

水まわし



粉の重量に対して40%~50%の水を2・3回に分けて週し入れ、粉全体に水が廻るように3~5分間ほど指先を立て攪拌する。(小さな粒々になります)

捏ねる



水まわしの済んだそば粉を一握りこね、鉢に押し付け、だんだん大きくして1個にまとめ、2分間ほど両手でこね、こね鉢の淵で円錐形にまとめます。

伸ばす



そば打ち台に打ち粉を打ち、そば玉を手のひらで押し付けながら丸くつぶし、徐々に大きな平たい形にし、麺棒で薄く丸にのします。

角出し



ある程度薄くなったところで、麺棒にそば地を巻き取り、押しながら前に転がし、手前に引いてまた転がし、90度回転させ開く。さらに手前から巻き取り、同様に2~3回繰り返すと菱形から四角になってきます。

自分はお蕎麦屋さん!!

仕上げ伸ばし



1円玉の薄さほど(均一の厚さ)になるように仕上げのしを行う。

切る



そば地の上半分に打ち粉を打ち、手前から先に折りたたみ、左半分にそば粉を打ち、右から左に折りたたむ。再度繰り返し、包丁の幅より小さくする。こま板に沿って、なるべく細く切る。(切り口が正方形になるように)

茹でる



細いそばは30秒ほど、太いそばは60秒ほど、沸騰したお湯に週し入れ、ざるに取って手早くぬめりを取り、氷水で締める。

食べる



そばを美味しくいただくためには、挽き立て・打ち立て・茹で立て(三立て)が一番です。自分の打ったそばは格別!

一口メモ

二八蕎麦

蕎麦粉とつなぎの小麦粉の割合が八対二の蕎麦のことで、ほどよい腰と喉越しの食感が楽しめます。

つなぎ

蕎麦粉と蕎麦粉をつなぐ役割です。一般的には小麦粉を使用しますが、卵や大和芋を加えることもありま

す。又、人と人もつなぎます。

生粉打ち蕎麦

つなぎを一切加えず、蕎麦粉だけで打った蕎麦のこと。

蕎麦がき

蕎麦粉に熱湯を入れて、こねたもので、この辺りでは「かいもち」とも言います。

酒造資料館も一緒に見学・大吟醸の試飲・お買物もできます。

酒造資料館

創業天保七年(一八三六年)の酒蔵



雪原
極上米焼酎
720ml詰

澤正宗
純米吟醸酒美田美酒
1.8ℓ詰



大吟醸
紅花屋重兵衛
1.8ℓ詰