



実習の講師である、さぬきうどん研究会の香川副会長から説明を受けています。TVの取材カメラが来ており、みなさん少し緊張気味。



最初の1分が勝負とのことで、休まず手早く一生懸命混ぜ合わせています。



さらに8~9分間混ぜ続けます！約10分間混ぜ続けるのが最大のポイント！



生地をひとつにまとめて、麺棒で伸ばしています！



みなさん手馴れたもの！少し太めの麺の人もいましたが、講師の先生も驚くほど手際よく切っていました！



さぬきの夢を使って自分達で打った「ぶっかけうどん」を試食中！コシが強くとてもおいしく出来上がりました！



実習後は、さぬきうどん研究会の真部会長より「さぬきのうどん文化」と題した講話がありました。



普段の活動の参考にしようと、みなさん熱心に聴かれていました。