

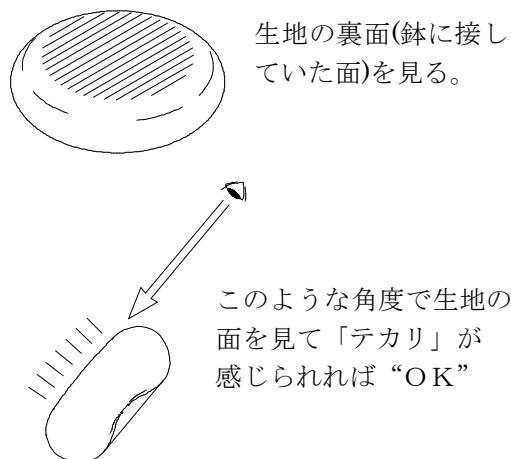
[18-3] つらだし(面出し)

蕎麦の生地をくくっていき、手に感じる「べたつき」がなくなり鉢の底がきれいになってきます、このとき生地を鉢に押しつけてから、起こして鉢に接している面(裏)を見て光が写って「テカリ」が感じられます、この状態を「つら」と言います。

更に手でこの面をさすってみて、陶磁器のようなつるつるの状態になっていれば完璧です。

テカリとは一般に顔や肌が光ることを言うようで、ここから面出しになったようです、また大工さんが鉋をかけて表面を仕上げるときも面出しと言います、この場合の方がつるつるの木肌にするという意味でこれくらい重要なものと言えます、この意味はともかく練りの作業を充分に行なうことが大切で、よく揉みこまないと「つら」は出ませんので、しっかり練り揉みをしてください。

古来、練りは百回と言うように伝えられており大小さまざまな練りを行なっているうち、百回程度になるようですが注意して練ってみてください。

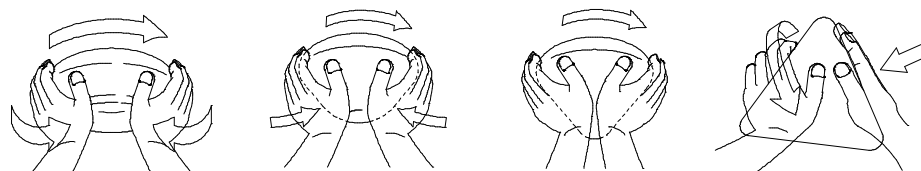
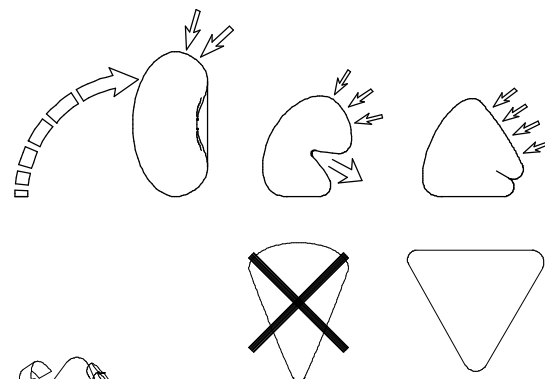


[18-4] でっちあげ(でっちり)

次に、「つら」が確認できたら生地を起こした状態で手前側を絞り込み、空気を抜きながら円錐形にします。

※ このとき、ラッキョウのように長い形にならないよう、注意が必要です。

形状のシルエットは正三角形が理想です。

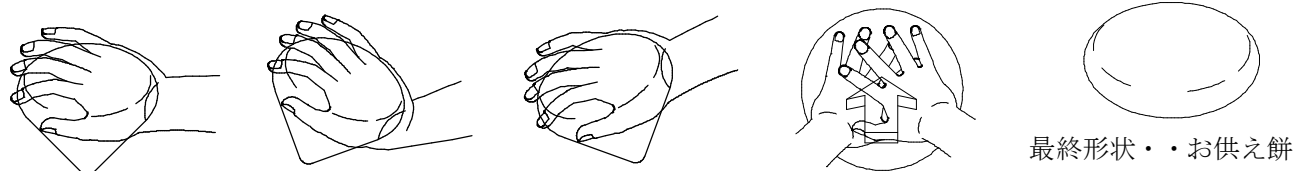


断面(シルエット)形状は正三角形にラッキョウ形にならないように。

※ このとき、絞った手前側を完全に塞ぎ、生地(裏)の表面にひとつの傷もないようにします。

表面に傷が残っていると、延しの段階でひび割れなどが出来ることがあります。

この後とがった部分を下にして、独楽が止まる時のように回し先端部分のとがりをなくしていき最後に全体を押しつぶして、お供え餅のような円盤形に仕上げます。



ここまで、鉢の中で行ないますが、鉢から取り上げるとき鉢の底にくっついて剥がれにくいような場合、練り込みが不十分か水が多すぎた等の原因が考えられます。

このような場合、旨い(美味しい)蕎麦を食べたいなら、練り直しをお勧めします。

次回は、鏡仕上げからの説明です