



日 時：平成 30 年 7 月 23 日（月） 13：30～16：00

会 場：鶴瀬公民館 調理室

参加者：14 名

講師より美味しいお蕎麦を作るには、良い材料（今回は長野県小諸産）を使い、手順をきちんと守り、精神統一し“心”をこめて打つと良いとのご伝授を頂き、実際にそば打ちの全行程実演。その後、3つのグループに分かれて受講生一人ひとりが家族に持ち帰るお土産の蕎麦を”心“をこめて奮闘しました。

最後に、先生が打った蕎麦を茹で試食。美味しく頂きました。

<受講生の声>

- ・初めて参加して楽しかった。
- ・先生のをしているのと自分でやるのとは違った。
- ・初めて見よう見まねでやり嬉しかった。
- ・前に都幾川町でやり忘れていたが新鮮だった。
- ・デザートつき試食美味しかった。
- ・茹で方が勉強になった。
- ・そば打ちには奥が深いと感じた。

等々

猛暑の中ありがとうございました。次回は秋蕎麦が出てからに！！







学びのネットワーク 市民講師によるサロン塾

第5回 『そば打ち』

講師：江押田 一 氏