

## 調理科1年生 そば特別講習会

平成29年12月14日(木), 調理科1年生全員が「そば特別講習会」を受講しました。この特別授業は、(公財)栃木県生活衛生営業指導センターの「後継者育成支援事業」の一環で、講師には栃木県めん類業生活衛生同業組合の先生方7名をお招きしました。

職人の格言として、「粉と水のバランスが一番重要だ」とおっしゃっていました。生徒たちは、そば粉から生地を作り、均等な長さに切り分け茹でて、自ら作っそばの味を堪能しました。



デモンストレーションを  
食い入るように見つめる生徒たち



水と粉のバランスが  
味に影響を与える



グループごとに丁寧なご指導  
早く混ぜなくては味に偏りが出てしまいます



均等な長さに切り分ける作業は  
難しいようです