

台湾からそば打ち体験に来られました。

6月13日、研修センターにおいて台湾の料理学校の生徒さん8名と教師の9名が、500gを3人一组になってそば打ちを体験していただきました。

内容は、デモ打ちを見ながら説明を受け、その後水回しから切りまで体験し、自分たちの打ったそばと講師が打ったそばを試食してもらうものでした。

若い女性が多かったことから、蕎麦前として、そば打ちプラスの会員が作った「そばプリン」(絶品です)なども食べていただいたところです。

また、板倉副理事長が台湾の皆さんの食べ方をご覧になり、特別指導?として、そばのすすり方を実演していただきましたが、食べ方もしっかり伝えることが日本の食文化をキチンと紹介することになると思った次第です。

なお、指導に当たっては、英語も通ぜず、年齢も自分の孫のような方が相手だったので大変でしたが、さすが料理学校の生徒であり練りや切りなどはとてもはじめとは思えない程の腕前でした。今後もこのような出会いを大切に、そば打ちを通して日本の伝統ある食文化を少しでも広めていきたいと思います。

この日は、全麺協のインバウンド対応について、国内外で料理教室をはじめとした料理関係事業を広く展開している「ABC クッキングスクール」のスタッフの皆さんが見学に訪れ、意見交換などを行ったところです。同スクールのように若い世代をターゲットとして「居心地のいい時間を提供する」ことや「築地観光」と「寿司づくり体験」をセットにした事業などをお聞きして、そば打ちの普及に取り入れることができる部分もあるのではと感じたところです。

そば打ちプラス研究会 等々力直美



