

豊後高田そば道場

豊後高田の中心部にあるこのそば道場（学習に没頭できる空間）は、新鮮なそば麺作りが実体験できるすばらしい場所です。指導員は、そば麺作りを最初から一步一步来訪者に教えます。まず最初に、割り当ての粉を配分し、水を加え、生地を適度な硬さになるまでこねます。それから指導員は、麺が理想的な厚さになるよう正しい生地の延ばし方を生徒に手ほどきします。その後、麺を均一な細さに切り、調理して、ざるそばスタイル（つゆ付きの冷たいそば麺）で、おろしたてのワサビ（日本のセイヨウワサビの根）や地元産のネギ（ネギ）などのシンプルな薬味と一緒に出します。その他のそば関連の商品も道場で購入でき、韃靼そば茶（タタール地域のそば茶）や持ち帰り用生麺などがあります。