

## 調理科 1年 そば打ち講習会

9月6日（木）、27日（木）の両日、調理科の特別授業として“そば打ち講習会”を実施しました。

この講習会は、（公財）栃木県生活衛生営業指導センター「後継者育成支援事業」のご支援で、講師には、栃木県めん類業生活衛生同業組合の先生方6名をお招きしました。

鹿沼産そば粉を用いた“ニラそばづくり”に取り組みました。初めてそば粉に触れた生徒たちでしたが、先生方のご指導で上手に「こねて、丸めて、伸ばして」、美味しいおそばが出来上がりました。

また先生方の「粉と水のバランスが一番重要だ」の言葉に職人の神髄を目の当たりにしました講習会でした。



鹿沼産そば粉を使い、つなぎを今回は3割使いました。



同じ幅で切るには、リズムカルに！



鹿沼名物“ニラそば”にしていただきました。