

あびらでつながり隊！

～人から人へつなげるバトン～

レポーター：山田由美子
撮 影：小林 誠

問合せ 総務課情報グループ ☎ 2511



そば打ちは生地作りから。
恐る恐るの山田レポーター。

食堂から蕎麦屋へ
松平さんの飲食業は、食堂からスタート。常連も多く賑わいのあるお店だった様ですが、コンビニエンスストアの

第5話では、第3話にも登場していた高林さんから連絡を貰い、初のオフアームの撮影となりました。届いたオフアームは「収穫したかぼちゃで何か料理を作ってみない？」というもの。ドキドキの撮影でしたが、高林さんの協力もあって、とても貴重な体験を撮影することができました。
12月1日から放送の第6話では、安平町遠浅にあるそば哲（松平哲夫社長）で撮影。山田レポーターはどの様な体験をしたのでしょうか。

私も全ての工程を体験させてもらいましたが、松平さんの動きを真似して作ってみても、当たり前ですが上手くはいかず。「同じことをしても職人と素人ではこうも違うか」と凄みを体感でき良い学びとなりました。



生地に包丁を入れる瞬間。
松平さんもどこか心配そう…。

普及から経営が難しくなったそうです。そしてその時、松平さんは「専門店に勝負しよう」と心に決め、それがそば哲の始まりとなりました。
職人の技を体感&体験
さすがはそば打ち職人。流れる様な手さばきに見とれているうちに粉から生地に、薄く伸びた生地はあつという間に細く揃った綺麗な麺へと変わっていききました。

あびらでつながり隊！
第6話
放送予定
12月1日(木)～31日(土)

撮影の最後には、そば作りへの思いやこれまでの泣き笑いの話などをインタビューさせていただきました。番組の方ではその様子も流れますので、ぜひご覧ください。



待望の実食。
やはり職人の味は凄かった！

職人の味と食べ比べ
「茹で上がってすぐ食べるのが一番美味しい」と話す松平さん。松平さんが作る麺は整っていても綺麗。麺をすするとのど越しも良く絶品でした。一方、私が打ったそばは、太さはバラバラ、のど越しもイマイチ。視覚・味覚で腕の違いを体感できたのは良い経験でした。

YouTubeで 動画配信中！

「あびらでつながり隊！」はもちろん、町内のできごとやPR動画などをYouTubeでご覧いただけます。

<視聴方法>

YouTubeの検索タブに「安平町」と入力し検索するか、右のQRコードを読み込んでいただくとご覧いただけます。



受信対策工事受付中

町では、遠浅・追分市街地にお住まいの方で、あびらチャンネルが視聴できないという方を対象に「エリア放送受信対策工事」を行っています。

工事の申請方法などについては、総務課情報グループまで問合せください。

※安平・早来地区での配信に向け工事を進めていますので、今しばらくお待ちください。