



そば粉とつなぎを均一になるように混ぜると
ぷ〜んとそばの香りがしてきました。



粉を混ぜると、ちっちゃな粒がだ〜んだん大きくなってきました！



まるで童心に返って、粘土遊びをしている感覚でこねました。
最後は、ま〜るくしてだんごの完成！



木村館長も慣れた手つきでそば作り！



そばをリズムカルに細く切る技
に感嘆の声が…まるで職人技。



地産地消の取り組みとして、江府町のそば粉と大山産の強力粉をつなぎに使うこだわりのそばを作りました。

初めに、講師の実演でそばができあがるまでの一連の流れをみました。見るとやるとは大違い！水回して粒状になったものを一つにまとめたり、均一な厚さになるよう四角に伸ばしたりしたりする作業は至難の業でした。

夕食時、各家庭ではそば談議に花が咲いたことでしょう。

公民館講座

そば打ち道場

令和6年6月24日(月)

14:00~

中浜公民館 学習室

講師：永見純一さん

