

# 三島そば・新粉の そば打ち教室

平成29年12月23日(土)・24日(日) ①9:30～ ②10:30～

江戸時代、東海道の旅人たちに親しまれていた「三島そば」。箱根西麓(元山中地区)の遊休農地を活用した、平成の「三島そば」づくりは、14年目を迎えました。今年も9月上旬に種まき作業、10月上旬には白い花が満開を迎え、11月中旬に収穫・脱穀作業、その後、とうみやふるい・精米機を使った分別・磨き作業を、そばづくり隊や学生、市民の皆様と共に行いました。

今回、三島そばの新粉を使った「そば打ち教室」を開催します。初めての方、親子での参加も大歓迎です。多くの皆さまのご参加をお待ちしています。

■ 日 時	平成29年12月23日(土)・24日(日) ①9:30開始 ②10:30開始
■ 定 員	各6人ずつ(先着順に受け付けます)
■ 内 容	三島そばの新粉を使った手打ちそば作り
■ 場 所	三島市民生涯学習センター 5階・料理講習室(三島市大宮町1丁目8-38)
■ 持ち物	エプロン、 <u>持ち帰り容器(広く浅めのタッパーなど)</u>
■ 参加費	①そば打ち教室(3～4人前のそばを作ります) / 1回 1,000円(そばのお土産付) ②新そば粉(3～4人前、割粉付) / 1袋 500円 ※在庫僅少につき、2回目以降のそば打ち教室及び2袋目以降のそば粉については、ご用意できない場合がございます。予めご了承下さい。
■ 申込み	FAX、メール、電話で事務局までお申込み下さい。(先着順に受け付けます)
■ 当日連絡先	お申込みいただいた方へお知らせいたします。

【そば打ち教室 申込書】 FAX:055-973-0022 / Eメール:info@gwmishima.jp

ふりがな 氏 名			
申込み内容 ※一般参加者	①そば打ち教室(3～4人前) / 1回 1,000円 ⇒ _____ 回 参加希望回(○印): 23日(土) ①9:30 【 <input type="checkbox"/> 】 ②10:30 【 <input type="checkbox"/> 】 24日(日) ③9:30 【 <input type="checkbox"/> 】 ④10:30 【 <input type="checkbox"/> 】		
	②新そば粉(3～4人前、割粉付) / 1袋 500円 ⇒ _____ 袋		
当日連絡先	Eメール 又は FAX		
通 信 欄			

【主 催】 NPO法人グラウンドワーク三島 (担当:事務局 澤目・佐伯)  
〒411-0857 静岡県三島市芝本町7-11 電話:(055)983-0136 Fax:(055)973-0022  
URL: <http://www.gwmishima.jp/> Eメール: info@gwmishima.jp