

台湾の専門学校生がそば打ち体験に訪れました。

ゴールデンウィーク明けの5月10日に台湾の調理関係専門学校生18名が、研修センターにおいて手打ちそばの体験をしました。台湾の専門学校生のそば打ち体験は毎年恒例となっていますが、これほど多くの学生が来られたのは初めての事です。台湾全土で調理技術を学んでいる学生から選抜された皆さんだそうで、「国立嘉義高級家事職業学校」の呉校長が引率してこられました。

全麵協からは、別件で上京されていた中谷理事長が駆け付け、「そばは日本を代表する伝統的な和食で、栄養面でもとても優れている食品であり、そば打ちを十分楽しんでいただきたい」との歓迎挨拶がありました。

そば打ち体験は、1台に3名とし、500gの二八を交代しながら打ち、試食をしていただいたところです。調理技術を学んでいる学生のため、とても打ち方ののみ込みが早く、特に麺棒や包丁の使い方は有段者と同等程度と感じました。

また、そば稲荷づくりでは、「お月見」をテーマに、茹で卵やオクラ等を自由にトッピングしてもらったところ、とても喜んでいただきました。

余談ですが、余ったトッピング用の具材を盛りそばに載せて食べているのを見て、少しばかり驚きました。

研修センター 萩原 敏彦

