

先月のうどん学校では冷房が必要だったのに急に寒くなり最終日は最高気温11度と暖房をつけなくてはならないほどの冷え込みになりました。

いきなり現れた北風小僧に負けないくらい今月も元気にうどん学校が開催されました。

今月のうどん学校の生徒さんは6名。うち韓国からの参加者は2名。既にらーめん店などを経営している大変アクティブな女社長さんと社員さんや

中国や台湾などで開業を考えているとてもお話好きで物知りの社長さん。

他には色々な飲食店で経験を積んできた方、焼肉店を営んでいる会社の専務さん。そして飲食業はしたことがない現在作曲家のかたなど、今月も色々な経験や年齢・考え方の生徒さんが集まりました。

今月は大変面白いうどんをつくったのです。

それは・・・ココアうどん!仕込みの時はどうなるのかドキドキしてました。

お味は、あれれ。スイーツとは呼べないけれど、食感的にはくずきりのような感じになりました。きな粉をまぶしてみるとあら美味しい。

他にも塩を入れないうどんや、塩の代わりに砂糖を入れたうどんなども作りました。

カフェのようなうどん店をしたいなど色々な思いを持ち合わせてのご参加ですから、出来る限り皆様のご要望にお答えしていきます。だってやって見ないとわからないもの。

また、海外からお越しの参加者が不安に思っている「粉」の問題についてもみんなで考えました。そして強力粉を使ってうどんを作れないかと試行錯誤。

結果的には美味しいうどんが出来上がりましたよ。

大和の学校は参加する生徒さんと一緒に作り上げていきます。

こんなことしてみたいなど、ご要望があれば是非参加時におっしゃってみてくださいね!

もうひとつ、大和の学校の特徴として参加者同士が仲良くなって卒業すること。

此処であったのも何かの縁ですから、と最後にはみんなが連絡先を交換するなんてこともしばしば。同じ志を持つ方に逢うためにも是非ご参加くださいね!



ココアうどん

