

たむら市民大学たまり 令和6年度後期 講座内容

※講座内容・日程・場所などは変更になる場合があります。

講座No.	7				
講座名	食文化！そば打ち体験				
教員名	全麺協段位所持 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。座学と実技指導で、より深くそばのことを知ることができます。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	初回1,500円、2回目以降1,000円 (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、筆記用具				
日時	11/10(日)	12/15(日)	1/18(土)	2/8(土)	3/15(土)
場所	常葉公民館 ホール				
	9:00~13:00				



教員

