

30年2月24日定例会



会長から本日の予定と3月から5月までの日程の案内有り全員聞き入ってます。



松が丘は月に1回の開催のため体が覚えていない場合があります。特に水回しはそば打ちで重要な作業です。水回しが良ければ蕎麦が繋がりますのでその都度試し打ちをして水の量を把握して皆さんに伝えていきます。今回の粉は並粉と粗挽き粉を半々にしました。水は400cc用意して1回目は300cc入れ、2回目は50cc入れて3回目は手水で調しました。水回し、大玉が出来るかと心配しましたが皆さん上手に回しました。良かった、良かった。





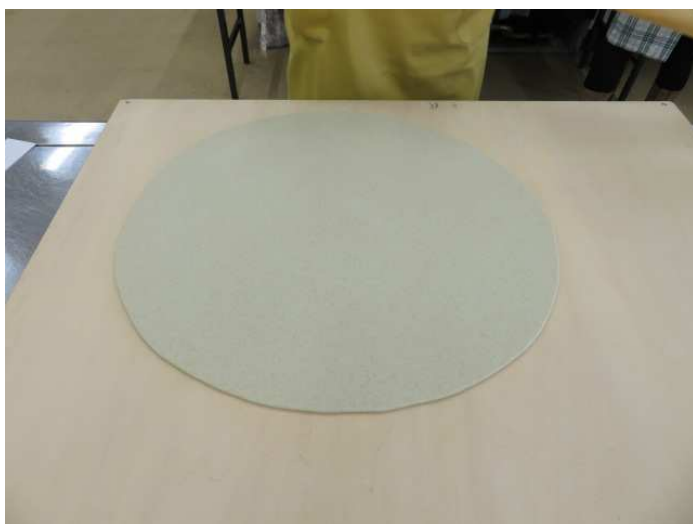
水回しの最中です。



水回しの最終段階、手水で調整です。



練っています。鉢の中が綺麗でとても良いです。丸出しを始めました。打粉が少なく良いですね。



丸出し、素晴らしい丸です。



この四つ出しも素晴らしい、
この方4ヶ月休んでいた方です。



高橋講師が本のお手伝い、厚み均等に。



こちらでは切り始めました、姿勢良いですよ。



切っていますがどうです、切りくすがないでしょう。皆さんの水回しが良かったからです。

