



踏む！



切る！

教室



のばす！



トッピングとともに味わう！

元 国営讃岐まんのう公園の所長が

讃岐の粉を取り寄せて、うどん打ちを指南いたします！

日 時 : 2026年1月17日(土)・24日(土)、各回とも 11:00~14:00 ごろまで

参加定員: 各回 4組まで (1組2名まで)

参加料金: 4,500円/組 (+500円で当日制作と同量の専用うどん粉・打ち粉のお土産)

作成・試食内容: 約450g (3~4人前) のうどんを打ちます

半分をその場でゆで、右上写真のようにトッピングで試食します

残り半分はお持ち帰りいただきます

プログラム: 11:00 スタート、計量、こね

11:30~12:00 うどん玉寝かし、その間にトッピングの用意

12:00~12:30 延ばし、切り

12:30~13:00 ゆで

13:00~14:00 試食、歓談

持ち物 : エプロン、帽子 or 三角巾

申し込み: (代表者氏名、連絡先、参加人数、お土産の要・不要を

熊爺の里Mail : [kumag6252@gmail.com](mailto:kumag6252@gmail.com) まで、先着順)

講師紹介 平田富士男 (兵庫県立大学名誉教授)

1959年姫路市出身、建設省にて都市計画、公園緑地行政に携わり、  
国営讃岐まんのう公園の所長を最後に、兵庫県立大学に転身。2025  
年3月に退職後、姫路の実家で希望者にうどん打ちを指導中

