

地域農業を支える人材育成事業 常陸秋そば活用地域連携

1. 目的 外部講師を招聘して常陸秋そばの美味しさを実食で確かめる事や、そば打ち実技講習で全員がそば打ちを理解し関心を持ち、技術向上をはかる。
2. 日時 9月21日 外部講師によるそば打ち実演・講義・実食による食味判断
10月12日・19日・26日・11月2日 実技指導（各回10名程度）
11月6日・9日 実技指導（選抜生徒）
3. 場所 食品化学科棟 加工室
4. 参加生徒 食品化学科1年生 36名
5. 生徒感想 そば打ちは初めての人がほとんどでしたが、講師の先生の指導のもと、そばを打つことができました。昨年は二八そばでの体験で、生地がボロボロになる生徒が多数いたようですが、今年度は割合を変えての体験でしたので、出来栄が良いそばに仕上がった人が多かったと思います。選抜者の中には手ごたえを感じた生徒も多数いましたので、全国高等学校そば打ち選手権大会に出場できるよう励みたいです。また、常陸秋そばについて学んだ事を多くの方に伝えたり、自宅でそば打ちをしたり、経験を活かしたいです。

