

住人十色

第 88 回

そば打ちの技術を習得した高校生 全国大会で練習の成果を披露

久保田実来さん(大洲農高3年) 〓 平野
平岡美里さん(大洲農高3年) 〓 上立山



◎大洲農業高校の製造服でインタビューに答えた平岡さん(左)と久保田さん。手前は大会で使用したそば打ちの道具

大洲農業高校の久保田実来さんと平岡美里さんが8月19日、東京都で開かれた「第6回全国高校生そば打ち選手権大会」に出場しました。入賞は逃しましたが、伝統のそば打ち文化を継承する大会で、高い技術を披露しました。

同大会では、そば粉と水を混ぜる「水回し」から、そばを同じ細さに切る「切り」までの工程を40分で行い、その出来栄を競います。2度目の出場となった久保田さんは「そばの出来を左右する、『水回し』が大切。コツを覚えて昨年よりも上手くできた」と振り返り、平岡さんは「緊張したけれど、練習どおりできたので良かった」と喜びました。

高校では食品ビジネスコースに通う二人——。「夢は栄養士。おいしく食べて、栄養をしっかりと取れる料理をたくさん学びたい」と久保田さん。パティシエを目指す平岡さんは「何事にも挑戦することが大切。そば打ちは分野が違い過ぎるけれど、いい経験」と笑います。

「大会に出場して腕を磨いたのは、介護施設の皆さんに年越しそばをプレゼントしたいから。本番は制限時間がないので、ゆっくりと愛情を込めて、おいしいそばを作りたい」と同じ目標を語りました。

編集 幸記

▽今月のカメラレポートはどうでしたか。参加者の笑顔を撮ることで、準備する人たちの苦労が少しでも報われればと、夢中でシャッターを切りました。守り続ける人々の思いや、ふるさとの良さが伝われば幸いです(裕)
▽恐る恐る腹囲を測ったら85センチを超えていました。運動もせず食べてばかりいるので、当然のことかと反省。私も1日230キロカロリー減らすことを目標に、まずは仕事終わりに小田川沿いを散歩することから始めたいと思います(健)

町内無線放送が聞き取れなかった場合はお電話ください。

通話料無料の
フリーダイヤル
☎0120(44)2130

