

琴平町に到着し、まずうどん打ち体験をしました。作業は2種類、熟成済みの生地を伸ばして麺切りと、粉の状態から塩水を混ぜてこねるところまでです。こねたものは、熟成が必要ですので、家で伸ばして切ることになります。いずれも3日以内に茹でて食べないといけないので、明日はご家族でうどんをお楽しみください。うどんをこねるときは、音楽にのり、最後はダンスを交えて楽しみました。

