



蕎麦の香の一日 

10月4日初秋の一日、打ち立て蕎麦に舌鼓。RoCoCoの好評イベント第2弾、午前午後2回に分けて打ち立て蕎麦と簡単なお料理を楽しみました。

ご高齢の方も参加されていましたが、蕎麦打ち名人の明比さんの実演に少女のように歓声をあげられ、とても楽しんで頂けました。ギャラリーがあまりにも熱心なので、明比さんの蕎麦を打つ手もヒートアップ。ご夫婦での参加や、2度目の方の参加など、スタッフも皆さんの喜んで頂けたお姿に、準備の忙しさやしんどさが吹き飛んでしまいました。

また、来年の2月頃に第3弾を予定しています。今回逃された方は是非ご参加ください。お待ちしております。

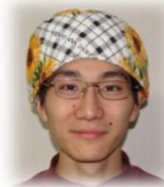
**がん患者さんに届けたいな！タオル帽子****お蕎麦豆知識 生粉(きこ)打ちとは？** 

そば粉 100%で蕎麦を打つこと、また、その蕎麦のことを「生粉(きこ)打ち」という。

一般に蕎麦を打つ場合、そば粉だけではうまくつながらないため、つなぎとして小麦粉を加える。その小麦粉のことを、「割り粉」というが、それに対してそば粉そのものを指して「生粉」と呼んだことからできた言葉である。「生一本」ともいう。

蕎麦は、長く備荒食料として栽培され、そば米にして煮て食べられていた。石臼の普及とともにそば粉を練って作る「そばがき」や「そばもち」のかたちにして食べる方法が一般的になったが、麺線の形の蕎麦として広く普及するのは、ようやく江戸時代に入ってからのことである。この初期の「そば切り」はつなぎの方法が知られていなかったため、すべてそば粉は一本の「生粉打ち」であったとおもわれる。

「生粉(きこ)打ち」には、「割り粉」を二割ほど入れた(江戸流)の蕎麦のようなつるつるとした口当たりのよさはないが、素朴な郷土食としての味わいの中に生きていると言えるだろう。



「RoCoCoは、火曜日しか開いてないんですか？」の声にお応えして、木曜毎にカフェ(10時30分~3時)をオープンして、皆様のお越しをお待ちしています。

第1日目の9月24日はスタッフTとKがお当番。フェイスタオルと針、糸を持参し、タオル帽子を作りました。この帽子は抗がん剤の副作用で脱毛した、がん患者のための手作り帽子です。フェイスタオル1本から手縫いで1個の帽子が完成。

岩手ホスピスの会の活動をテレビで知ったスタッフが共感し、型紙を取り寄せました。お家にあるタオルを1枚お持ちになって、木曜カフェでタオル帽子を一緒に作ってみませんか？

RoCoCoの交流の輪がこういう活動を通していろいろな方面に広がっていくのは、私たちが願っていたことですし、この帽子をお届けすることで、闘病中の患者さんの心を少しでも元気づけたいという思いが伝わったら、うれしいですね。もちろん、おしゃべりだけにきて頂いても大歓迎！RoCoCoでほっこりした時間をお過ごしください。