



イルカの空中散歩

～ かかしの里 そば打ち体験 ～



第300号

米満



皆さま、本日のご搭乗ありがとうございます。

いよいよ今年最後の月、12月に入りました。カレンダーが最後の一枚になると、なぜか心がそわそわしてきます。なにかと慌ただしい時季ではありますが、皆さまお元気にお過ごしください。

さて、今回はちょっと楽しい場所へ太田と米満で行ってきました。“地区の住民よりかかしが多い”と言われている道の駅「宮地岳かかしの里」です。この道の駅は、廃校となった小学校を活用していて、校舎の面影があちこちに残っている、全国的にも珍しい道の駅となっています。



駐車場の入り口からどこを見ても、かかし、かかし、かかし(笑) しかも、ひとつひとつに物語がありそうで、表情もポーズも個性的。自然と笑顔になります。



そして、教室をのぞくとカカシたちが授業参観をしていて、静止しているはずなのに、会話が聞こえてきそう…。そんなユニークな光景が広がっています。



ほかにも、家庭の団らんの様子や町角の風景をカカシたちが再現していて、昭和の空気にタイムスリップしたような、ノスタルジックな世界が広がり、どこか懐かしく、胸の奥がほんのり温かくなる、そんな時間が流れています。



もちろん、道の駅といえば特産品。特産品売り場も充実していて、温暖な気候で育まれた新鮮なお野菜をはじめとする農畜産品、豊かな漁場から穫れる海産物、地元ならではの加工品等、地域の方々の思いがぎゅっと詰まった品々が並んでいます。



そんな道の駅で、少し(だいぶ?)早い年越し気分を味わうべく「そば打ち体験」に挑戦してみました。



今回、私たちが作ったのはそば粉とつなぎ(小麦粉)を8:2で使用する二八蕎麦。

そば粉とつなぎ粉をふるってこね鉢に入るところから始まります。



そのそば粉とつなぎ粉がよく混ざるようにかき混ぜ、粉を平らにします。

数回に分けて加水を調整しながら、指を立て、両手で大きくハの字を描くように、粉を踊らせ水を粉全体に浸透させ、練り、ダマにします。

体重をかけ、生地をこね鉢へ押し付けるように練り込み、生地に粘りが出てくるまで繰り返し、丸く仕上げます。



のし板の上で軽く打ち粉をして平たくします。麺棒を使い中心から外へのし、ずらしながら薄くします。次に生地の中に打ち粉をし、四つ出しをします。そして、生地の厚みを均等に、平らに平らに薄く延していき角型の生地仕上げます。

※のばすことを、そば打ちでは「のし(延し)」と言います



まな板に打ち粉をし、包丁を倒すようにしながら熟練職人気分で切っていきます。



自分たちで打った蕎麦はやはり格別。ゆであがったところをシンプルに『かけそば🍜』でいただきました。そして、一口すすった瞬間「うまっ!」。おいしさが三割増でした。



蕎麦には「細く長く幸せが続きますように」という願いが込められているそうです。

なるほど、長寿や厄払い、健康祈願等の思いを込めていただく…の『年越しそば🍜』なんですね。

「来年もこのくらいの太さでいいから、長く笑っていけたらいいな」と思います。

今年も残りわずか。忙しさの合間に、こんなふうにはっと心が緩む場所を訪れてみてはいかがでしょうか。

寒さも本格的になってきますので、どうぞ皆さま温かくして、師走を元気にお過ごしください。



道の駅「宮地岳かかし」

☆営業時間 9:00～18:00(冬季 17:00)

※お食事スペース「苓州屋～かかしの里」

11:00～15:00(L/O 14:30)

☆休館日 第1・第3水曜日(祝日の場合は翌日)

12月31日、1月1日

私に会いに来て～



*そば打ち・特産品加工・
工芸品作りなど、月ごとの
体験やツアーもご用意。

天草市宮地岳町5516-1

(0969) 28-0384



AMX インフォメーション

2025年度天草エアライン 冬の宿泊応援キャンペーン

【運賃名】

・天草宿泊施設連携特別運賃

【対象者】

・天草島外から天草地域(天草市・上天草市・苓北町)の宿泊施設に宿泊される方

【対象期間】

・2025年12月1日～2026年3月19日(12月27日～1月5日を除く)

【対象路線】

・天草＝福岡線、天草＝熊本線

【販売座席数】

・500席限定 ※販売数に達した時点で受付を終了させていただきます

【片道運賃額】

・福岡線:17,200円⇒**9,800円**、熊本線:10,400円⇒**5,800円**

【申込方法】

・ご利用予定日の2か月前から3日前までに右下のQRコードからお申し込みください



天草エアライン営業部までお問合せください。☎0969-57-6000 (平日のみ)

MIZOCA