三月のおたより

そば打ち

今日は、定休日　友人も予定がないとのことで、午前中の蕎麦打ちです。いつもの手順通り　そば粉つなぎ粉をはかり、加える水も秤で計量します。計量カップだと温度によって体積が変わるからです。シビアなのです。そば粉 500g だと二八で打つなら、つなぎ粉は 125g　加水率 46%だと 288g と言うことになります。そばを打つ所作もかっこよくしないと、職人さんのようにね。と言うことで、丸延ばしは真ん丸に角出しは四角形にと気合を入れます。　見た目のかっこよさも必要です。板前さんの手さばきは見ていて気持ちいいですよね。蕎麦打ちも、手際の良さも考えないと　見せる蕎麦打ち　上を目指します。ところが、まとめる段階になって「あれっ変？」ひびが入ります。

水の量が足りないのかな。仕方なくちょっと水を加えます。それでも変です。「なぜだろう」ふと粉に目をやると「なんてことだ」つなぎ粉と打ち粉を間違えていました。「前にも一回やったぬ」と友人に指摘され、がっくり。間違えないようにと奥に置いた打ち粉をわざわざ取って。おきまりの「まだまだヒヨコよの」

「ムホホ」

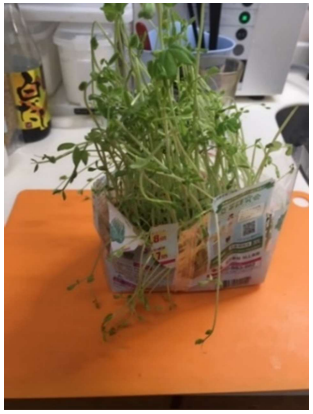
見せるそば打ちは、もう少し先になりそうです。

よくばり

栄養豊富な豆苗　さっと炒めても美味しい。袋から出して、根の部分を残して切り、食べます。残った豆からまた芽がでて、食べられるらしいのです。早速、やってみることに。

確かに芽が出て伸びてくるが、細い。「これは無理だぬ

一袋で二度美味しい？柳の下にドジョウは、いなかった。



つなぎ粉

また、蕎麦のはなしに戻ります。

そば粉だけでは、つながりにくい。そこで混ぜるのがつなぎ粉です。

「どんな粉でもいいのか」前から思っていたのだが、あらためて考えることにしました。強力粉？　中力粉？　国産？　外国産？　同じようなことを考えている人はいるものです。ネット上に、次のように、書き込まれていました。「なになに・・・」

「人のやらないことをしようとする　性悪な私　ならば、つなぎ粉にも凝ってやろうと考えて、いくつかの取り寄せてみたことがある。国産では有名な「はるゆたか」、長野産の「地粉」、外国産の「オレゴン」などなど。　さあ、これでそばをつないだらどうなるのか。

打ってみた。茹でてみた。食べてみた。そして、納得した。

正直言って、そばはグンと旨くなる。でもね、それはそばのうまみではなく、うどんの旨味なのだ。わずか二割弱ぐらいの配合なのに、「そば」の味は「うどん」の味に負けている。

粉屋さんが、なぜ、「そば用のつなぎ粉」とことわるのか、納得した。つなぎ粉がうますぎては、そばにならない。粉屋さんに、どんな粉を使っているのと聞いても「えへ」といって教えてくれない。そばの味を引き立てていくつなぎ粉。やっぱり長い間の積み重ねから生まれたものなのだ。」

あれやこれやと考えて、国産にこだわり、つなぎ粉がそば粉に勝ってはいけないと中力粉　くせのないそば専用のつなぎ粉（国産の粉は、香りが強いらしいのですが）を選びました。神戸市の益田屋さんです。早速、注文しました。早速、使ってみることにします。届くのが楽しみ。

次の休みには、間に合うかな。

一九そばに挑戦！

いつもは、二八そば　二対八の割合で打つのですが、今回は、そば粉屋さん（福井　増田そば製粉所）の推奨の割合で打ちます。電話で直接お話しました。つなぎ粉は、間に合わなかったので、増田さんのおすすめの粉（外国産）を使いました。

つなぎ粉の量は半分になります。打ってみると、全く違和感ありません。加水率も 46%で済みました。それでも少しやわらかいぐらいの感じでした。早速、試食します。「すごく美味しいです」なんて書きたいけど、違いはあまり感じられませんでした。自分の舌が、違いがわからないだけで、蕎麦の香は、強くなっているはずです。と、信じて、次回からこれでいきます。

あとは、つなぎ粉の選別です。「蕎麦屋のそば」完成間近！といきたいところです。が、まだまだですよね。

裏話

「あっ！かえしがない」そばを茹でる準備の途中で気がつきました。あわてて、ザラメ　本みりんを買いに走ります。麺つゆは大事だからね。

気が付けば、今回は、そばの事ばかり書いてしまいました。気候もだんだんとよくなっています。県内の「いい所探し」も、しなくては、お楽しみに！

竪小路　蕎麦屋