

12.24 総合的な探求の時間

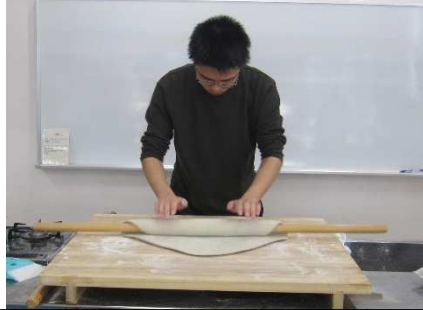
(蕎麦打ち体験)



講師の神戸様



蕎麦打ち全工程を生徒が実習中〔水回し→括り→練り→……〕



蕎麦打ち全工程を生徒が実習中〔丸延し→四つ出し・・・→本延ばし→霧→切り……〕



切り揃えた蕎麦



薬味〔ネギ・大根おろし〕



茹で上がった蕎麦



自分たちで作った蕎麦を食べている様子



後片付け中

総合的な探求の時間に、週3日型：1年生～3年生が「蕎麦打ち体験」をしました。最初に、元蕎麦職人の神戸さんに全行程〔水回し→括り→練り→菊揉み→丸延し→四つ出し→本延し→畳→切り→茹で→洗い→盛り付け〕を指導していただいた後、本校の圃場で取れた蕎麦粉も使用し、生徒が全行程を実習した後、皆で食べました。

〔生徒の感想〕

「蕎麦打ち」は初めての経験で、とまどいもあったが、みんなで楽しくワイワイ言いながらできた。協力し合うところでも、みんな自分一人一人の役目を果たせて、最後に切り終えた後の満足感は大きかった。掃除や後片付けにも頑張れた。自分たちで作ったお蕎麦、とてもおいしかった。