

第3回そば打ち講座

一連の作業を講師が丁寧にお手本として示します。



講師の渡辺さん



受講する皆さん



まずはお手本



丁寧な作業が続く



少しずつ団子状態にしていく



まずは手で平たくしていく



今度は麺棒で伸ばしていく



全体を四角形に整える



折りたたんで、刻んでいく

さあ受講生の挑戦が始まります

10割そばは初心者には難しいといわれますが、丁寧な指導により、全員無事打ち上げることができました



