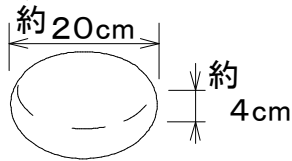


今回は[18]に続いて、練り込みについてお話する予定でしたが各部寸法形状についてお話します。

粉の量は、1kg としています。

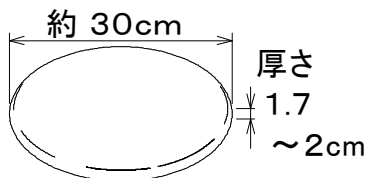
[1] 鉢の作業の完了時の寸法、形状



鉢の作業の完成時の寸法形状は図のようにします。

そば打ちの作業はこの段階から、厚みの調整作業になります。

[2] 鏡仕上げの寸法、形状

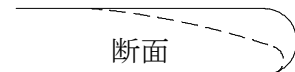


この作業を江戸流では「鏡仕上げ」「鏡出し」と言います。

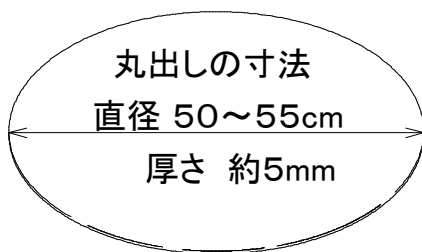
地延しと言うのは他の手法での言い方ですので、ご注意ください。

直径は30cm 以上にしてください、もちろん表面は平滑に縁(周囲)をつぶさないように！。

点線のような形状はNGです。⇒



[3] 丸出しの寸法、形状



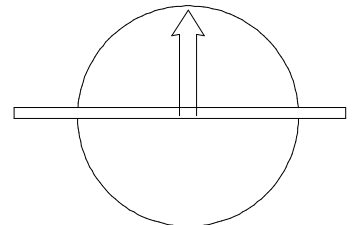
この段階では、丸くしようと思うと厚みが狂ってしまうので、厚さを優先にして延していくことが重要です。

厚い部分を探して、ほかの薄い部分に合わせて

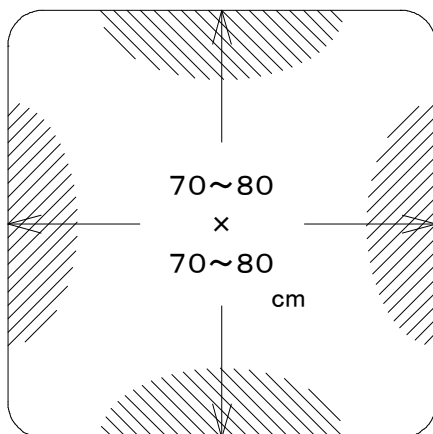
延していくのが上手くいく「コツ」です。

延し棒はまっすぐ動かすように！。

棒で延すのは生地中央部から前方です。



[4] 四つ出し



四つ出し、角出しとも言いますが、普通に延した場合、図のように厚い部分が出来てしまいますので、巻いた生地の中央部と他の部分との力の配分を考えて、全体を平均に延すと角と辺の部分の厚み差が少なくなります。きれいな正方形にするのが江戸流の醍醐味と言えます。延しの作業は、押してつぶさないように軽く手を当てる「転がす」ようにすると上手くいきます。

寸法形状は正方形で幅×長さが70~80cm (84cm□でも OK) ぐらいが理想です。

あんまり大きくなると、修正が大変です、厚さ(最重要)も狂います。

斜線部が肉の厚いところ

[5] 延しの最終寸法

古来より、江戸では蕎麦を切る場合、「たたんで七寸」と言われ今に伝えられています、箸で手繰って食べる時にちょうど良い具合になる寸法に考えられたものとお言えるでしょう。

七寸(3cm×7=21cm)、切るときには、4枚に重ねてたたむので 21cm×4=84cmとなり、この幅で厚みを1.5mm に延していくと 1kg では1mになります。(1.5kg では1.5mの長さ) これを、江戸流では「切りべら23」(30mm÷23=1.304 mm)に切っていきます。

