

親子そば打ち教室を開催しました

平成 26 年 8 月 27 日（水）稲毛保健福祉センターで一般社団法人千葉県調理師会千葉市支部 千葉市調理師会のご協力のもと、12組15人の親子がそば作りを体験しました。

《そばの打ち方》

1 水回し



水を入れたそば粉を手でさわって確認。

2 練り



ひとり三〇〇gの粉を練って

3 伸し

（参加者の声）
そば粉を丸くしたものが簡単に四角になってびっくりしました



4 切り



（参加者の声）
そばを切るのは力があるので難しかった

《参加者の感想》

こども

麺がモチモチしていておいしかった。

麺棒で伸ばすところが上手にできました。もう少し細く切りたいです。

そば作り またやりたいです。

作るのは難しかったけど、食べたらとてもおいしくてよかった。

保護者

そば粉は「生き物」と聞いてびっくりしました。

普段できない体験を子どもにさせることができよかったです。また参加したいです。

普段おそばをあまり食べない子ですが、自分で作ったそばは美味しかったようで、がっついていました。太めのおそばでしたが、とてもおいしかった。

丁寧に教えてくれてとてもわかりやすかった。手助けしてくれるので、子どもも楽しんでできた。

