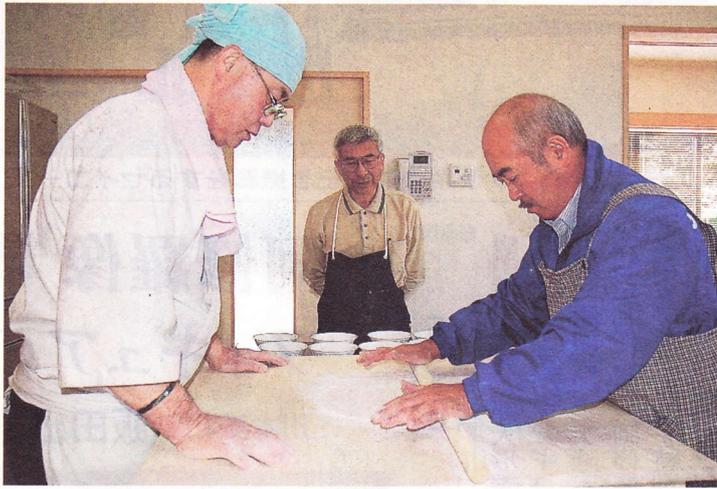


そばでもてなし 別所温泉

観光関係者ら手打ち体験会



丸山さん（左）の指導でそば生地を延ばす旅館経営者

のそば粉で八割そばを作った。そば粉に初めて触る人もおり、丸山さんはそば粉と水の割合などを丁寧に指導。「水は小分けして入れ、初めは指先で混ぜて」などと助言。旅館経営者らは、真剣な表情で生地を練ったり延ばしたりした。

同協議会の料理講習会班長

で旅館経営の宮田善雄さん（71）は「会席料理の一品でそばを出す場合も、乾めんと手打ちではお客さんの印象は大きく変わる。別所ではどこでも本格的な手打ちそばが食べられる、というようにしたい」と話していた。

上田市別所温泉の観光関係者や住民でつくる「別所温泉魅力創生協議会」は6日、調理師や旅館経営者、飲食店主らを対象に「そば打ち体験会」を初めて開いた。そば店以外のホテルや旅館でも、県産や地元産のそば粉を使った手打ちそばにこだわり、サービス向上につなげようとの狙い

体験会は、10月に開館した「塩田の里交流館」とつご館

を使い、上田市と小布施町で

そば店を営む丸山美さん（54）

を講師に招いた。協議会の「地

産地消費委員会」の料理講習会

班ら約30人が学んだ。

この日は、伊那産の新ソバ

この日は、伊那産の新ソバ

この日は、伊那産の新ソバ