

令和6年度県立学校等チャレンジ・プロジェクト報告

1. 目的 食品化学科生徒全員がそば打ち技術を学び、茨城のそば文化を伝えられる人材に育つ。また、プロの技術を間近で見て学ぶことで、職業人としての志を学ぶ。

2. 日時 1月9日(木)・1月20日(月)・1月23日(木)・1月30日(木)
2月3日(月)・2月20日(木)・3月13日(木)

3. 参加生徒 食品化学科1年生

4. 講師 益子正巳 全日本そば打ち大会第3代チャンピオン
ひたちなか市そば店 満志粉 店主

5. 生徒感想

①一番最初の授業で、講師の先生の模範のそば打ちを見たときに、とてもきれいな手つきでそばを打っていて、感銘を受けました。見ていだけでとても難しそうに感じたので、実際に実習するときは本当に自分がそばを打てるのか心配でしたが、講師の先生が丁寧に指導してくださったので、とても楽しく、真剣に実習に取り組むことができ、完成したときはとても嬉しかったです。

②食品科学部で週に1回そば打ちをしています、実際にプロの技を見て、指導していただけて、とても嬉しかったです。コツやポイントもたくさん教えてくださったので、これから一生懸命練習し、全国大会出場を目指して頑張りたいです。

