

NPO 法人そばネット埼玉団体正会員各位

NPO 法人そばネット埼玉個人正会員各位

今日の朝日新聞の朝刊の第2埼玉に「こども食堂」を運営している方の記事が掲載されています。

日本の子供の7人に1人が貧困状態と言われる中、全国で「子ども食堂」が広がっていることはご存知のことと思います。

埼玉県志木市で「こども食堂」を地域の仲間とともに運営している方の記事ですが、その中に「そば打ちが趣味の男性が提供してくれる本格的な手打ちそばなどもあります。」とありました。

私は、まてよ、もしかしたらあの人かな？と思い、本人に確認したらそうでした。

その方は弊法人の団体正会員「浦和そば研究会」会員の林 浩喜さんで、指導者養成道場を受講して四段位を目指しています。

しばらく前に、私が講師のとき、通常、四段位は粗挽き粉 1400g+中力粉 100gで練習するのを、林さんは普通挽きをブレンドして打っていて、私が「簡単な粉では粗挽きが打てるようになりませんよ」と言ったら、「それは理解していますが、私はまだ粗挽きを満足に打てなくて少しずつ慣らしていきたいのです。」とのことで、私も「慌てることはないのでそうしなさい、」といったものです。練習が終わって、林さんが打ったそばを一束ずつ丁寧に包装しているのを見て、「どなたかに食べてもらうのですか？」と問うと、「近くに子ども食堂があって、そこで子供達に食べてもらうのです。」とのこと。なるほど、あまりつながらないそばでは困るといわれたことが納得したものです。そんなわけで、今日の新聞記事を見たときにそのそば打ちの趣味の男性とは林さんではないかと思い本人に確認したわけです。

林さんにHPで紹介してもよろしいかと話したところ、「恥ずかしいのですが、お役に立てるなら」とのことでHPに掲載します。

皆さんご存知のように、世界では多くの人々が満足な食料もなく飢餓状態になっており、日本でも大切な食材が大量の食品ロスとして廃棄されており、その減量に国を挙げて取り組んでいます。私たちそば打ち愛好家も食材の大切さを自覚しながら活動を進めていかなければならないのは当然です。

弊法人もそのことを全会員が理解して活動していただくための「そばロスゼロ」を合言葉に「そば打ちを食べて完結」を実現することとしており、その手始めが9月9日に開催した「第2回全日本シニアそば打ち達人大会」で、出場者の打ったそばで遠隔地からの方でそばを持ち帰れない方のそばをスタッフで分け合い、そばの廃棄をゼロにしたことです。

弊法人役員会では「そばロスゼロ」活動推進のための基本的な考え方を検討しており、近く会員へお知らせすることを進めておりますので、会員の皆さんのご協力をお願いするものです。

平成30年10月26日

NPO 法人そばネット埼玉
代表理事 阿部成男