

令和3年10月4日 定例会



会長の朝礼です。



講師のデモ打ちです。



さあ、皆さんのそば打ち始まり、始まり。先ずは水回し。
1回目の水の量、従来は230ccでしたが今回は250ccにしました。大きな粒が出来ないようにと祈って
いましたが幸い皆さん上手になり大きな塊は作りませんでした。

続く。



練っています。



相吉講師がお手伝い、丸く大きくします。



四角にしました、良く出来ました。



本延しをしています。

続く。



阿部講師がお手伝い。



本延し終わって広げてしまいました。



切っています。



今日打ったそば粉は北海道幌加内産キタワセの新そば粉です。香りと味をご堪能あれ。

