中野うどん学校

さぬきうどんを作ろう

　うどん作りはとても楽しい体験であり、また予想より簡単です。金比羅のふもとにある中野うどん学校では、素晴らしいレッスンを受けることができます。ここでは5人前のうどんを作るのに必要な小麦の量（約500g）から、季節ごとに変わる塩（夏季は1番多く、冬季は1番少ない）と水の量まで、すべて学ぶことができます。

　必要な材料を学んだら、早速うどん作りに取りかかりましょう。材料を混ぜ、音楽に合わせて足裏で平らにし、生地を寝かせ、最後に伸ばして細長い帯状に切っていきます。楽しんで作りましょう。

　レッスンの最後には、自分で作ったうどんを茹でて食べられます。また自分でこねた生地を持ち帰れるので、家族に振る舞うこともできます。