

今庄 そばまつり

5月27日、恒例の今庄そばまつりが、今庄365スキー場で開かれ、家族連れなど県内外から約18,000人が訪れにぎわいました。

会場には、各集落や地域、団体など20のそば店が軒を連ね、各店舗とも、自慢の材料と趣向を凝らした独特のそばを用意し開店。どの店も長蛇の列となる盛況ぶりです。訪れた人たちは店ごとに少しずつ異なる味わいのそばを堪能。午後3時ごろには用意された16、150食はほぼ完売しました。

そば打ち体験には約60人が参加。親子でそば粉をこねたり、棒でうすく延ばしたりと初めての体験に戸惑いながらも楽しんでいました。

ステージでは、地元芸能の演奏やダンス、恒例となったそば早食い大会が行われました。また、お昼からは神田川俊郎ショーが開かれ、今庄そばを使った創作そば料理を披露。試食会もあり会場は大いに盛り上がりました。



皆さんも作ってみよう!

創作そば料理〜魔法そば〜

《材料(二人前)》

今庄そば	100g	調味料	
錦糸玉子	2個分	そうめん出汁	400g
トマト	2個	フレンチドレッシング	
きゅうり	1本		100cc
赤玉ねぎ	1/4個	白味噌	小さじ2
海老	5尾	ゴマペースト	小さじ2
ハム	5枚		
カイワレ大根			
きざみ海苔	1/4パック		
	少々		

《作り方》

- ① トマトは湯むきし、2mm角に切る。きゅうりを色出しし、斜め切りにして薄い塩水につける。
- ② 赤玉ねぎはスライスし、水にさらして辛味を抜く。海老はゆがいて氷水に落とし冷やしておく。ハムは細切りにする。
- ③ 調味料を合わせ、冷やしておく。
- ④ そばはゆがいた後、水でよくあらう、ざるにあげ水気を切る。
- ⑤ 器にそばを盛り、錦糸玉子と下ごしらえした材料を色よく散らす。
- ⑥ 最後に、調味料をたっぷりとかけ、カイワレ大根ときざみ海苔を添えて、できあがり!



▲創作そば料理〜魔法そば〜

