

郷土食講座「そば打ち（打ち方+ゆで方）」

事業主体名：県立関宿城博物館

開催日：6月14日

場所：県立関宿城博物館



最初に実技指導者によるそば打ちの実演を見てから、「水回し」「こね」「整え」「伸ばし」「折りたたみ」「麺切り」の手順で行いました。実技指導者の関宿そば打ち愛好会の人たちは丁寧な指導で、参加者たちに好評でした。参加者はそば打ちの体験を一通り体験し、全員が4～5人前のそばを完成させました。

次に、実技指導者が最適なゆで方の方法を講話してから、鉄鍋で麺をゆであげました。そして、参加者は自作のそばと、実技指導者作のそばを試食し、違いを味比べしました。

【参加者の感想】

- ・そば打ちは初めてですが、丁寧に教えていただいて楽しく参加できました。
- ・ほぼマンツーマンで、親切な指導をいただきました。
- ・最初に実演があったので、自分でやるときにやりやすかったです。

郷土食講座「小麦まんじゅうづくり」

事業主体名：県立関宿城博物館

開催日：6月20日、21日

場 所：県立関宿城博物館



事前に計量してあった小麦粉と重曹をビニール袋の中に入れて、よく混ぜることから作業が始まり、「生地づくり」「ねかせ」「アン包み」「蒸す」の手順で行いました。その間、実技指導者は参加者のテーブルに入り、丁寧に分かりやすく説明していきました。

蒸し上がった小麦まんじゅうの表面に「関宿城」の焼印を押し、当館オリジナルのまんじゅうに仕上げました。

最後に、みんなで出来上がった小麦まんじゅうを1つ試食しました。

【参加者の感想】

- ・子供の頃に食べた小麦まんじゅうが作れて感動しました。
- ・初体験でしたが、非常に楽しかったです。定期的に家でも作ろうと思います。
- ・丁寧に指導して下さったおかげで、とても分かりやすく、楽しく作ることができました。