

初めてでもおいしい！ 十割そば打ち体験

5月8日（金）

昨年好評だった

「十割そば打ち体験」

今年度もあらたな参加者で体験しました。
4つのグループに分かれて、それぞれに
先生のサポートを受けながら「初めてでも
おいしい！」十割そばを完成させました。

まずは身近な道具で
やってみてください。
なかにはおもしろくなって
年越しそばに挑戦する
人もいますよ



講師は、富山弘樹先生です



先生の指導を受けながら、
グループで作業を進めて
いきます。

そば粉に熱湯をいれ、混ぜます。



まとまってきたらこねて
円錐の形にまとめます。

200回こねますよ



はじめは手で、そして棒
で丸くのばします。さらに
棒で四角い形にのばし
ます。



たたんで切ったらできあ
がり！作ったそばは、持
ち帰っていただきます。

スツと切ったら
ピツとよせます



さいごはみんなで先生の
そばを試食です！

