

手打ち蕎麦は3つの工程があります

木鉢

蕎麦粉に水を回して、くる。



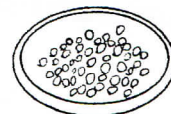
水を粉の40%の分量を入れる。直接水に触らないように、水を散らす。



粉の上をなでる様に水を全体に回していく。



かたまりに、よりをかけるように、両手でこすり合わせる。



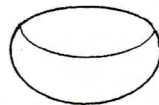
手の平で水をうけて、残りの加水をし、かたまりを手の平で転がして大きくしていく。



かたまりを、寄せ集め、手首まで押し当てるように練る。



表面がすべすべになったら、チューリップの手で、らっきょう型にする。



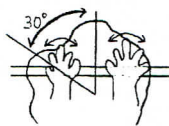
円すいを、逆さにして、「お供え餅」のような形にする。

延し

麺棒を使い蕎麦の厚さまで延す



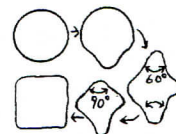
親指の付け根を当てて、回していく。



麺棒を使い、パーの手で延し、30度ずつ回していく。



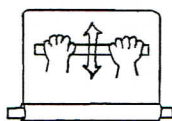
グーの手で、10時から2時まで、ムラをとり、120度回す。



打粉を中心にふり、麺棒で巻いて、角を1つずつ、4つ出す



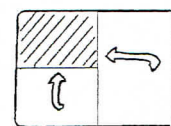
辺の厚い部分に、麺棒を当て、全体の厚さを均等にしていく。



下から半分、麺棒で巻きとり、上半分を延す。巻きなおして、残り半分も延す。



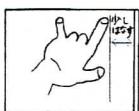
麺棒に、角度をつけて、デコボコを修正する。



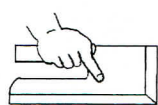
たっぷりの打粉をふり、4つにたたむ。

包丁

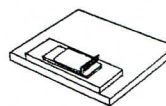
蕎麦の太さに切る



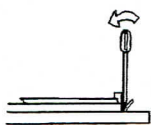
左手の置き方



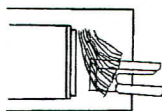
包丁の持ち方



まな板に打粉をふり、蕎麦を、そつとのせ、さらに、打粉をふって、駒板をのせる。



包丁を傾けて、駒板を送り、垂直に包丁を落とす。駒板と包丁は仲良く。



10~15センチ程進んだら、そばの切り口を軽くあけ、打粉をはらって、入れ物に入れる。



蕎麦に風を当てないように、ふたをして、冷蔵庫で保存する。

自分で打った蕎麦は格別に美味しいです。是非体験してみてください。