

5月に入り、だんだんと暑くなってきましたねー。こんかいのラーメン学校は生徒さんの熱気もあり、窓全開で行われました！！



チャーシュー丼



製麺実習～元だれ作成

まずは製麺講習。

麺厚をノギスで測るのも、麺機を扱うのもぎこちない感じで、何回もホワイトボードの所に行って先生と一所懸命計算されていました。しかし、最初から皆さん知り合いなんじゃ？というようなコンビネーションで、生徒さん同士助け合いながら実習が進んで行きました。途中で作成したチャーシュー丼には皆さん感動！「うめー」の連発でした。



製麺実習



合わせ！オリジナル完成！

どんな生徒さんも本当に無口になる。それが合わせの時間です。自分の理想のスープを作るため、ああでもない、こうでもないという試行錯誤しながら何時間もの間スープとの戦いです。まず、それぞれを味見してから合わせていく生徒さん、先に頭で計算してから考え理想のスープに近づけていく生徒さんと、まちまちです。最初は出口が見えないと嘆いていた生徒さんも、講師陣のアドバイスを受けて、だんだんと笑顔が！



最終日は盛付まで行います。今までは食べることはしても、実際に盛り付ける事まではしなかったラーメン。思うのとやるのでは勝手が違う様子です。こんな感じかな〜と並べたトッピングをテーブルに置くと、松原講師が腕を組みながらチェック。厳しいチェックもくぐり抜け、最終的には、皆さん納得のいく美味しいラーメンが出来ました！！
お疲れ様でした～！

生徒さんの声

その通りの事をすれば失敗がないと思った。正直もっと気楽にできない、硬いイメージがあったから、実際に来てみて、講師の方も気楽に話ができるし、質問もしやすい環境だった。少人数制だという事も、やりやすかったと思う。

