

初めてでも **つながる!**

十割そば打ち体験



本格的な蕎麦打ちから調理して食べるまで

そば打ち人

あじき
安喰 健一

2008年4月30日(水)
～5月6日(火)の
7日間

(コマ)

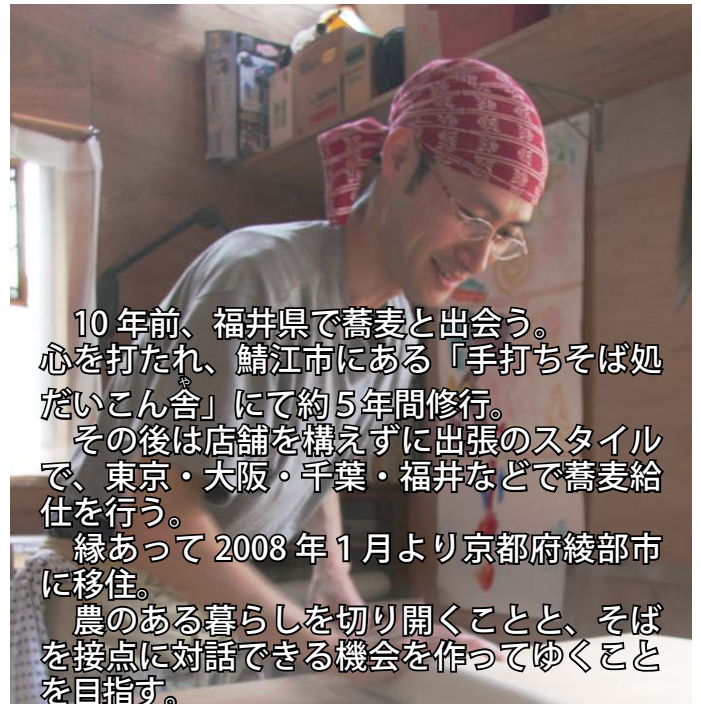
- ① 10時～12時
- ② 13時～15時
- ③ 15時～17時

▶ 6人前コース(500g) 1打ち 2,500円

▶ 10人前コース(800g) 1打ち 4,000円

【場所】綾部市里山交流研修センター
(里山ねっと・あやべ)

- ・予約制。日付、コマ(①②③の時間帯)、コースをご指定ください。
- ・上級者の方には、1kg～1.2kg玉の指導も対応いたします。
- ・複数コマ(①,②,③)の予約も歓迎します。
- ・各コマ少数で丁寧な指導を行います。
- ・1本ののし棒で丸く円形に延ばす打ち方。
- ・エプロン、三角巾、タオルなどをお持ちください。
- ・生そばを持ち帰る方は、なるべく保冷材、容器をお持ちください。



10年前、福井県で蕎麦と出会う。
心を打たれ、鯖江市にある「手打ちそば処
だいこん舎」にて約5年間修行。

その後は店舗を構えずに出張のスタイル
で、東京・大阪・千葉・福井などで蕎麦給
仕を行う。

縁あって2008年1月より京都府綾部市
に移住。

農のある暮らしを切り開くことと、そば
を接点に対話できる機会を作ってゆくこと
を目指す。

1972年 兵庫県神戸市出身。
ひと言…「触れて、ひと手間かけることで
得られる“喜び”を分かち合えたら嬉しい
です」

【申し込みとお問い合わせ】

SATOYAMA NET AYABE
NPO 法人 **里山ねっと・あやべ**

〒623-0235 京都府綾部市鍛冶屋町茅倉9番地

電話：0773-47-0040 FAX：0773-47-0084

<http://www.satoyama.gr.jp> ayabe@satoyama.gr.jp