

11月26日(水) そば打ち体験

【食文化の豊かさを】

「県民性」というように地域における文化の違いは都道府県の単位で捉えられることが多いように思います。各地の食文化！一つとっても県ではなく「藩」の単位で成り立っていると感じませんか。300 近い藩に分かれていた江戸時代、260 年も続く日本の食文化の豊かさ、地域色の強さの背景を食から学びたいものです。



さあ！いよいよ蕎麦打ち体験です。そば粉が400 グラム、小麦粉が100 グラムの二八蕎麦。

粉をふるいにかけていきます。





おいしいっ

最高♡

めっちゃうまい♡

1,2年生から感謝



自分たちの手で育て、刈ったお米を家庭科の時間に鍋で炊きました♪



いりこの出汁の香りがとっても食欲を・・・。

1,2年生のさつまいもを使ってお味噌汁♪



お米がモチモチしていておいしい♡

さつまいも甘い♡

