

～そば打ち講習会～

健康的で、美味しいそばは、歴史も古く日本を代表する食文化の一つです。
二八そばを自分で打ち、食べ、楽しみながらそばの魅力を体験しませんか!!

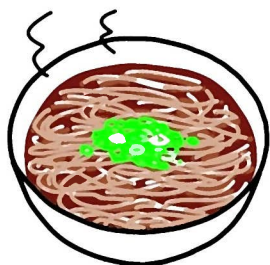
日 時 令和元年12月8日(日) 9時00分～13時30分

講 師 るすつ手打ちそば愛好会の有段者・経験豊富な会員

場 所 留寿都村公民館 二階研修室(直接お集まり下さい。)

対象者と定員 留寿都村民で一般成人、会場の都合で先着順として、12名まで

- 内 容
- ①初めにるすつ手打ちそば愛好会会員によるそば打ちを見学します。
 - ②参加者は、るすつ手打ちそば愛好会会員のやさしい指導を受けながら、そば粉 400gと小麦粉 100gで手打ちそばの全ての作業を体験し、打ち上がった一人約 750g(5人前少々)の生そばを持ち帰ります。
 - ③昼食は、るすつ手打ちそば愛好会で打ったそばを、参加者と会員でゆでる体験をした後に、温かいそばとして試食します。



※初心者でも楽しみながらそば打ち体験が出来ます。気軽にご参加下さい。

参加料 道産そば粉等のそば打ちの材料代とそばつゆ代として 500 円を実費負担していただきます。

持ち物等 エフロン、バンダナ、タオル3本、生そば 750gを持ち帰る容器
汚れても良い服装でお越しください。

申込み 令和元年 12 月6日(金)までに教育委員会社会教育係(☎46-3321)
まで 500 円を添えてお申し込み下さい。