

※講座内容は変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

講座No.	7
講座名	そば打ち体験
教員名	手打ちそばときわ会
講座内容	食文化であるそば打ちの体験をします。使う粉は田村市産のそば粉です。（※昼食付）
講座計画	<p>1回目 そばの歴史文化の講義、そば打ちの実技指導</p> <p>2回目 そばの栄養と健康の講義、そば打ちの実技指導</p> <p>3回目 そばの品種と栽培の講義、そば打ちの実技指導</p> <p>4回目 世界のそば産地と生産状況の講義、そば打ちの実技指導</p> <p>5回目 まとめ、そば打ちの実技指導</p>
教材費	1,500円（初回） 1,000円（2回目以降） （そば粉500g、打粉200g、パック・紙・資料作成費等）
準備物	タオル3本、前かけ（エプロン）、三角巾等
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>教員</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	