



# うどん打ち教室

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4月19日（日） 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：大人 3,000 円（同伴の大人 2,000 円、子供 1,000 円）

（+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：一組約 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

