

定期講座紹介シート

会場 矢作市民センター	講座番号 606	部屋 2階 料理講習室	定員 10	回数 10
----------------	-------------	----------------	----------	----------

講座名 岡崎 そば打ち道場	講師 村越 三郎
-------------------------	--------------------

学習目標
国民的行事となった年越しそばを自分で打つ。そば打ちを通じて人の和を作る。手打ちそばで地域貢献をする。

開催日時 第3金曜日 9時30分～12時00分	5月 17日	6月 21日	7月 19日	8月 16日	9月 20日	10月 18日
	11月 15日	12月 20日	1月 17日	2月 21日	3月	

定員未達の場合の途中から受講	可 <input type="radio"/> 不可 <input checked="" type="radio"/>	受講料 500 円	教材費 20,700 円
----------------	-------------------------------------------------------------	--------------	-----------------

講師からのPR

【教材費内訳】	
そばの材料.....そば粉500gと強力小麦粉200gと軟水350cc	1100円
そば打ちの副資材.....打ち粉200g(打つ時のくつき防止)	200円
そば打ち道具の貸与...本格そば打ち道具を揃えています	1000円
	小計 2300円

＜個人で準備いただく物＞

- ・前掛け、バンダナ等頭髪を覆う物、タオル2本、台拭き1枚、そばを持ち帰る容器、そばを包むペーパー
 - ・そば粉が衣服に付着します。汚れてもよい服装で参加してください
- 本格プロ仕様そば道具を使い、そば粉と小麦粉と水だけで打つ二八そばを学んでいきます
* 講座10回中に、ご希望により十割そばの体験もできます

＜講師自己紹介＞ 昭和26年生まれの72歳です

2005年 手打ちそばに出会い道具を購入、自分勝手流にそば打ちを始める。
その後長野県松本市の知人に師事し、基礎からそば打ちを学ぶ。
2006年全麺協 初段位認定 2007年二段位認定 2009年3段位認定
2018年から矢作市民センターにて「そば道場」の講師をしています。

＜趣味の王道 そば打ち＞

- ・みなが夢中になるわけはその難しさ。ひとつひとつの工程が味を左右する。
 - ・初心者や過去にチャレンジして挫折した方に有益な失敗しないコツを伝授します。
- そばうち道場では5年間で48名の方がそば打ちを共に学び、そば道場で指導ができるまでに上達しました。今回も道場卒業生の方たちがそば打ちのお手伝いをします。

＜二八そばと十割そば＞

- ・二八そば... そば粉800gにつなぎの小麦粉200gの割合で打ったそばです。
- ・二八そばはのど越しよく音を立ててつるつるとすすって食べられます。
- ・十割そばは 文字通りそば粉100%で打ったそばで、二八に比べ香りを強く感じるが歯にぬかる感じ。
- ・十割そばを打つには そば粉の鮮度が良いこと【概ね製粉後10日以内】と少し高い技量が必要です

