

## 食物科3年 特別授業「そば打ち講習会」

科目「調理」の授業の一環として、日本の伝統的な食文化の一つである「そば打ち」について特別授業を行いました。そば打ち専門家の古川均先生から実演を交えた講義と実技指導をしていただき、そば打ちの魅力を体感できた貴重な授業となりました。



蕎麦打ち専門講師:古川 均 氏  
(羽島そばサークル)

◎日 時:平成30年8月1日(水)

1限~4限

◎場 所:調理総合実習室

◎講 師:古川 均 氏

羽島そばサークルの皆さま

◎目 的:科目「調理」の授業の一環として、専門家による実演と講義を受け、そば打ちの知識と技術を身に付ける。

### そば打ちの手順

- ①材料の計量 → ② 水まわし → ③練り(くくり) →
- ④へソ出し → ⑤延し →
- ⑥包丁(蕎麦切り) →
- ⑦そば完成



水まわし



練り(くくり)



延し



包丁(蕎麦切り)



完成

### 【生徒の感想】

・材料を計量するときから、そばのいい香りがしました。そばの生地は思っていたよりも硬くて、加水をしながらよくこねて、耳たぶくらいのやわらかさにするところも力作業で大変でした。やわらかい生地ができるとふわふわした感触が新鮮で、古川先生が「指先で粉と話をするように生地を作る」と言われた意味が少し分かった気がしました。今まで食べたそばの中で一番美味しくでき、とてもうれしかったです。そば打ちの工程を、一つ一つ丁寧に説明していただき、日本の伝統的な食文化に触れることもでき、充実した楽しい特別授業でした。