

蕎麦交流会

3回に亘るツアーでは、地元住民との交流を計るため日本の「蕎麦切り」を披露し、食べて頂きましたが、住民の方々からは地元の伝統食(蕎麦・大麦・小麦)を振舞って頂きました。

交流会実施状況

地域	実施した村	参加者	備考
インダス川沿い	スキュルプチャン村	25名	チベット仏教徒
	レー市内(学童寄宿舍)	80名	混合
	レー市内(婦人会館)	15名	チベット仏教徒
シャヨク川沿い	トゥルトック村	20名	ムスリム
スル川沿い	チェチェタン村	30名	ムスリム
ザンスカール川沿い	アティン村	60名	チベット仏教徒

何処の村でも「日本の蕎麦は美味しい！」と好評でした。冷たい「セイロ」で食べて頂きましたが、ラダックではスプーンを使って食べていて、箸の文化がないのを承知で割り箸を準備、戸惑いながらも直ぐに慣れて上手に食べていました。

蕎麦粉は日本産、麺汁は市販品(濃縮)ですが、ムスリムの方にはハマール用を別に持参最初はハマール認証を細かくチェックしていましたがハマール用が無くなると一般の麺汁で「美味しい！」と平気で食べていたので、さすがのムスリムも「美味しさ」には敵わない？

交流会の様様

1) レー市内(学童寄宿舍)での交流会

蕎麦打ち体験



美味しい！(箸使いが上手でした)



2) トゥルトック村での交流会

ムスリムの方は総てに積極的、体験希望者が多く、蕎麦道具を欲しがり「日本の蕎麦は旨いから種を分けて！」など精力的でした。モリモリ食べました。



3) サスポール村の交流会
TV局が取材に来ました。



車座になって、慣れない箸で食べました。



現地の蕎麦食は屋外で作ってくれました。



女性も同じ席で食べました。



4) レー市内(婦人会館)での交流会／意見交換会
食堂経営者や婦人会長にも食べて頂きまし

「温かい蕎麦」も好評でした。



各種の「そばがき」も食べて
頂きました。



蕎麦を食べた後の「意見交換会」

