

# 秋のそば打ち教室

令和6年10月16日（水）9時30分～



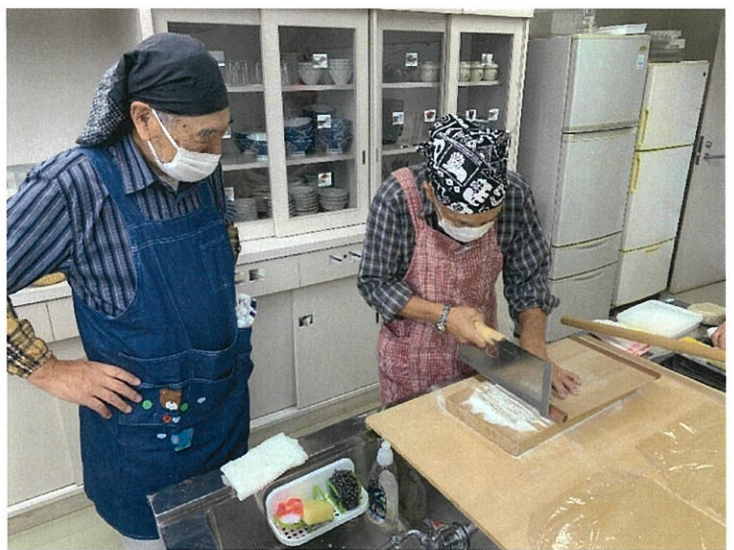
木下講師によるそば打ちの説明



そば粉は水加減が大事！



そばを延ばすのに一苦労



同じ太さに切るのは大変だ！



そばの出来上がり



出来具合を試食（おいしい!!）