

## 伝統的食文化伝承活動講座 郷土料理「そば打ち」

令和3年5月23日（日）

北上山地民俗資料館では、地域の郷土食やそれに関する技術を学ぶ機会として「そば打ち」の講座を開催しました。昨年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、講座を中止としました。今回は感染拡大防止対策を行い、参加者の人数も制限させていただき開催しました。

講師は、「里の駅おぐに」小国振興舎のみなさんに教えて頂きました。参加者のみなさんは各自 500 グラムのそば粉を、「打ち方」・「のし」・「切り」を体験しました。

「そば粉はなるべく手早く、空気を含ませるように混ぜる」、「生地につやが出るまで捏ねる」など、コツやポイントを教えていただき、挑戦しました。



### ～参加者の感想～

- ・とても楽しくできました。ソバの香りを感じ、優しい口調で丁寧に教えていただき、「できた感」で満足でした。ありがとうございました。
- ・先生方が丁寧に教えて下さったので、上手にできました。楽しかったです。ありがとうございます。
- ・初体験です。丁寧に教えて頂いて嬉しく思いました。楽しく作らせて頂き、自分でも作ってみたいと思います。
- ・初体験でしたが、丁寧に手ほどきを受けて作る事ができました。とにかく楽しかったです。自宅でもチャレンジしたいと思いました。「そば打ち」以外にも、「里の駅おぐに」についても知ることができました。家族を連れて伺ってみたいです。

本講座をきっかけに地域の生活文化について理解を深め、楽しく学べる機会を提供していきたいと思います。