



<< 自然がいっぱい! ~大池オートキャンプ場~ | TOP | 秋がやってきた! >>

2014年09月14日

そば打ち道場を発見!!

とします☀

東かがわ市伊座に手打ちそば道場があったことをご存知ですか????

私は今日まで知りませんでした...

そば打ちってなんだか敷居が高いような気がしますが、

お手ごろ価格で教えてもらえます??



手作りそばはお店で売っているのより上手い\*

そば打ちを教えてくれたのは♡

ダンディーな廣瀬 泰雄先生✿✿



趣味で手打ちそばの勉強を始め、3年間 月4度ほど大阪の道場で習い、白鳥に帰ってきたのを機会にそば打ち仲間を作るべく道場を開いたそうです(♡) 一昨年の5月から自宅(伊座)で道場を始められ2年目を迎えます(♡)

今回は、田坂智子さん&川田富子さんと一緒に

初心者でも失敗しない二八そばに挑戦(♡)

検索

検索

Y!ウェブ 記事

ブログへのメールは、こちらから。お待ちしています!



スタッフ紹介



ブログ制作とし Toshi



パーソナリティ みかわ かよ Mikawa Kayo



カテゴリ

スタッフdiary(日記)(365)

FM香川 ソフトクリーム部(4)

FM香川 自転車部(0)

観光・イベント(32)

東かがわ東部(引田・白鳥)(326)

東かがわ西部(三本松・丹生)(111)

旨いもんグルメ(0)

東かがわ東部(引田・白鳥)(77)

東かがわ西部(三本松・丹生)(70)

東かがわ南部(五名・水主)(11)



二八そばとは

2割がつなぎ粉(小麦粉)と8割のそば粉で作られる「そば」!!



ざるでサラサラになった粉に加水!



指を立ててかき混ぜて...



混ぜて...

- [└ 東かがわ夜回り隊\(25\)](#)
- [遊ぶ・くつろぐ\(0\)](#)
- [└ 東かがわ東部\(引田・白鳥\)\(84\)](#)
- [└ 東かがわ西部\(三本松・丹生\)\(46\)](#)
- [泊まる\(宿泊施設\)\(0\)](#)
- [└ 東かがわ東部\(引田・白鳥\)\(10\)](#)
- [└ 東かがわ西部\(三本松・丹生\)\(7\)](#)
- [お買い物\(3\)](#)
- [└ 東かがわ東部\(引田・白鳥\)\(34\)](#)
- [└ 東かがわ西部\(三本松・丹生\)\(22\)](#)

<< 2014年11月 >>

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
						30

最近のコメント

- [アナと雪の女王「Let it go」東かがわ市ver. by まき \(11/18\)](#)
- [アナと雪の女王「Let it go」東かがわ市ver. by 生徒 \(11/15\)](#)
- [雨でもやってます！！ ～Beach House Yamada～ by とし \(08/05\)](#)
- [雨でもやってます！！ ～Beach House Yamada～ by Beach House YAMADA店長SATOKO \(08/04\)](#)
- [放送お知らせ by まき \(07/04\)](#)

過去ログ

- [2014年11月\(21\)](#)
- [2014年10月\(33\)](#)
- [2014年09月\(28\)](#)
- [2014年08月\(29\)](#)
- [2014年07月\(26\)](#)
- [2014年06月\(27\)](#)
- [2014年05月\(25\)](#)
- [2014年04月\(25\)](#)
- [2014年03月\(73\)](#)
- [2014年02月\(65\)](#)
- [2014年01月\(72\)](#)
- [2013年12月\(72\)](#)
- [2013年11月\(77\)](#)
- [2013年10月\(72\)](#)
- [2013年09月\(64\)](#)
- [2013年08月\(61\)](#)
- [2013年07月\(75\)](#)
- [2013年06月\(64\)](#)
- [2013年05月\(36\)](#)
- [2013年04月\(1\)](#)



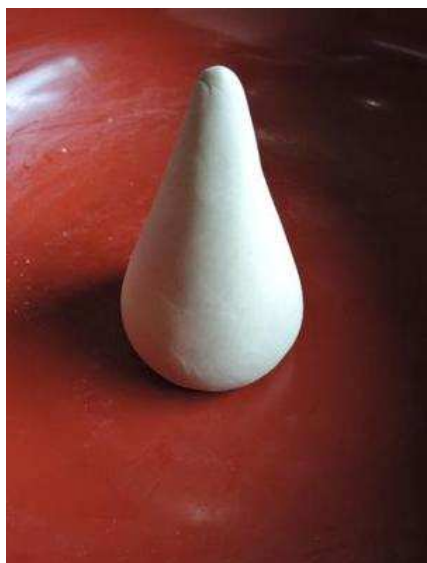
本blogはリンクフリーです。

powered by Seesaa  
Seesaaブログ





石ころくらいの塊が出来てくると集めてひと塊に🎵  
こねているうちに段々と塊になっていくのがわかり嬉しくなります🎵



丁寧に生地を練っていくとキレイな円柱に💡  
さすが、廣瀬先生 あっという間にすべすべテカテカの円柱が完成🎵  
さわり心地のいい円錐をギュッと押しつぶして後は伸ばすだけ🎵



生地を伸ばすのはむちゃくちゃ難しい🎵  
キレイな長方形になるように丁寧に伸ばしているつもりが…  
いびつな四角形にしかない🎵



意外にもまともな蕎麦が出来、驚いてしまいます!!  
自分で打ったそばはコシも香りも全然違う♡

ただ粉を混ぜて練って引き延ばすだけじゃない!!

そば打ちは身体の全部を使用するので大変だなあと痛感!!

苦労の後に食べるそばは一味違うのでは非、皆さんも道場へ行ってみよ~☆

手打ち蕎麦道場「水任」

住所：香川県東かがわ市伊座946-1

TEL:0879-25-1934

定休日：木曜日・日曜日

☆地図はこちらから☆

○蕎麦打ち教室

500g(5人前) 1,500円

700g(7人前) 2,100円

持参物：エプロン、タオル、生そば入れ容器、だし汁を入れる容器

ブックマーク 0 いいね! 6 ツイート 2 ブックマーク

【 東かがわ東部(引田・白鳥)の最新記事】

- > [草木染めに挑戦しよう!](#)
- > [和三盆作りが間近で見られる工場ができた!!](#)
- > [フィールドミュージアムSA・NU・KI2014 その②](#)
- > [フィールドミュージアムSA・NU・KI2014 その①](#)
- > [香り豊かな「秋の新そば」](#)

posted by 東かがわ東方見聞録 at 18:26 | [Comment\(0\)](#) | [東かがわ東部\(引田・白鳥\)](#) |

この記事へのコメント

コメントを書く

お名前:

メールアドレス:

ホームページアドレス:

コメント:

※ブログオーナーが承認したコメントのみ表示されます。