

安倍川中学校生徒がそば打ち体験

◆ アピールポイント	・ 静岡市立安倍川中学校1年生が家庭科の授業で、地域の「そば打ち同好会」の方からそば打ちの技術を学びます。 ・ 「どうしたらそばを均等に伸ばすことができるのか?」、「そば切りのポイントは?」など、そばが出来上がるまでのポイントをそば打ちのスペシャリストから学びます。 ・ 生徒自らが苦労してそば打ちをし、茹でて食べることで、そば本来の美味しさを知り、日本の伝統食の素晴らしさに気づいてもらう体験です。
◆ 日時・期間	令和7年2月4日(火曜日) 13時20分～15時45分
◆ 場 所	静岡市立安倍川中学校 1階調理室(葵区弥勒二丁目11番1号)
◆ 内容など	【日程】 13時20分 そば打ちの模範試技を見て説明を受ける。 14時 8グループに分かれて、そば打ち体験を行う。 15時 自分たちで作ったそばを茹でて試食する。 15時30分 片付け
◆ 対象・人数	静岡市立安倍川中学校1年3組生徒 26名
◆ その他	ご取材いただける場合は、前日までに下記へご連絡ください。

別紙資料 無 有

ぜひ取材をよろしくお願いします

【問合せ】 静岡市立安倍川中学校
(葵区弥勒二丁目)

担当者 森・海野

電 話 054-252-6148