

田舎に行ったら  
ぜひやりたい!

# 大人の趣味の

## 教室案内

田舎暮らしを始めて、時間ができたら新しい趣味を始めてみたいと思っている人は多いはず。そこで田舎暮らしの2大人気趣味、そば打ちと陶芸の教室をご紹介します!



↑個々が工程をスムーズに進められるよう、道具類は豊富に用意。そば打ち道具で最もスペースをとる、のし台は3台。



↑その日の締めくくりには、講師陣がつくったそばを全員でいただく。秘伝のそばつゆは、完成までにひと月以上かけた、同倶楽部の特製だ。



↑初段から2段くらいになると、道具に凝り始める人も。そば専用の片刃のマイ包丁を用意する人が多いという。

### そば打ち

**知れば知るほど奥が深い!  
そば打ちは一生ものの趣味!**

移住希望者に人気の趣味といえば、そば打ち。ソバ粉、打ち方、道具にこだわった本格派のそば打ち教室が、さいたま新都心にある。  
文・写真/菊地秀一

NPO法人そばネット埼玉  
代表理事、全麺協理事・  
東日本支部長。「そば打ちは  
手際が大切で、時間をかけては  
ダメ。普通の料理と違うそこに、  
ひかれます」。



阿部成男さん

埼玉県さいたま市・鴻巣市 このすし **初経** **子**

### さいたま蕎麦打ち倶楽部

さいたまそばうちくらぶ

全麺協認定の段位取得者(初段~最高位の5段まで)が70名弱ほど在籍。そば打ちコースは、さいたま新都心、鴻巣、NHK文化センター(さいたまスーパーアリーナ内)で開催している。

**体験データ** / 初心・初級者1万8000円、中級者2万1000円(各全6回)。コースごとに要事前予約 **施設データ** / ☎048-644-4466 ⑤さいたま新都心教室:埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4-261-5。鴻巣教室(日曜コースのみ):埼玉県鴻巣市本町4-6-43 ⑥第13水曜(午前・午後)、第13土曜(午前)、第13日曜(午前・午後) ⑦さいたま新都心教室:京浜東北線さいたま新都心駅より徒歩1分。鴻巣教室:高崎線鴻巣駅より徒歩3分 <http://members.jcom.home.ne.jp/sobauchi/>

### 段位認定制度とは

全麺協によるそば打ちの技術審査制度。使用するそば粉の重量や道具、所要時間など規定に沿って技術審査を行い、認定する。初段は、そばを職業としない素人なら誰でも受けられる。4段以上には書類審査および認定講習会が課される。

※全麺協=全国麺類文化地域間交流推進協議会

### そば打ち教室 選びの注意

参加者が使える道具類が揃っている教室を選ぶこと。自前で買うと一式10万円くらいの出費がかさみます。また受講者と講師の数が近いほど実践的な教室と言えます。見学などで教室のムードも事前に確認しましょう。

「小麦粉の割合を増やせば、そばがツナがりやすくなりますが、その分そばの味わいが落ちます」とは、阿部成男会長(65歳)。

「手打ちそばで人の輪(和)を広げる」をモットーに活動するアマチュアそば打ち集団。お試しでそば打ちができる教室は数あるなかで、ここは「小麦粉とそば粉の割合は二八以上!」というこだわりを持つ本格派だ。

「小麦粉の割合を増やせば、そばがツナがりやすくなりますが、その分そばの味わいが落ちます」とは、阿部成男会長(65歳)。

**初心者でも18時間で  
二八そばが打てる**

「そば打ちは、仕事を引退してからも楽しめる一生ものの趣味ですね」と、県内ふじみ野市から参加の小板橋秀夫さん(54歳)。

全麺協が認定する2段の取得が当面の目標と語る。

「そば打ちは、仕事を引退してからも楽しめる一生ものの趣味ですね」と、県内ふじみ野市から参加の小板橋秀夫さん(54歳)。

講習は週1回3時間、全6回に及び、打ち方、ゆで方はもちろん、そばつゆのつくり方までマスターできる。個別指導に近いかたちで進むので、とにかく実践的!例えば切り方なら、立ち位置や両足・からだの使い方など、講師が傍らに立ち、こ



↑さいたま蕎麦打ち倶楽部では、長野県長野市の農業体験型民宿「農楽里(のらり)ファーム」の農場で、ソバ栽培を実践している。  
⑧農楽里ファーム  
☎026-266-3034