

そば打ち体験実習

～社会人講師をお招きして～

生活科学科アグリフード研修班の2年生が、
8月4日(金)に蕎麦鑑定士の三岡氏をはじめ4名の
社会人講師の方をお招きしてそば打ち体験実習を
行いました。

初めてのそば打ち体験に戸惑いながらも、丁寧に
指導して下さる講師の方たちと、和気あいあいと
実習をすることができました。



今回は、そば粉8に対して、つなぎ(小麦粉)2の
割合の二八そばを作りました(*^-^*)



茹でたらすぐに
食べないと香りや
食感を損ないます😅
急いで～！！

短い時間でしたが、貴重な体験をすることが
できました。最後に美味しいおそばが食べて
大満足でした(*^_^*) 講師の先生方に感謝です。

