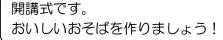
一主催事業から一

「めざせ!そば打ち名人」

12家族35人の参加のもと、手作りそばに挑戦しました。今回は初心者の方が多かったのですが、親子で力を合わせおいしいおそばが出来上がりました。







そば粉に水を入れてこねていきます。 なかなか力がいる作業です。



ボランティアの若狭高等看護学院の生徒さんです。 お手伝いをしていただきました。



こねたら、のし棒でのばしていきます。 黙々と作業が続きます。



いよいよ切ります。切り方によって、麺の太さが決まります。



出来上がったおそば

出来上かったのそは をゆでます。



温かいかけそばと冷たいおそば両方を食べてもらいました。おいしかったですね。