



## ソバ打ち体験 R6.2.6

いよいよ、そば作りの最後、そば打ち体験です。そば粉に水を加え、よくこねていきました。団子のようになったそばを、薄く広く伸ばしていきました。最後に包丁で細く切っていきました。作ったそばは茹でて、食べました。種まきからソバ打ちまでを通して、「こうやってそばが食べられるんだ」ということを知ることができました。また、食べ物のありがたさや食べ物が育つ自然の大切さを感じることができました。



ソバのこね方、伸ばし方を習いました。



すごい！ うすく伸びている！





水を少しずつ入れて、優しく混ぜていくよ。

切れないように、うすく、うすく伸ばしていくよ。



細くなるように、上手に切っていくよ。

最後は、ゆでて食べました。  
とっても おいしい！！

