

ふるさと兵庫 見て歩き



薬王寺 そば打ち体験&試食の巻 vol.7

11月14日(土)雨のち晴れ 9月に種をまき土と水と太陽の恵みをいっぱい受け、10月可憐な白い花が咲き、実をつけました。10月24日初めて鎌を持ってそば刈りとさつまいも掘りを体験、11月6日薬王寺の有志の皆さんに脱穀作業をして頂きました。そして待ちに待ったそば打ちの日がやってきました。いよいよそば打ちに挑戦です。さて、薬王寺産そば粉100%の手打ちそばの味は？みんなの笑顔をご覧ください！美味しい！の一言です。交流イベントを通して人と人のつながりを深め、元気ももらって薬王寺の美味しい秋を満喫しました。種まきから収穫そば打ちまで薬王寺の皆様には大変お世話になりました。感謝！



そばを刈って



いなきに架け 干して



脱穀作業 ごろうさま



現役で働く唐箕(とうみ)

薬王寺ふるさとの味力を再発見



美味



そば打ち&試食で村と町の交流会 薬王寺の美味しい秋を満喫!!

おこしごえー

こたなをまわす

とまぶりにこぼして

ゆでかきました

冷水ですすぎ

ゆで加減をみる



ゆでる



大賑わいのそば打ち大会



そば切り器で切る



包丁で切る



そば粉と水の割合は1:2.5



よく混ぜて



みみたぶの菜からこぼる



めく棒を使います



こすく棒はこぼして