

名人直伝

源太そば新聞

2024年8月
中山源太
旭川市立
東五条小学校2年

ぼくのオリジナルそば

くんの町に
おにいさん
がいます。
そばを
食べて
おなか
がすく
すく
する。

そばは、
三ヶ月
かけて
作ります。
そばを
作るとき
は、そば
を洗って
ざるに
あげて
水を
きか
せて
乾燥
させ
ます。

材料
(7人分)
・そば粉 500g
・小麦粉 200g
・水 (45%) 225g

そば打ちにちようせん!

① 粉をはかり、
いれかきまぜる。
名人ポイント!
水のりよう

・手で丸くして、その後めんば
うで丸くする。
・四かたのしてたたむ。
名人ポイント!
あつさをきとにする。

② 家に帰っておい
いしな
そばを
作ら
ない
で
す。

そばを
作る
とき
は、
そば
を
洗
い
か
き
ま
ぜ
る
こ
と
が
お
お
な
か
に
お
い
し
い
で
す。

ぼくが
干した
そば

③ 切る
名人ポイント!
ほうちようの手
前からおくにお
きかす。



そば作り日本一の町

ぼくが
干した
そば

④ 切る
名人ポイント!
ほうちようの手
前からおくにお
きかす。

源太の
お味は?

そばの
お味は?



中村さんへのインタビュー