



福井の郷土料理おろしそばを学ぶ そば打ち体験会開催

A ブロックの学校に通う児童・生徒・保護者、またその地域の方が集まって、そば打ち体験会を開催しました。

「越前そば道場」の木村敬師範をはじめとする 12 名の素晴らしい講師にお越しいただき、そば打ちを学ぶとともに、「そば道」の教えである「礼に始まり、礼に終わる」という素晴らしい精神を学びました。

体験したこと

打つ

3~4 人 1 組で行いました。工程は水回し、こね、延し、切り。そば粉を混ぜ始めると、おそばのとても良い香りがしました。そばを打つ工程と、そばの触感を楽しみました。おそらく初めて会った人と同じチームになった人もいると思いますが、譲り合ってそばを打つ姿はとても素敵でした。



見る

越前そば道場 木村 敬 師範をはじめとする達人たちによる、そば打ちのデモンストレーション。大人も子供も興味津々。皆さん沢山質問をされていました。講師の皆様は、とても詳しく説明くだり、「そば」の奥深さを知りました。

食べる

木村師範をはじめ、達人達が打ったおそばを頂きました。おそばの出汁は木村師範の特製。皆で食べるお味はまた格別。「今まで食べたおそばの中で一番おいしい！」との声も。



学んだこと



おろしそばの魅力 見て、触って、食べて、五感をフルに使って、おろしそばの魅力を体感しました。

礼に始まり礼に終わる 「お願いします」から始まり、「ありがとうございました」で終わる。また、後片付けまでが「そば打ち」であることを学びました。

譲り合いの精神 3~4 人で 1 つのおそばを打ちました。譲り合ってそばを打つ、その姿は本当に素敵でした。

とても楽しかった、また参加したいというお声を沢山いただきました。木村師範を始め講師の皆様、スタッフの皆様に深く感謝申し上げます。

