

五色台体験教室 実施報告

1月21日(日)「竹の器で手打ちうどんを食べよう」を実施しました。

五色台も冬本番！

今年最初の五色台体験教室は、竹の器で手打ちうどんを食べよう！五色台の竹で器を作り、讃岐の郷土料理、手打ちうどん作りの体験です。

最初にスタッフからデモンストレーションがあり、各グループに分かれ、予め用意していたうどん玉を踏んで伸ばします。讃岐うどんはコシが重要！何度も踏むことによってコシがあるうどんに仕上がりました。その後、麺棒で厚さ5mm程に伸ばし、三つ折りにたたんだ生地を包丁で切り、麺を完成させます。15分ほど茹でたら、竹で作った香りある器にしっぽくのだし汁や卵をかけた釜玉で手打ちうどんを味わいました。

参加者からは「初めての体験だった、良い経験になった」「うどんを太く切り過ぎた」「コシがあり美味しかった」などの感想が聞かれました。

