

鶴川の伝統技法で作る

うどん作り

鶴川では昔、
二毛作（米・小麦）
がさかんに行われて
いました。
米はお金の代わりに
なるので備蓄し、小麦
を主食としていました。
その当時から伝わる
技法でうどん作り
をします。

2024



10/19

14:00～16:00
受付 13:30 から

【場所】金井小学校・体育館

【参加費】100円（うどん1人前お持ち帰りいただけます）

【持ち物】エプロン・バンダナ・マスク・上靴・靴入れ

※うどんは約200食で終了です。

※駐車場はありませんので徒歩・自転車でお願いします。

※一人一人前（100g）までにご自身で作ったうどんをお持ち帰りいただけます。