



そば打ちを通して仲間をつくり、その素晴らしさを広く伝えてファンを増やすため、定例開催のほかに市民講座で講師を務めるなど精力的に活動しています。そば打ちは適度な運動にもなり、何と言っても食べた人に喜んでもらえることが魅力です。地域貢献になればと、小学生へのそば打ち指導や施設慰問も行っています。普段は接点がない人たちと交流ができるため、私たちにとっても貴重な機会となっています。ぜひ、一緒にそば打ちを楽しんでみませんか。

悠楽〜里
 場 所：ヤクルトはなももプラザ
 古河断熱中田公民館
 期 日：毎週火・木曜日(月6回程度)
 間：9時～12時
 費 用：月1,000円(材料費別)
 電 話：22-6552(会長：菅沼)



古河手打ち蕎麦の会
 場 所：森ファーム「里山の森ぽっぽ」
 期 日：毎月第3日曜日
 間：10時～14時
 費 用：1回2,000円(材料費込み)
 電 話：090-3528-0665
 (担当：山中)

私たちは、そば打ちを通じてそば愛好者のネットワーク形成や交流、地域のそば文化の発展と活性化を図るため、日々活動しています。毎月の例会や講師を招いた研修会で会員のそば打ち技術に磨きをかけ、地元イベントでそばを振る舞うこともあり。そば打ちの魅力は「作る、打つ、食べる」の三拍子を自らの手で実現できることで、余暇を有効に活用できる趣味としても人気です。一緒に「蕎麦道」を極めてみませんか。

手打ちそばを体験してみませんか？

そば打ちの楽しさを多くの人に体験してほしいと市内で活動している団体を一部紹介します



自 杜農場で「常陸秋そば」を栽培している森ファームでは、おいしいそばを広めるため毎年10月にそば祭りを行っています。3年ぶりの開催に、そば打ちの見学や打ちたてのそばを食べようと、市内外から多くのそばファンが訪れました。当日は、そば打ち名人として知られる杵築達磨・高橋邦弘氏とお弟子さんたちが参加。大勢のそばファンが写真や動画に収めながら熱心に見つめる中、そば打ちを披露しました。打ちたてのそばを堪能した人は「そばの香りと甘みを感じられ、とても満足」と笑みを浮かべながら舌鼓を打っていました。

そば祭り

in 農家の米屋
森ファーム



1.そば生地を伸ばす様子を見学する参加者 2.一面に広がる満開のそば畑を抜け、会場に向かう親子 3.そば切りの様子 4.打ちたてのそば。そば湯も楽しめました 5.6.家族や友人と参加している人も多くいました