

体験せいの学5-3(12月10日実施)

「そばを栽培して手打ちで食べよう」



そばの打ち方を教えてくださったのは、NPOいきいき清和スタッフの木曾野さん。毎年この講座で講師を務めていらっしゃることもあり、慣れた手つきでそば打ちを進めています。

この「そばを栽培して手打ちで食べよう」は年間を通して3回シリーズで行っているものです。第3回目の今回は、参加者が種まき・収穫したそばを使い、そば打ちを体験しました。メモをとったり動画で撮影したり、参加者は真剣なまなざしでそば打ちを学んでいました。初めての方も「難しかったけど楽しかった!」と大満足の様子でした。この体験を活かして、年越しそばは美味しくできそうですね!



美味しく打つコツは「手早く打つ!」ことだそうです。当日の湿度や温度を気にしながら、とにかく乾燥しないように気をつけて手早く打っていました。



そば打ち体験中もそば粉の良い香が漂っていました。早く食べたいですね〜。



大人と一緒にあれば子どもも十分楽しめるそば打ち体験。そばを包丁で切る工程では、うどんサイズになる家庭も…。これもまた良い思い出です。

美味しくできたかな?



当日は子どもから高齢者まで32名の参加がありました。会場の清和公民館ホールも、この盛況ぶりです。みなさん、来年の参加もお待ちしていますね!