

調理科 1 年生 そば打ち特別講習会

9月7日（木）、11月16日（木）に、栃木県生活衛生営業指導センター「後継者育成支援事業（インターンシップ）」として、栃木県めん類業生活衛生同業組合の先生方がお越しいただき、「そば打ち特別講習会」を開催しました。

「そばは、縄文時代草創期から栽培され、日本人に愛され続けている食材であり、本県はそば生産量全国第6位を誇る“そば大国”です。そばにはルチンや食物繊維、優良なたんぱく質、ビタミンB群などが含まれ健康効果が高い食材。」とのお話の後、そば打ちの実践に臨みました。初めて触れた“そば粉”の滑らかな感触と薫りの良さに感激しました。

初めてのそば打ちでしたが、先生方の丁寧なご指導のおかげで美味しいそばを打つことができました。本物のそばを堪能し、そば職人に憧れを感じる講習会となりました。

