

フォレストだより
特別編
R2.3「蕎麦打ち」



今年もフォレスト西早稲田では令和2年3月10日に蕎麦職人の方に来ていただき、利用者様の目の前で蕎麦打ちを披露していただきました！！

今年は新型コロナウイルスの影響もあり、開催は難しいかと思っておりましたが「こんな時期だからこそ施設を盛り上げよう」と蕎麦職人の鈴木健彦さんをはじめ携わる職員の皆様が尽力を尽くしてくださり、今年も開催することが出来ました！！残念ながら、今回蕎麦打ちを見る事が出来たのはデイケアの方のみとなってしまいましたが、入所の方々にはお蕎麦の味を楽しんでいただきました。

昨年に引き続き今年も来てくださったのは、蕎麦職人の鈴木健彦さんです。今回も蕎麦打ちに必要な道具や蕎麦の打ち方を分かりやすく実践・説明していただきました。

また、利用者様にも打ちたてのお蕎麦を触らせていただいたり、一緒に蕎麦切りも体験させて頂きました。

利用者様も鈴木さんの説明に耳を傾け、普段なかなか近くでは見れない蕎麦打ちに興味津々な様子でとても盛り上がりました。

また、打ちたて茹でたてのお蕎麦の香りと味を存分に堪能することが出来ました♡



蕎麦職人のご紹介
と
お蕎麦へのこだわり



一杯のそばに真心を込めて！

至ってシンプルで奥が深い蕎麦
シンプルな料理ほど技術や経験がものを言う
水を極めるように 米を極めるように 蕎麦も同じである

「香りとのど越し」

東京溜池蕎麦の会は、みなさんに上手いそばを食べてもらいたい。
蕎麦の奥深さを知ってほしい。そんな思いで鈴木は一心不乱に蕎麦粉をこね
ひたすら包丁を打ち込んでいる
食を生業にして早五十年 様々なお客様や患者様へ美味しい食事・健康的な食事を
提供してきた。職人氣質の鈴木は食に対するこだわりが強く、収穫時期や産地は
勿論、粉職人から今年の蕎麦の実の出来栄えを確認し粉を選ぶなど、
今でも一切の手抜きをせずに己に厳しく「うまい」の一言を追い続けている。