

No.17 手打ちうどんを作って、でんぶんのことを学ぼう

■講座内容

うどんは、古来より日本人の食生活に深くかかわってきた伝統食品です。うどんは、小麦粉と食塩水を原料とし、練って生地を作るだけの、一見簡単な作り方です。にもかかわらず、作り方次第で、「強いコシ」や「ツルツル感」といった異なった食感が生み出される、なんだか不思議な食べ物ですね。本講座では、原料の異なる2種類の手打ちうどんを作ってみます。手打ちうどんができたなら、様々な方法で食してみましょ。そして、このうどんの食感に深くかかわっている、でんぶんについて、親子でもっと詳しく学んでみましょ。

■開講日時 8月3日(土) (全1回)

■担当講師 高田 悟郎(香川大学農学部教授)

※香川大学の学生がサポートします。

■募集人員 10組

■受講対象 親子(子どもは小学生まで(複数可))

■会場 香川大学農学部学生実験室(DS101)

■受講料 3,700円(1家族)

■受付締切 7月26日(金)

回	月日	時間	テーマ
1	8月 3日(土)	10:00 ~ 11:10	うどんとでんぶんについてのお話をします
2		11:30 ~ 12:20	手打ちうどん作りをします
3		12:30 ~ 14:10	うどんをゆでて試食します でんぶんを使ったデザートも作ってみます

講座終了後、希望者をうどん店に案内し見学します。(自家用車で現地へ)

※食品を扱うため、当日、健康状態を調査します。汚れてもいい服装、エプロンを持参してください。使い捨てのエプロンは配布します。また、希望者には、うどん店の現場を見学しにご案内しようと考えていますが、先方の打ち合わせが必要なため実施できない可能性もあります。