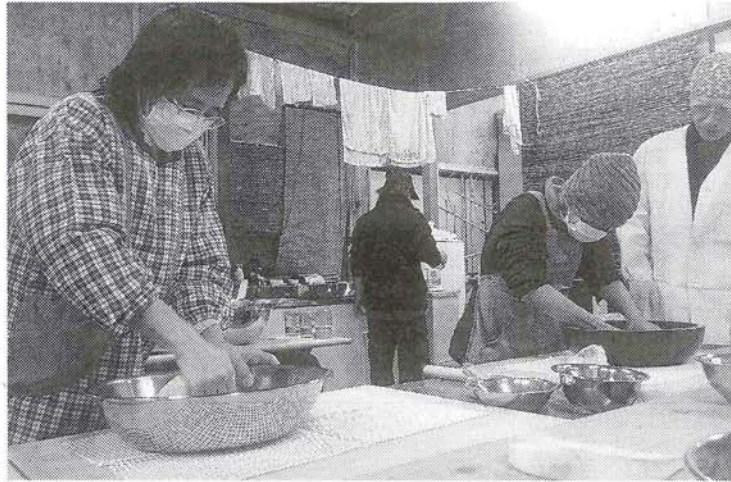


地場産新粉でそば打ち

GW三島

教室参加者 生地こね、麺延ばしに挑戦



そば打ちに挑戦する参加者＝三島市の三島農村カフェ

三島市のNPO法人
グラウンドワーク(G
W)三島は24日、三島
そばの新粉を使ったそ
そば打ち教室を川原ヶ谷
の三島農村カフェで開
いた。

江戸時代に三島宿の
特産品として親しまれ
た三島そばを復活させ
ようと実施。13年目を
迎えた今回は8月に種
まきをし、11月に約1
20kgのそばの実を取

穫した。
参加者は市民ボラン
ティア「そばつくり隊」
の指導で、そば打ちに

挑戦。力強く生地をこ
ねたり、麺棒で延ばし
たりした。悪戦苦闘し
ながらも包丁で切る作

業まで行った。
今回使用したそばは
「年越し三島そば」と
して、28、29日に同所

で販売する。問い合わせ
せは三島農村カフェ
(電055(971)
1317)へ。