



▶菊練りに挑戦



▶めん棒で生地を伸ばします



▶真っ直ぐに切りそろえます

新そばの季節到来。自分のために、自分の手でおいしいそばを打つてみました。

材料は猪名川町産のそば粉と水だけ

そばの館館長、林みつ子さんが教えてくれます。道具はすべて貸してくれます。最初はパン粉のようによろぼうですが、作業するうちに

もっちりとした塊になります。これを練っていきます。印象的だったのは「菊練り」で、生地の中央を壅ませつつ回りにひだをよせ、菊の花のように仕上げます。林館長が手首でしなやかにこねると、大輪の菊の花が現れました! やってみると難しく、格闘していると林館長が優しく手助けてくれました。

林館長に言われるまま生地を台の上で方向転換させて、伸ばして、を繰り返し、気がつけば、あら不思議、丸かつた生地が薄い四角形になります。「猫の手」にした両手で軽快に円を描きながらめん棒を押します。割れずに厚みが均一で辺が直線の四角形にするには、伸

打ちたてを、その場でざるそばにしてもらいました。みずみずしく、つやかでおいしい! さすが十割の味。残りは家へのお土産にしました。林館長に教えてもらい、初めてでも上手にできました。自分で打つとうれしいものです。「お子さんも喜ばれますよ」とのことです。

そばは奥が深く、「そば打ち段位認定試験」もあるほどです。道場内にも段保持者の名前が掲げられています。興味のある人は、この道場での体験を足がかりに名人を目指してはいかない。

高い場所からの救出などを想定した訓練です。救助隊員がロープでさーっと降りる、う「セーラー渡過」を行います。川で流された人の救出などを想定した訓練です。高さ7メートル、距離20㍍に張ったロープを使用します。

ロープに体を平行にぶら下げて進む「チロリアン渡過」と、ロープの上を腹ばいで伝う「セーラー渡過」を行います。その後、庁舎周りのランニングで、二人組で相方をおんぶしてランニングなど。

「右足でロープを蹴って進んで!」大の字になれ! 「頑張れ!」たくさんの声。ありがとう! だけど、ロープに乗っているのが精一杯。動くと揺れて、落ちそう! 口へしがみつき、腕だけで必死に前進。

後編 記集

そば打ちは予約のうえ体験できます(その場で食べる場合別途500円必要。詳細は、そばの館曜日休館)。

消防レスキューは、中学生の「トライヤー・ウイーク」などを除き体験はないのですが、消防車両や、庁舎内の見学は大歓迎です(詳細は、消防本部766-0119)。

いよいよ今年最後の月となりました。年末年始に向けて楽しいイベントの多いこの時期にふさわしく、今月は体験ルポを豪華2本立てでお届けします。

特派員報告

ひながわ



高橋 祐子



田野 香織

ギャラリーも
たくさん

道場のすぐ横にあるレストランのお客さんが、興味をもつてのぞきます。林館長のにこやかな対応で、中まで入って見学する人も多く、「自分もやりたいが、どうすれば」と館長に尋ねる人もいました。

折り疊んだ生地をマッヂ棒の幅に真っ直ぐ切りそろえます。集中していると、「うまく切れるね」と、見学の人気が褒めてくれて、いい気分。だけど、ちょっと気を抜くと太くなり始めるので、切り終わるまで油断禁物です。全部で5人前できました。



消防レスキュー体験、実際の訓練に参加



◆チロリアン渡過に挑戦

そば打ち＆消防レスキュー訓練を体験!

実際の現場では

もっと過酷な状況や悪天候もあります。隊員は常に基礎体力をつけ、今回よりもずっと厳しい訓練を重ね、毎年、夏のレスキュー大会に出場して、いざという時に備えています。

「人の救出はもちろん、救出に入った自分が迷惑になることなく無事に戻るために」ことです。

「入の救出はもちろん、救出に入った自分が迷惑になることなく無事に戻るために」とのことです。

「人の救出はもちろん、救出に入った自分が迷惑になることなく無事に戻るために」とのことです。

</