

## 体験内容

- ・地域の料理文化や調理方法を知り、地方への関心・理解を深める
- ・調理を実践し、食の大切さ、苦労を学ぶ
- ・地域（山村）の人たちとの交流を通し、コミュニケーション能力が高まる

## SDGs



## 体験情報

所要時間：1～2時間

期間：通年

最大人数：9～16人

雨天時等：影響なし（室内での体験）

準備物：エプロン、三角巾、タオル

事業者（インストラクター）：大澤 ケイ子、清水 俊夫

## プログラム

1. そば粉に水を加えながら、こねる
2. 麺棒を使い、丸だしを作る
3. 続いて角だしを作り、肉わけをし、生地をたたむ
4. 生地を包丁で切って茹でる
5. 完成、試食