

第1回千軒そば食育ツアー



鎌の使い方と注意点を千軒そばの会の佐藤会長から説明があり、みなさん刈取りをされました。

観光の地域おこし協力隊の方が企画して、札幌の北日本港湾コンサルタントが主催の千軒そばを種まきから食べるまでを体験してもらおうという企画の記念すべき1回目。今回は時期的に刈取りと乾燥と石臼で粉にする体験してもらいました。



トンボを使い乾燥の攪拌作業を体験してもらいました。



乾燥が終わったら実とゴミに選別されるんですがこれは昔の選別機です。手前のハンドルを回して風を送り軽いゴミを飛ばします。



昔ながらのやり方で石臼でそばの実を粉にしてもらいました。最初は皆さんぎこちない動きだったんですが、直ぐに慣れてスムーズに回していました。



こちらが今使っている選別機です。45kgで1袋にして、その後検査に出されます。



11月14日に食育ツアー第2回目の、そば打ちと試食が行われます。