



踏む！



切る！

うどん打ち教室



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 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

