

令和5年10月26日 飯山満公民館そば打ち講習会

令和5年度飯山満公民館主催事業

技術を身に付け、あなたも講師に！
～そば打ち講習会～



かえしから仕込む
そばつゆ作り、
そば打ちを学んで
みませんか？

打っ充めそばは、1家庭分の量を食べます。もつ量はお持ち帰りになります。



令和5年10月26日(木)
午前9時30分～12時30分

対象 18歳以上の方

定員 18名 ※定員を超え申し込みがあった場合は抽選となります

参加費 1,300円(材料費) ※当日お釣銭のないようお持ちください

持ち物 参加費、エプロン、三角巾、手拭きタオル、ふせん、おふせん、空の500mlペットボトル1本(かえしの持ち帰り用)、筆記用具、飲み物

講師 半田徳次郎氏(そば道場講師)

申し込み 令和5年10月2日(月)午前10時～受付を開始します。窓口、お電話での申し込みの方は10月8日(日)午後5時まで、オンライン申請での申し込みの方は10月8日(日)午後11時59分までにお申し込みください。お電話受付は窓口、お電話での申し込みの方は電話まで、オンライン申請システムでの申し込みの方はメールで10月10日(火)までお申し込みをお願いします。

オンライン申請システムで申し込みされる方は裏面の申し込み方法をご覧ください。

お問い合わせ 飯山満公民館 TEL.047-424-4311(受付時間 午前9時～午後6時)



募集のチラシです。

そばつゆの返しとだし汁を作ります。みりん一煮立ちへ醤油を入れます



粗目砂糖を入れて木杓子で攪拌して煮溶かします。溶けたら冷まして容器に入れて保存2週間経ったら使えます。



だし汁作りです。出しを入れて煮立ってます。 煮出したら濾します。

冷まして使います。

※作り方詳細は別紙。

続く。

そば打ち



粉を篩います。



水を入れて回します。



水が入りました。



練ります。



そば玉にしました。



手で押し広げます。



麺棒で大きく延します。



四角にします。





四角にあと一息。



四角になり延します。



延しました。粉を振ってたたみます。



切り板に乗せます。



切っています。



続く。

打ったそばを頂きました。



茹でます。



茹でて頂きます。



こんなに長ーい。



頂きます。



黙々と頂きます。



最後のひと箸。



終わりにそば湯を頂きます。