



# 外国人そば打ちに挑戦

小樽への旅行者体験「思い出に」

ヨットで小樽港に寄港  
とした外国人旅行者を対象  
5月30日、小樽市奥沢3

の奥沢中央町会会館で開かれた。米国やフランスなどからの13人が参加した。

ちは初めてで、とてもお  
いしかった。子供たち  
にも良い思い出になった」

と笑顔を見せた。

が、このようにして世界に広まればうれしい」と話していた。(和田樹)

工藤会長（右から2人目）から教わりながら、そば生地を切る外国人参加者

調理後、全員でざるそばで味わった。妻や息子2人と参加した米国のエンジニア、ポール・ケンダルさん(46)は「そば打

同会メンバーの手本を参考に、そは粉をこねたり、生地を麺棒で伸ばしたりした。生地を包丁で細かく切ると「フィットチーネ(平麺のパスタ)みたい」と声を上げる参加者もいた。

市内のそは打ち愛好家でつくる「小樽手打ちそば群衆の会」が主催。クルーシングのツアーを企画する事業者を通じ、開催の打診があった。体験会は昨年に続いて2回目。参加者は通訳を交え、

## Foreigner challenges soba making

## Making memories of experiences in Otaru

On May 30th, a soba-making experience was held at the Okusawa Chūō Town Hall in Okusawa 3, Otaru, for foreign tourists who had docked at Otaru Port by yacht. Thirteen people from the US, France, and other countries participated.

The Otaru Hand-made Soba Kuki Association, a group of soba-making enthusiasts in the city, was the organizer. An offer to hold the event was made through a tour operator specializing in cruising tours. This is the second trial session following last year.

With the assistance of an interpreter, the participants kneaded buckwheat flour and rolled out the dough with a rolling pin, following the technique demonstrated by the members of the association. When the dough was finely and thinly cut with a knife, some participants commented that it resembled “fettuccine”.

After cooking, everyone enjoyed the dish as zaru soba. Paul Kendall, a 46-year-old engineer from the U.S. who participated with his wife and two sons, smiled and said, "This was our first time making soba, and it was delicious. It was a great experience for the kids as well."

Fumio Kudo, the 74-year-old president of the association, said, 'it would be delighted if Japanese “washoku” culture spreads to the world in this way.'