

九州からの参加者が多い中、今回は福岡から4人組の生徒さんや、熊本から来た熱〜い生徒さんもいらっしゃいました。はちまきがトレードマークので気合も十分！でしたよ！

健康志向ということで、 全粒粉うどんにも挑戦しました。

黒々、つぶつぶしたこのうどんが、かんの全粒粉で作ったうどんです。お味は、噛むと小麦の味がふわっと口の中に広がります。かな〜り主張の強い麺です。ただ、粒が大きいので、うまく作らないと切れやすかったり、喉越しはちょっとざらついていました。



3日目はだしと製麺、 大忙しの練習風景でした。

中央の机に並べているのは、オリジナルだし作成のための個別だしです。細かく配合しながらの作成となるので、「これくらいで」と入れたしいたけの味が、色濃く出すぎてしまった人もいたのでした…。奥の方では空いた人が製麺練習も！と、この日は大忙しの一日となりました。

生徒さんの
オリジナル一品

釜たま
チーズバター



マーボ美丼



草食男子

こうやって並べるだけで、色だけでもかなり違います。うどんだしも地方によって好みも全然分かれるんだなと感じさせられる瞬間でした。

