

～笑い飯哲夫さんとともに～

桜井市の歴史文化を巡ろう



荒神の里・笠そばへそば打ち体験教室に行ってきました。

大字笠にある「荒神の里・笠そば」は30年近くに渡って親しまれ、自家栽培・自家製粉のそば粉を使ったそばは「大和さくらいブランド」にも認定されています。

今回は、地元産のそば粉を使ったそば打ち体験教室に行ってきました。

地域の力で獣害を乗り越え、営業再開

開店から地産地消をコンセプトに営業してきた「荒神の里・笠そば」。しかし、令和6年には獣害により収穫量が4分の1ほどに激減。令和7年5月



月から、一時休業を余儀なくされました。

営業再開に向け、防護柵の設置など地域総出で獣害対策に取り組んだ結果、収穫量を確保でき、令和7年11月に営業を再開しました。再開後は、駐車場に車が入りきらないほどの盛況ぶり。地域に活気が戻りました。

こだわりが聞ける、そば打ち体験教室

先生の井上さんは、オープンからのそば打ち経験をもつベテランです。分かりやすい説明に加え、水は井戸水、打ち粉にそば粉を使用していることなどの耳寄り情報に、哲夫さんが思わず聞き入ってしまう場面も。器用に生地をまとめ、延ばしていく哲夫さん。小さいころからそうめんに親しんでいたからか、麺の扱いはお手のものです。



そば打ちは水加減が肝心。少しずつ▲

水の量・生地をまとめる作業・きれいな形に延ばすことが、切る工程につながります。先生の言うとおりにすると、うまくできました。



笑い飯哲夫のちょっとひとこと



低い防護柵では鹿は飛び越えてくるそうで、笠地区の方々が従来よりも高い防護柵を新たに設置されたそうです。本当にありがとうございます。そんなご尽力のおかげで、こんなにも美味しいそばをいただくことができました。日常では見えない陰の部分に思いをせて、お陰さまと思える生き方をしたいです。

□の中においしいであろう食べものを入れ、咀嚼した瞬間、おいしいと認識します。感謝をせずに咀嚼していると、知らないうちに飲み込んでいます。しかし、お陰さまと感謝しながら咀嚼していると、いつまでも咀嚼していきたくなります。よう噛んで食べや、という格言には、何重もの奥ゆかしさがあると思っています。

切って、出来上がり！

生地を延ばす作業が終わると、こま板と呼ばれる板をガイドにして、そば切り包丁で切っていきます。少しずつ、親しみのあるそばの形になっていきます。一番の楽しみで、最も難しい切りの作業は、乾燥を防ぐためにスピードが大切です。リズム良く切っていく哲夫さんの手つきは、先生も舌を巻くほど。



達成感がありますね。食べるのが楽しみです▲

いよいよ完成。その出来栄に、哲夫さんも満足気です。できたてのそばを沸騰した湯の中へ。待つこと1分。気になる出来上がりは…!?



全然太さちゃうやん！▲



これこれ、これがそば！▲

先生のそばは、細くてのど越し抜群でした。自分で打ったそばも豊かな香りで歯応えがあって、楽しい食べ比べでした。

