

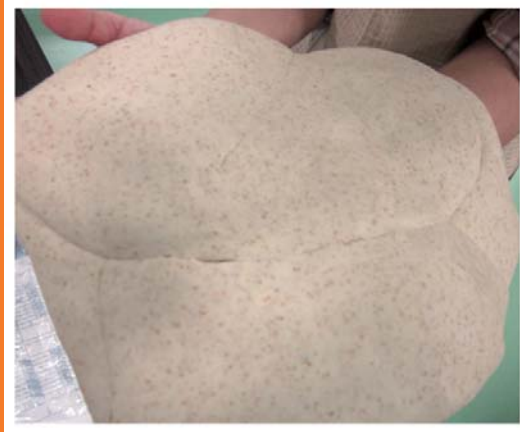
11月からはうどん学校も一新！何もかもが真新しい気持ちで挑んだうどん学校に、今月も遠くは北海道から生徒さんがお越し下さいました！

すっかり寒くなってしまいましたね。冬の寒さにも負けず、うどん学校、12月も開催です。

理論を学んだら、早速実習です。それぞれの配合で作った生地を、ミキシングしてから、足踏みします。ここで機械を使わないのは、実際に手作業がどれだけ大変か、生地の圧力がどれくらい変わってくるのかを知ってもらいたい、という意味なんです……。

「〇〇さんと全然違うね」と隣の人の生地と見比べて思わず言った生徒さん。粉が違うだけで、こんなに色も硬さも違うものなんだ…と思わず人の生地、自分の生地を触り比べます。たくさん人がいるから出来る、配合の差の勉強なんですよ。

最終日はいよいようどん学校の総まとめ。自分自身だけの1品を完成させる日です。日頃うどんを作らない方ばかりでしたが、出来あがってきたうどんは、ついこの間初めて製麺したとは思えないような出来栄。並べられた作品は、どれも作った方が良く表れているような気がします。見た目はシンプルなうどんも、だしを飲むと、ちゃんと味がしっかりとっていて美味しいんです。このだしも、だし講習の時にちゃんと自分だけの配合をしただしなんです。関東からいらっしやったので、てっきりそんな味付けかと思いきや、飲んでみると、讃岐だし。やっぱりコンセプトによって、決まる味はそれぞれ違うんですよ。



ラーメンは段々取り扱ってるお店が増えてきましたね。全粒粉うどんです！

