます。今日のそば粉は、講師の先生が自宅のそば蔵で温度管理を徹底して保管していた玄そばを、昨日石臼で挽いて粉にしたもの。こだわりのそば粉です。



水回しはそば打ちの一番重要な作業と言われます。自然にまとまるように「ネコの手」でこね鉢の中をかき回します。そば打ちを初めて体験する学生も多く、楽しそうに臨んでいました。

こねる作業は体重をかけて、菊の花のように美しくまとまりました。



まとまったら、めん棒でのばしていきます。無理に伸ばすとひびが入ってしまうので、慎重に滑らかにのばしていきます。ここは講師の先生教わりながら慎重に。

蕎麦切り包丁で均等な幅に切るのも難しいところ。切ったら熱湯でゆでて水洗いし、氷でしめて、早速試食です。



自分で打ったそばは、そばの香りがして格別です。きちんとつながった、ざるそばが出来上がりました。



ここで田沼学部長が飛び入り参加。学生たちから次々と試食のお願いをされると、打ちたて茹でたてのそばに舌鼓を打っていました。

