

岐阜北週報



2月

世界理解推進 月間

<input type="checkbox"/> 題字	永瀬 章	<input type="checkbox"/> 会長	永瀬 章	
<input type="checkbox"/> 例会	毎週水曜	<input type="checkbox"/> 副会長	塚原 進	2008-2009
<input type="checkbox"/> 会場	岐阜都ホテル	<input type="checkbox"/> 幹事	岡田 忍	No.1292
		<input type="checkbox"/> 委員長	山口 八郎	09.02.04 発行

前回の記録

第 1292 回例会 1/28 (水)
卓話
「そば打ちについて」
担当：笠井・谷田

本日の予定

第 1293 回例会 2/4 (水)
クラブフォーラム (8)
担当：国際奉仕委員

次回の予定

第 1294 回例会 2/19 (木)
職業奉仕委員会 (職場例会)
(18日繰り下げ)
担当：竹村・原尾

会長挨拶 【永瀬 章 会長】

本日は、花柳界のことについて真面目な話をしたいと思います。
ただ今、放映中のNHKの朝の連続ドラマ「だんだん」を毎週楽しく見ております。ご覧になっておられる方も多いことでしょう。その中に、京都の祇園の花街の様子が描かれています。テレビドラマや本などで多く取り上げられることがあり、京都の花柳界は各地の花柳界が衰退する中、別格だそうです。京都伝統伎芸振興財団の発表によりますと、芸妓の見習い舞妓は以前100名以上いたものが、1975年には28名にまで減ってしまったそうです。その後60名ぐらいが続いたそうですが、今では90名にまでなったそうです。財団は芸妓の芸を伝統文化として位置づけ、一般の人が花街文化を体験できるイベントを増やし、ホームページでも舞妓を募集するなどPRを強化しています。以前は親が反対することが多かったが、最近では親が勧めるパターンもあるそうです。舞妓の数は増えてきたが、芸妓の数は約200名で横ばいだそうです。春の「都をどり」など、花街の公演を目標にし、その後は専門学校に通うなど新たな道を目指して辞める方があるそうで、決して修行が辛くて辞めていくわけではないそうです。そんな時岐阜の花柳界はどうだろうと見ますと、昭和5年に発行された「全国花街めぐり」の記述によりますと、当時は「上の芸者」「中の芸者」「下の芸者」とあり、「上

の芸者」は伊奈波町・現在の米屋町界隈、「中の芸者」は高岩町・住吉町・弥八町、「下の芸者」は金津遊郭の芸者であったそうです。最盛期には「上」と「中」だけで置屋は158軒、芸妓は528人もいたそうです。昨今の様子とは隔世の感がします。戦後衰退するも、戦後の最盛期昭和30年後半には、芸妓は約300人に盛り返していたそうです。時の流れと芸妓の高齢化、またコンパニオンさんの増加などが芸妓さんの減少に拍車を掛けました。財界や芸妓自身に芸妓文化の将来を懸念する声が出始め、平成3年に岐阜商工会議所が中心となり、岐阜芸妓振興会が発足いたしました。当時、芸妓の数は29名にまで減っておりましたが、この芸妓振興会によって若い芸妓の養成が可能となったそうです。現在は20歳代から30歳代の芸妓が5人ほどいます。京都の例ではありませんが、看護学校に通いながらの芸妓さん、中国から来ている芸妓さんなど色々な方が活躍いたしています。ホームページでも募集要項が出ていますが、其の要件には性別女子、容姿普通以上、年齢成人であれば不問と出ていました。昨日も、我々、岐阜市旅館組合の総会があり、芸妓さんたちに座を盛り上げてもらいましたが、「忙しいのも正月のうちで、2月は今あまり予約を頂いていない」と嘆いていました。どうぞ皆様もいろんな宴会があると思いますので、今後は是非、芸妓の振興のためにご利用いただくことをお願いしながら、会長の挨拶とします。

出席報告【会員数 37 名】

出席者：28 名
 出席率：28/37 75.70%
 欠席数：9 名
 (出席免除)：3 名 83.78%

ニコニコ BOX (敬称略)

岡田 忍：松野さん、先日はありがとうございました。
 笠井琢哉：本日卓話させていただきます。
 宜しくお願いします。
 (2 名)

次回例会のご案内 2/19 (木)
 職業奉仕委員会 (職場例会)
 担当：竹村・原尾

担当/クラブ会報委員会 片桐 順一郎

卓話 「そば打ちについて」

笠井 琢哉

そば打ちの道具

- ・こね鉢 ・のし板 ・のし棒 (麺棒) ・まな板 ・こま板 ・そば切り包丁
- ・そば粉 ・つなぎ粉 ・うち粉 ・水

そば打ちの手順 1 (水まわし)

- ・こね鉢にそば粉を全部入れ平らにならす
- ・熱湯 180 cc を回し入れ箸で手早く混ぜる。
- ・両手の指先で回すように混ぜる。
- ・両手で粉をすくい軽くこすり合わせるようにして粒を同じ大きさにパラパラにする。
- ・つなぎ粉を全部入れ同じように混ぜる。
- ・水 50 cc を回し入れ、同様に混ぜ全体に馴染ませる。
- ・全体が均一になったら一つにまとめる。

そば打ちの手順 2 (こね)

- ・一つにまとめた生地を、手の腹を使い鉢に押しつける様に練る。
- ・横に細長くなったら生地を 90° 回し折りたたみながら練りこむ。これを繰り返す。
- ・生地のきめがなめらかになったら、鉢の底を使って丸くまとめる。
- ・表面の何処にも筋が入っていないことを確認。
- ・空気を抜き、釣鐘型に形成する。

そば打ちの手順 3-1 (のし 1)

- ・のし板に打ち粉を少し広げ、生地を乗せる。
- ・手のひらを使い真上から、鏡餅の様な形になるようつぶしていく。
- ・生地の中央より少し外側に麺棒をあてがい、前方へ押し転がしながら少しずつ延ばしていく。
- ・生地のほうを少しずつ回転させ徐々に丸く薄くしていく。中央に生地を残すよう 50 cm ぐらいまで。
- ・中央の山を手のひらで少しつぶし裏返す。

そば打ちの手順 3-2 (のし 2)

- ・表面に打ち粉をし、手前から麺棒に巻き取りながら軽く抑え転がす。
- ・巻き取った麺を右側から広げ、また手前より巻き取り手元に引き寄せ、前方に転がしながら延ばしていく。
- ・これを4回繰り返すと生地が四角く広がる。
- ・生地を四角く広げたまま、麺棒を転がしながら更に薄く延ばす。(生地にしわが入らないように注意)
- ・生地を麺棒で巻き取り、方向を変え広げ均一に延ばす。

そば打ちの手順 4 (切り)

- ・全体に打ち粉をして、生地を巻き取る。
- ・巻き戻しながら生地を前方へ二つに折りにたたむ。
- ・両手で生地の端をすくうように持ち上げ、横へ半分に折りたたむ。
- ・更にもう半分に折りたたみ、切り易いよう向きを変える。
- ・生地の上にかま板を乗せ、板の端に包丁を当てて、板をずらしながら 1~2 cmの太さに切る。(注意! 一切り毎、下まできっちり切る。)

そば打ちの手順 5 (ゆで)

- ・大鍋に大目の湯をグラグラ沸騰させる。
- ・そばをくっ付かないようばらしながら入れる。
- ・湧き上がったら水を一杯入れ、もう一煮立ちさせる。
- ・茹で時間は約1分。
- ・麺を一気にすくい出し、冷水を入れ揉み洗う。
- ・1人前ずつ器に取り完成。