

郷土料理「手打ちそば」の技を次の世代へ伝えたい

平成29年度岩手県「食の匠」認定者

立花 怜子 さん

タチバナ・レイコ 71歳 畑1区



昭和21年生まれ。夫の転勤で県内外を転々としたが、平成4年から夫の実家のある八幡平市へ移り住む。安代そば道場に所属し、修学旅行生などの体験希望者に「そば打ち」を教える。昨年12月15日に岩手県「食の匠」に認定。

「地元には手打ちそばの名人がたくさんいますので、私が「食の匠」でいいの不安もありましたが、そばを打つことは苦ではなく、とても楽しいので引き受けました」と、こやかに話すのは郷土料理「手打ちそば」で「食の匠」に認定された立花怜子さん。県の審査を経て昨年12月15日に認定書の交付を受けました。

立花さんが手打ちそばを習うきっかけとなったのは、手打ちそば名人の義母の存在がありました。7年間の同居生活の中で、義母が作るそば粉100%の十割そばに興味を持ち、作り方を教えてもらおう前に他界。その後、地元の人に誘われてそば打ちグループ「安代そば道場」に所属し、手打ちそばの作り方を教えてもらいながら技を磨いてきました。「室温や湿度、混ぜる水加減、こねる力加減



打ったそばを手際よく切る立花さん

など、わずかな違いでそばの味は変わります。手打ちそば作りは、夫の批評を参考に創意工夫しながら17年目になります。さまざまなそばが出来る上るので、これで良いという終わりがありません。そば作りの奥深さを語ります。立花さんは「地元で受け継がれてきた手打ちそばの技を若い世代にも伝えていきたい。手打ちそば作りの楽しさを多くの人に広め、食の匠の役割を果たしていきたい」と意欲を高めています。

【広告】 この広告は、広告主の責任において市が掲載しているものです。広告の内容について市が推奨などをするものではありません。

卒業 入園 入学
記念写真
2ポーズ... 10,800円 (税込み)
台紙・本番カットデータ付
2月～4月まで撮影の方、サキちゃんカーポート5割！
たまには地元もいいですよ。
お気軽にお問い合せください。TEL 0195-74-2095

星と白樺と癒しの湯
八幡平市民の皆様へ
特別料金のご案内です。
タオル付き
大人 1,200円 ▶ 800円
小学生 800円 ▶ 600円
●タオル持参の場合、上記料金から200円引きとなります。
安比温泉 安比温泉 白樺の湯
TEL 0195-73-6060

※広報はちまんたい2月8日号(No.272)の印刷経費は1部68,688円、発行部数は10,100部です。経費の一部は広告料で賄われています。広告掲載については、市役所企画財政課(☎・内線1205)まで。

