

# 平成27年度 男の料理教室を開催いたしました！

今年も赤い羽根共同募金助成金事業により、ボランティアグループ「岩内町食生活改善協議会」さんのご協力のもと、男の料理教室を7月24日に開催。なお今年は町内で手打ちそば「<sup>わきち</sup>和吉」を経営しておりました和田雄二さんのご協力により「そば打ち教室」といった貴重な体験をすることができました。

当日は最初に和田さんによる実演を参加者全員で見学。参加者からの「すごい！」といった声が何度も聞こえてきました！



①男の料理教室（そば打ち教室）開始です



②和田さんの実演開始！先ず粉をませます



③加水後も様々な作業を行い練りの作業へ



④練った後は麺棒を使って延し作業へ



⑤角だし後は本延し。綺麗な長方形です！



⑥最後に切り。この間、何度も歓声がわきました

**早速3人一組でグループをつくり、学んだとおり(?) そば打ちをしたものの各テーブルで和田さんに助けを求める声が…。大忙しの和田さん！**  
**和田さんの実演では、「そば」を延す際、「そば」は綺麗な丸、そして四角に変わっていったのに、参加者のテーブルの「そば」は楕円になったり言葉に表せないような形になったり・・・。**



実演で学んだ延し作業を初挑戦！



和田さんのように上手いかねえ～な～。



なかなか難しい。和田さん助けてください！



なかには経験ある参加者が手直しする風景も



こま板持つ手はキツネの指って言ってたよ



そばの太さが微妙に違うが何とかできた！

ただし各テーブルには才能ある参加者さんがいたことから悪戦苦闘したものの「手打ちそば」は無事完成！「そば」だけでは少しさみしいとのことで岩内町食生活改善協議会さんのご厚意でキュウリの炒め物と厚焼き玉子が追加されました♪

その後、自分で打った「そば」を茹で実食！各テーブルで打った「そば」が出来るときの行程を見る限り、「(それぞれ責任をもって?) おいしく食べて下さい！」といった感じのグループもありました(?)が、実際に食べてみると全てのグループから「美味しい♪」といった声と共に皆さんの表情は笑顔で満ち溢れていました！和田さん貴重な体験本当にありがとうございました！



絶対にワシらの『そば』が一番おいしいぞ！



やっぱり手打ち『そば』はおいしいな～



こちらが本日の完成品！

『そば』もおいしそうだけど岩内町食生活改善協議会さん手作りのおかずもとてもおいしそう♪

和田雄二さん

とても貴重な体験

ありがとうございました

