

そば打ち技術の向上と継承

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 10月20日(月)・10月30日(木)・11月20日(木)・12月4日(木)・12月11日(木)・1月15日(木)・1月22日(木)
3. 参加生徒 ①食品化学科1年生 ②食品化学科2年生(食品科学部4名)
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最初の授業で、講師の先生のそば打ちを見たとき、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。見ていてとても難しそうに感じたので、実際に実習するときは自分も講師の先生のようにそばを打てるのかとても心配でしたが、講師の先生が丁寧に指導してくださり、ペアで組んだクラスメイトと楽しく、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。

②1年生の頃から食品科学部として週に1回そば打ちを行い、去年講師の先生に指導していただいたときから自分でも成長を感じていましたが、再びプロの技を目の前で見て、指導していただき、さらに成長できたのではないかと感じてとても嬉しかったです。去年よりも自分が苦手な「菊練り」の的確なコツやポイントも教えてくださったので、これからも一生懸命練習し、全国大会出場を目指して頑張りたいです。

