

# 風ノハルカ

Chiba Haruka volume7

## 初めての「そば打ち」に挑戦しました

気づけばあっという間に平成22年に突入。わたしが協力隊として本町にいるのも残りわずかとなりました。

1月1日に開催された徳山区新年会では、地区の人から「あそこの家が空き家だから」「うちは空き部屋がたくさんあるから」など、お酒の席ですが紹介してくださる人が多くてうれしかったです。ありがとうございました。

本当に願いするかもしれません。なんて。

\* \* \* \*

昨年のことですが、12月15日に千年の学校の合同専門講座がありました。この講座は、各専門コースで1年間活動した内容などを発表する報告会。そのほかにも、各講座で作った木炭や竹炭、木酢、小豆、キビなどの販売もしました。木炭や竹炭は間伐材の利用促進のため窯で作られたもの、小豆とキビは農産物づくりコースの学生たちが作ったもので、どれも見事に完売しました。

会場内には、花炭や日用品づくりコースの人を作った竹製の籠などが飾られており、それを見た学生たちは感嘆の声が漏れています。

農産物づくりコースでは、畑でそばを作っていたのですが、収穫直前にすべて鹿に食べられてしまい、自分たちで育てたそばを使ってのそば打ち体験はできませんでした。ですが講師の先生がそば粉を持ってくれたので、それを使ってそば打ちを体験することができました。

体験の前に講師の手本を見ました。何事も、見ていただけだと簡単そうに見えるから不思議です。でも、いざ自分がやってみると、やはり簡単にはいきません。時間がかかりすぎてそばが乾いてしまったり、切る太さがわからず、うどんのように太いそばになってしまったり…。できあがったものは「きしめんか?」「色の変わったスパゲッティか?」などと、からかわれるありました。

同時進行で農産物づくりコースの学生さんが作った小豆を使ったせんざい、きびご飯も作り、できあがったそばをゆで、料理がすべて揃ったところで試食会となりました。そばには以前から苦手意識があったのですが、それを払拭するおいしさでした。自分で打った不恰好なそばは、学生さんの誰かが持ち帰ったようです。おいしく食べてくれるといいな。

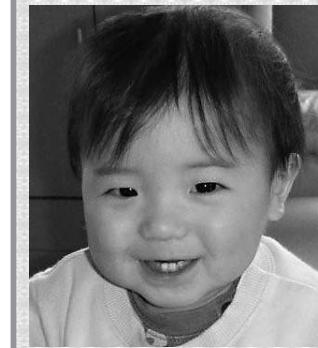
目指せ「脱きしめん!」近いうちに、そば打ちリベンジしようと思う今日このごろです。



緑のふるさと協力隊員・千葉遥加の奮闘記

1歳になったばかりのお友達を紹介  
生まれてくれてありがとうございます

みんなの笑顔が、  
まちを元気にするよ  
☺



小坂凌生くん

父：恵吾・母：祐里  
H 21  
1  
24  
高郷



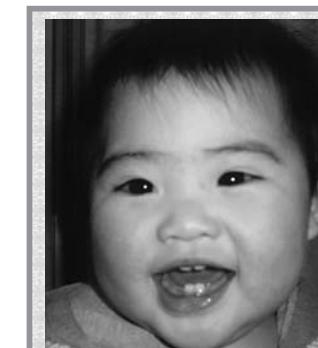
山下颯太くん

父：直通・母：結  
H 21  
1  
2  
24  
生  
高郷



山本悠真くん

父：正・母：貴代子  
H 21  
1  
7  
生  
徳山



丹田操醒ちゃん

父：祐介・母：麻美  
H 21  
1  
3  
生  
徳山



父：一之・母：博美  
H 21  
1  
10  
生  
梅高

眼科患者さん無料送迎いたします。

ご近所から、当院まで送迎車にて無料送迎いたします。  
ご予約は電話にてお願いします。  
(当院に初めて受診される方もご利用いただけます)

島田眼科クリニック

住所：島田市日之出町3-9  
島田駅から徒歩1分  
☎0547-37-0431  
診療時間：午前9時～12時、午後2時～6時  
(休診日：水曜、第2・第4日曜日、祝日)

birthday

み  
ん  
な  
の  
広  
場