

第40回手打ちそばアカデミーinさいたま

～手打ちそばの正しい知識・技術を学ぼう～

令和元年 12月21日(土)9:00～受付9:30 開講

会場：埼玉県県民活動総合センター
2階 セミナーホール1

さらしなそば打ち入門

「さらしなそば」は、色彩、香り等を楽しむ「変わり蕎麦」などで知られるが、技術的には高度で素人そば打ち人にとっては高嶺の花的な存在となっております。

しかしながら、さらしなそばはその原理と技法を覚えれば意外と誰でも打てるようになります。

また、さらしなそば打ちができるようになると、二八そばや十割蕎麦打ちなどの上達にも有効といわれています。

あなたも”見目麗しい”しい「さらしなそば打ち」を体験してみませんか？

9:30～10:00 さらしなそば打ちの魅力について

10:00～11:30 さらしなそば打ち名人模範演技

第4代全日本さらしなそば打ち名人 柴崎友子

第4代全日本さらしな変わりそば打ち名人 小林秀美

昼食休憩

12:30～16:00 さらしなそば打ち体験(講師の個別指導)

500g(さらしな400+中力100)

打ったそばの茹で方、食べ方の指導を1階料理研修室で行い、残ったそばは持ち帰りとなります。(名人の打ったそばの試食も?)

※ 見学者はその指導状況及び茹で方食べ方の見学ができます。

1 参加対象 NPO法人そばネット埼玉会員及び一般

2 募集定員 個別指導定員18人 見学者60人(申し込み状況により追加の可能性もあります。

3 受講料 体験者 2,000円(材料費込)

見学者 1,000円

いずれも当日受付で納入願います。

4 受講申込 別紙 参加申込書に必要事項を記入の上、下記事務局に提出してください。定員になり次第締め切りとさせていただきます。

5 提出先:そばネット埼玉 事務局

メール:nposobanet@gmail.com

郵送 :〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町4-261-5

※ メールの場合は、ホームページから参加申込書をダウンロードできます。

※ 電話による問い合わせ先:鳥海 090-2339-8074

※ 全麵協単位取得対象事業(1単位)です。当日シールを配布します。

