

8月

大和的拉麵道

開催レポート

2010

今月も真夏の暑〜いラーメン学校がやってきました！生徒さんも負けず劣らず、熱く勉強家な方ばかり。今月はフランスから生徒さんがいらしてくださいました！



1、2日目は製麺、そしてトッピングを作ります。1日目、初めて顔を合わせた生徒さんたち。今月はフランスからの参加者や、すでにラーメン店をされている方もいらっしゃいました。このメンバーでこれから6日間、一緒にラーメンを作っていきます。製麺は個人作業が多いのですが、トッピングなどは班や何人かに分かれて作業するので、最初のうちこそ静かにしていたメンバーですが、1日の終わりには大分打ち解けていた様子でした。製麺作業では、様々な加水率の麺を作りました。人が作業しているのを見ていると、「あ、そこレバー切り替えてない！」とか、「麺帯折れてるよ。」とか言えるのですが、いざ自分の作業となるとあたふたしてしまう生徒さんも。でも、皆さん美味しい麺ができました！

3日目はスープ作り。8月の熱気の中、10個以上ものスープを炊くと、室内は水を飲んでも飲んでも足りない程のサウナ状態。あっちでは鶏が炊かれ、あっちでは豚が炊かれ、皆さん灰汁取りに大忙しです。同じ豚でも部位によって、味は勿論のことながら色や鍋の吹き方も違ってきます。隣同士で、「これってこんなに色白いんだねー。」といい合う生徒さん。これ絶対使ってみたい、と今のうちにスープ合わせが楽しみになってくるスープ取りでした。



今月の作品



今月も皆様お疲れ様でした！分からない事があったらまたご連絡くださいね！