

29年4月22日定例会



会長から本日の予定発表、初めに講師の生粉打ち、その後二組に分かれて打ちます。



全員聞き入る。



さあ打ち方始めで水回しです。



水回しと



地のしです。



地のしの指導をしています。

右手を垂直にすると良いのですが。



地のし綺麗に伸ばしています。



丸出しに入りました。





四つ出しを開きました。



畳んでます、伸しが良いようです。



畳みます。端の伸しが研究の余地あり。



切り始めました。



二組に分かれて打ちますが、初めに打つ方の切りは他の場所で切ることになります。





この方は後組なので麺台の上で切ってます。



この方は今回初めてそば打ち体験です。手さばき上手です。



幅出しは出来たようです、伸しは初めてですから。 切りも上手で有望です。

入会したいと仰ってますが、すみません現在定員です。空きが出るまでお待ちください。

久しぶりの食事会です。今回も鴨セイロです。



昨晚鴨とネギを家でソテーして



会場で切りました。



釜前さん、茹で方頑張ってくださいね。



初めに生粉打ちを茹でました。



1人前出来上がりです。

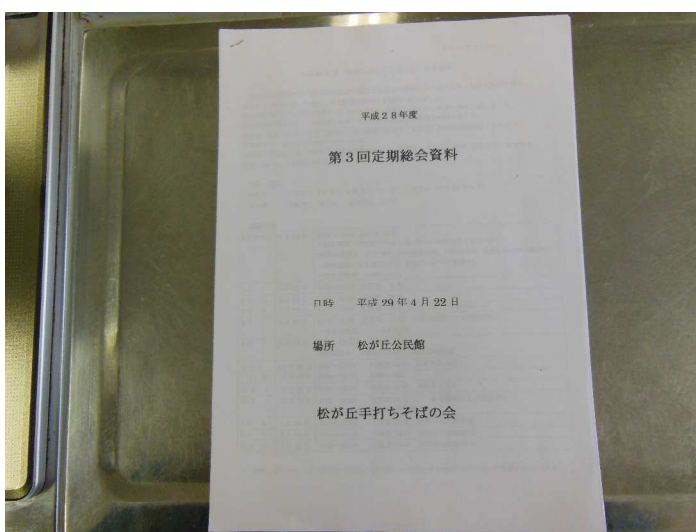


皆さん一緒に頂きます。初めて頂く十割そば、味は如何でしょうか？



お二人、仲間はすれになっちゃいました。

私も頂きまーす。



食事の後は定期総会です。

会員 16 名、出席 12 名で総会は成立しました。