

第1回「蕎麦打ち会」企画書

◎対象者； 駒場自治会々員で蕎麦打ちが初めての方

◎日時； 土曜日または日曜日（午前～午後）

◎募集人数； 12名まで（4組）

◎開催場所； 公民館調理室

◎蕎麦打量； 500g／人（二八蕎麦）

◎参加費用； 1,000円？／人（試食、持ち帰りあり）

◎指導者及び補助者；

蕎麦打ち経験者 4名、調理補助者； 2名

◎参加者所持品

エプロン、手拭（またはタオル）、

◎蕎麦打ち道具；

①こね鉢、のし板、めん棒、コマ板、麺切包丁 ×4セット

※レンタル費用（4日間）=9,000円×4セット

②まな板

③ふるい

④計量カップ（300cc位）

⑤ふきん、タオル

⑥大判ビニル袋

⑦密閉容器（約20×25×10cm）

◎材料

【蕎麦用】

- ・蕎麦粉… 5kg （1,800円／kg）
- ・小麦粉… 1kg （400円／kg）
- ・打ち粉… 500g （450円／250g）
- ・持ち帰り用パック、ビニル袋（パック収納用）
- ・輪ゴム

【麺つゆ用】

- ・カツオ厚削り…100g、サバ節…25g
- ・だし昆布…15×15cm×2枚
- ・干しシイタケ…中5枚
- ・醤油…500ml
- ・みりん…500ml
- ・酒……少々
- ・砂糖…少々
- ・ネギ…2本
- ・わさび（チューブ入り）…1本

【麺茹で用器材】

- ・なべ…φ30cm×2
- ・洗い桶…φ25cm×2
- ・麺洗いざる…φ25cm×2
- ・麺茹であげざる…取手付×2
- ・菜ばし

【試食用】

- ・盛付け用皿
- ・割りばし
- ・湯飲み茶わん（蕎麦猪口として）

◎蕎麦打ち会タイムスケジュール

- 09:00 講義開始（机上）
- 09:10 講師模範作業（ふるい、水回し、練り、つのだし）まで
- 09:30 参加者作業（ 同 上 ×3名×4組）
- 10:30 講師模範作業（延ばし、麺切り）
- 10:40 参加者作業（ 同 上 ×3名×4組）
- 11:40 作業終了、片付け
- 12:00 試食
- 12:30 片付け
- 13:00 散会

※ 参加者作業中に講師が打った試食用麺を茹で、つゆ等の準備を行う。
時間がかかりタイトです。午後まで調理室を借用する必要があると思われる。
また、本会計からの補助なしでは実施できません。（裏方さんへの謝礼も必要）