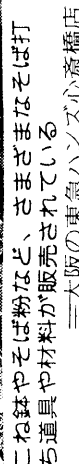


(野田 圭徳)

4425 徳川録 11 曜日

画・西村建二



も派わりたこので作り薬から粉

買ひ来ぬる人はやは
はりの四、五十歳の
会社員が多く、中
にはギフト用とし
て購入する女性客
も。同店では「チ
ームめざろし」手
打ちそばに注ぎし
を」今月十七日
からは三十一を
広げ、商品数も増
やした。

取材を重なるうち
ちゾドが鳴りた
に、ちのそ、自
腹で道具を買いた
るえ、自分でそば
打ちに挑戦した。

確かに思っていた
より簡単で、なん
どかそばを「し
い」めのはや
た。

じが、食へて
 みると太く固
 く、味も苦む
 じ。むじも悔し
 く「全度」そ
 くなる腕に力か
 入る。壁を、そ
 れを繰り返して
 腰が入った愛好者
 だ。むじが。

からは面白くもある。なん
にしろ自分のそばが一番
の味い、と話す。

参加者も「関西ではおもしろいぞ、屋さんが少ないので」「思ったより簡単」という意見が多かった。中には「家族の中で威厳を保てる」とか、「会社を辞めて、これで…」というお父

はの種をまき、先月末に収穫。信州から辛みだいこん、岩手からカブの種を取り寄せた栽培するなど、薬味までも自家製のこだわり。年々には、そのそば粉で打ったそばも、年越しを迎えるという。

それは打ちの魅かにいひ
に、渡部れんは「水と結」