

◇恒例行事の蕎麦作り(^^)!

今年もこの日がやってきた!!

大晦日の恒例行事「蕎麦作り」である。

朝6時から鶏の骨や野菜で出汁をとり、調味料で味をととのえていく・・・

約1時間ぐらいかけてスープの準備ができたなら、いよいよ蕎麦打ち。

そば粉に水や卵を投入しこね上げる・・・

ひたすらこね上げる・・・この作業が地味にツライ“(-”“-)”

生地を少しねかせたら引き延ばして麺を切っていく・・・

切る作業までくるとノリノリ🎵です(笑)

あとは切った麺を茹でて、ぬめりを取ったら完成です!!

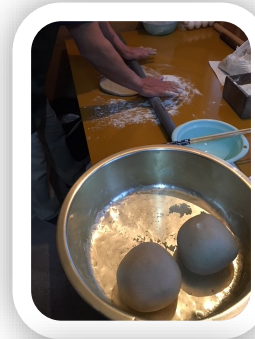
流れをざっと書きましたが、作業時間は延べ6時間でした(苦笑)

って事は・・・麺作りで5時間かかっています(汗) 疲れた～(+_+)

さあ、今年もあとわずか・・・

今年も大変お世話になり有難うございました。

自治労連加盟単組の組合員の皆さまのご健康と益々のご活躍を祈念いたしまして、今年のせんつぶを締めさせていただきます。来年も教育宣伝部の活動に対しましてご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



シロウトが作った蕎麦やから、まあこねなもんでしょ!!

