



十割そば

主催
福島民友新聞社
民友ゆうゆう倶楽部

そば打ち体験講座

福島市で連続講座、講義と実技で基本習得



「そば打ち」の技は奥深く、経験を重ねて腕を磨く充実感、自分が手打ちしたそばを食べてくれた人たちの笑顔は、格別の喜びを与えてくれます。

講座では、そば粉と水を均一に混ぜる「水回し」から、麺を茹でる「茹で」まで、そば打ち工程の基本手順を実習とともに学んでいきます。

講師には、数多くのそば打ち愛好者を指導し、プロのそば職人も育成してきた福島市「そば道楽」蕎麦道場代表の紺野國彦さんを迎えます。

2回の連続講座で、そば打ちの基本を習得し、上達を目指してください。

◇日時 第1回「基礎編」(試食付き)

8月28日(木)午前9時30分～

第2回「実践編」(試食および持ち帰りそば付き)

9月26日(金)午前9時30分～

◇会場 福島市・アオウゼ(MAXふくしま4階)

◇定員 20人(先着順、原則として2回とも受講可能な方)

◇講師 福島市・「そば道楽」蕎麦道場代表

紺野 國彦 さん

◇参加費 1人1回2,500円(講座2回分5,000円。実習材料費)

自家製粉そば粉(北海道産ぼたんそば)、つゆ、薬味代など

◇その他 エプロン、タオル、三角巾、粉などが付いてもよい服装を持参。そば打ち道具一式は、主催者が準備。

【お申し込み・問い合わせ】

民友ゆうゆう倶楽部事務局(福島民友新聞読者センター内)

電話 024・523・1230

(平日午前10時～午後5時)