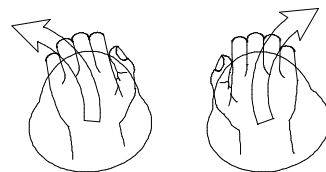


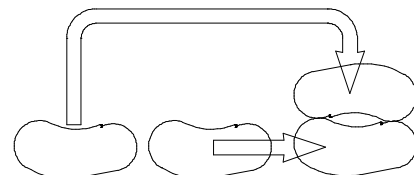
【鉄砲】 前 18 回で説明した片手で練りこむ方法を、力士の練習法の片手で交互に柱を突く「鉄砲」になぞらえて蕎麦でも（ただし江戸流のみ）そのように言っています、体重を乗せ、本気で蕎麦を練って下さい。



一個ずつの練りは図のように手をそれぞれ外側に回すように動かし片手ごとに菊練り状にします。

[18] くくり

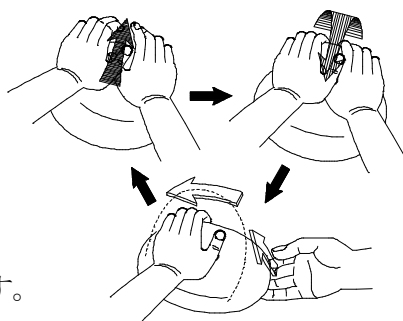
片手ごとに練った玉が出来上がったなら、一つにまとめていきます。この玉の合わせ方は、1 冊目の「図解・江戸流」の原稿で図のように合わせることを、鶉飼先生よりご指摘いただきました。



空気が入るのを心配している方がいますが、それほど合わせた面が密着してくぼみに空気を閉じ込めることはなく、気泡が出来るのは「でっちあげ」などのときに入るのが原因のようです。

[18-1] 練り込み

一つにまとめたら、再び体重をかけ蕎麦玉の前半分を延しその部分をターンさせ玉の中心に向かって押し込みます、この作業を何度も繰り返して練り込み、円盤状にまとめます。リズムカルにスムーズに行なってください、蕎麦屋さんの作業を見てみると実に滑らかです。



前方に延したら、右手を手前に戻して玉をすくいあげるようにして、前に回すように移動し、再び延す、これを連続的に繰り返します。

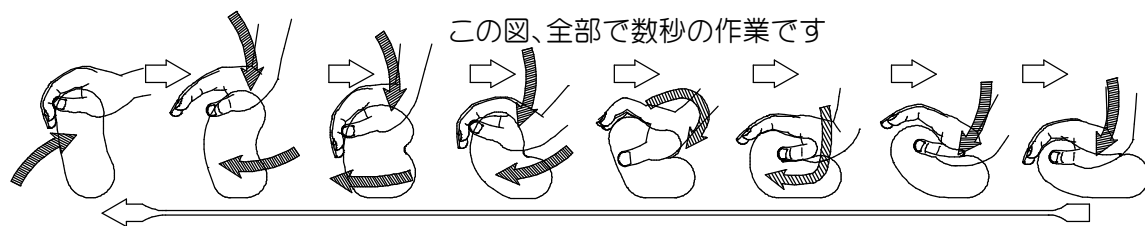
[18-2] 菊練り、菊揉み

○効果のある練り方を紹介します。

[鶉飼先生が「図解・江戸流」の次に出された書物にイラストを提供、
 (雄鶏社編「旨い江戸そば」名人のそば打ち指南 日曜日の遊び方) に同じものが載っています]

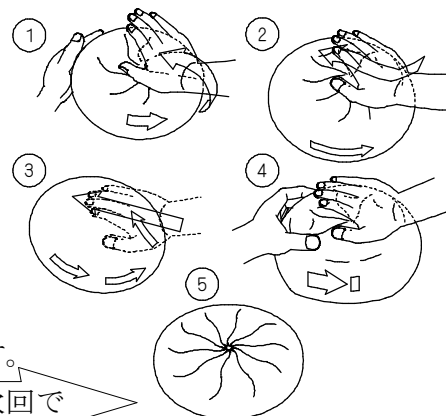
図のように、円盤状にした生地を立てて、上から押しつぶすようにしていきます。

潰して起こし、生地を回転させ位置を変えながらこれを繰り返して 20 ~ 30 回行えば、とてもきめ細かな生地に仕上がりますのでお試し ください。



上の図を基本に、少しねじるように手を左側に動かしてやれば、菊練り(菊揉み)になります。

この作業の名前は本来、更科系のそば屋さんの技法で上手に練ると天皇家の御紋章のようなきれいな模様になるものですが、いつの間にか、ほかの打ち方でも使われるようになりました、一般に言われている菊練りは、かなり方法が違っていますが要は、蕎麦玉の周囲を引っ張り、玉全体をねじるようにしながら中心部に向かって押し込んでいくことで、生地を循環させて、きめ細かく滑らかな状態の生地に仕上げる作業なのですが、いろいろな方法があるようです。形状だけの菊練りにならないようにして下さい、右図はその一例です。



この続き「つら出し」から先は次回で