

# 輝く世代向け講座実施報告書

講座名：令和7年度 輝く世代向け講座 第3回

日時：11月30日(日) 10時00分～12時00分

参加者 8名

テーマ：そば打ち体験

講 師：熊取手打ち蕎麦クラブのみなさん

場 所：すまいるズ煉瓦館 コミュニティ支援室1

内 容

1. 開講挨拶
2. 講師挨拶
3. 講座開始

## 講 座 の 様 子

はじめに、講師のみなさんから、お手本として、そば粉の捏ね方から切り方までを見せていただきました。その後、受講者は3グループに分かれて、そば打ちの工程をグループ毎に1人ずつ順番に体験しました。まず、そば粉とつなぎ粉を粗目のザルでふるってから水を入れて、両手を熊の手のようにして粉を混ぜ、腰を使って体で捏ねて、そば粉ダネを丸めてそば玉を作りました。次に丸めたそば玉を麺棒で伸ばして、丸の形から四角い形に伸ばした後、四つ折りにして好みの幅に切って、そばが出来上がりました。

そばは、引き立て、打ち立て、湯がき立ての3立てが美味しいいただけるコツと教えていただきました。そばの発祥は大阪であり、砂場そば「和泉屋」の説明が記載されている文献に、熊取郷御門村の中氏と記載されており、おそらく中家一族の誰かがそば屋を出し、「和泉屋」と関係があったのではないかとの説明書の配布と、その経緯もあり、現在、熊取手打ち蕎麦クラブは毎年春・秋に中家で開催しているイベントで、そばの出店をしているとの紹介がありました。

受講者の方は、さっそく家に帰って、「昼食に湯がき立てのそばをいただきます。」「初めてそば打ちを体験してとても楽しく、そば打ちクラブで活動してみたい。」「休日に家から近いところでそば打ち体験ができてとても良かった。」等のお言葉をいただきました。

