

## ◇はじめに：

コロナ禍が続き延び延びとなっておりましたが、去る12月8日に研修と親睦を兼ね、東海村水墨画連盟の『令和4年度 そば打ち講習会』が開催されましたのでその内容をご報告致します。**水墨画もそば打ちも「水分コントロール」が肝であることを痛感した次第です。**尚、次年度の研修担当は東墨会となります。

## ◇東海村水墨画連盟 令和4年度 そば打ち講習会

- ・日時：令和4年度（2022年度）12月8日 9:30～12:00
- ・場所：村松コミセン
- ・会費：500円/人
- ・参加者：10名（墨遊会3名、東墨会7名）





慎重に水分コントロール中です



そば粉と水がうまく混ざるように丁寧にこねて加水するのがコツです

上手くこね、加水していくとこのようになります



大胆な味付け  
ですが美味し  
かったです



まあよくこねている  
のに四角く伸ばす  
不思議さ  
まあカットすることを  
考えると当然ですね



椅子から落ちないか心配でした



佐藤講師；Myそば包丁でカット法の指導です



打ち粉は大胆に使う方が、カットした後などくっ付かなくて良いです



熱湯に投入し、浮き上がってきたら1分維持で完成



美味しそうに出来上がりました



ソーシャルディスタンス確保で頂きました

