



よしだつうしん

吉田通心

第123号
【2024年12月】

〒950-1475 新潟県新潟市南区戸頭1347-1 TEL:025-372-1138 FAX:025-372-1155

■■この吉田通心は私とご縁のあった方、ご縁をいただきたい方に差し上げている月一人通信です■■

◆2024年、我が家において良かったもの◆

こんにちは。お世話になります。吉運堂の吉田竹史です。吉田通心第123号をお送りいたします。よろしくお願いいたします。

さて、今年も残すところあとわずかとなりました。今回は、2024年を振り返った中で、我が家にこれがあってよかった！というものをご紹介します。何かと言いますと、株式会社ソニックさんから出ております、家庭用そば打ち機「そば楽」です。友達から紹介され、2023年末に購入したのですが、今年是一年、楽しませてもらいました。

ぜひ、ネットで「ソニック そば楽」と検索していただきたいのですが、「そば楽」とそば粉があれば、自宅で10割蕎麦を簡単に作ることができます。購入したばかりの頃は、家の台所が粉だらけになってしまいましたが、慣れてくると飛び散らず、1時間もあれば完成します。

自分でそば粉からそばを作ろうとすると、とくに難しいのが水回しです。そば作りにおける水回しとは、そば粉と水を混ぜ合わせ、そば粉全体に水が行き渡るようにする作業です。そば打ちの最初の工程で、最も重要なポイントとされていますが、これがとくに難しいそうです。

ただ、この「そば楽」には専用の水回し機が付属されており、これが画期的な技術なのだと思いますが、これを使うと、簡単に均一にまんべんなくできます。その水が行き渡ったそば粉をこねる機能も付いており、さらにそのこねた固まりを、包丁で均一に切るのではなく、ところてんのよう押し出す機能もあって、均一な細さのそばができます。

もちろん、そば屋さんのそばと比べると、味は劣ってしまいますが、それでもとっても美味しく、さらに、乾麺では塩分が多くてできないそば湯を楽しむこともできます。ちょっと薄かったら打ち粉で余ったそば粉を溶かせば、白濁した美味しいそば湯も完成します。



家族にもとても評判で、この「そば楽」には一年間、本当に楽しませてもらいました。年越しそばを自分で作る楽しみもあります。気になる方は「ソニック そば楽」で検索してみてください。

◆発行者コラム◆

今回もまた最後までお読みいただきまして、どうもありがとうございます！さて、我が家の年末年始の恒例行事と言えば、二年参りです。以前から妻と娘の女性陣はついてきませんが、長男は一緒に行っています。もう社会人になった息子ですが、今回の二年参りもまだ一緒に行けるかなあと思っております。と言うわけで、今年も一年、誠にありがとうございました。来年も引き続き、どうぞよろしくお願い申し上げます。吉田竹史

■吉田通心を今後ご希望されない方は、大変お手数ですが025-372-1138までご連絡をお願いいたします。■

【発行者プロフィール】

名前：吉田 竹史（よしだ たけし）
生年月日：昭和40年8月21日（O型）
出身地：新潟県白根市（現・新潟市南区）
経歴：都内の学校を卒業後、証券会社（水戸 & ニューヨーク）の4年間の勤務を経て吉運堂へ。

趣味：上手くないゴルフ、強くない将棋
（NHKの将棋対局を見ることは好きです）
家族構成：妻、娘、息子



吉田 竹史