

## さらしなそば打ち講習会の開催（報告）

研修センター運営部

さらしなそば打ち講習会（3回コース）の第1回を3月26日に開催しました。この講習は、定員6名で募集したところ20数名もの募集があったことから、13名まで受け入れたところです。

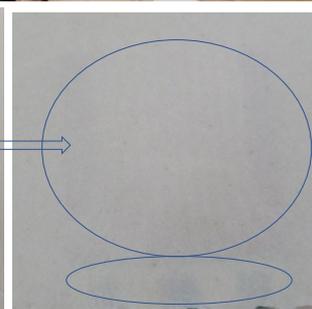
参加の動機については、「五段位を取得する前にいろいろな事にチャレンジしたい」、「以前からさらしなそばに関心があった」、「首都圏支部主催の交流大会のさらしな部門に出場するため」等だそうです。

さらしな打ちは、延しにおいては特に集中力、体力、繊細さ等が必要になることから、作業の目安として具体的な数値目標を次のとおり掲げたところです。

- ・ 1kg（二八）を地延しで直径40cm、丸出しで直径70cm
- ・ 本延して150cm（縦）×80cm（切り幅）×1.2mm（厚さ）
- ・ 12枚たたみで厚さ2cm以下

この目標に対して、丸出しの変形や厚みの凸凹、穴あき等に苦戦しながらもほとんどの方が目標をクリアするレベルの高い講習会となりました。

また、厚みを確認するグッズとして、全麺協のロゴをプレート状にカットしたクリアファイルに貼り付けたものを用意し、これを延した麺体の下に差し入れて、ロゴが透けて見えれば厚さOKとしたところ大変好評でした。



↑見えるか！