

# 9月

# 讃岐うどん学校 開催レポート

# 2010

随分涼しくなってきましたね。何時の間にか蝉の声も聞こえなくなり、聞こえてくる虫の声は秋のものに変わってきたようです。そんな中今月も元気にうどん学校開催しました！

1、2日目は何時もながら製麺講習から始まります。海外から参加の方も加えて、今月も賑やかなうどん学校。初めての製麺は、誰でも緊張してしまうもの。角から入れて、すべりにくくなったら打ち粉をして、と伸ばして行って、ようやく目標の薄さになったと安心したところで、隣から先生がにこにこ、「何か忘れてないですか？」と聞いてきました。はて、生地はちゃんとカッターが切っている所。



打ち粉はさっきちゃんとしたり、と考える生徒さん。隣で見ていた生徒さんが、ちょんちょんとつついたのは、十段まで上がったレバー。



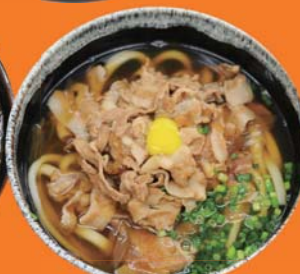
## 製麺講習

「ちゃんと最後は下してあげないと、次の人がうっかり気付かないまま一番薄い隙間を通してしまうかもしれませんよ。」と、ガタン、とレバーをおろしてくれたのでした。やる前には言われていた注意ですが、実際やってみるとすっ

かり忘れてしまうもの…。その一部始終を見ていた次の生徒さんは、その教訓を踏まえて、ちゃんとレバーをおろしてくれました。でもでも、最終日には決められた時間にうどんを提供するシミュレーションも行います。1日目から、練習時間が足りないような気のする生徒さんも……。5日間は長いなと思っても、実はあっという間なんですよ！遠慮せずどんどん練習して行ってくださいね！



オリジナル  
一品料理



今月は、豚肉の肉うどんや、カレーうどんの下にごはんが入っているという変り種もありました！

オリジナルトマト麺…！？

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！