

家庭で本格・武蔵野手打ちうどんを！

武蔵野手打ちうどんの作り方の動画を制作

江戸期より小麦の栽培が盛んだった小平には、おいしい手打ちうどんの食文化が伝わっています。

こだいら観光まちづくり協会では、武蔵野手打ちうどん保存普及会の協力のもと、武蔵野手打ちうどんを家庭で作って楽しめる動画を制作しました。

かつては家庭の味として伝わった手打ちうどんの文化ですが、今では家でうどんを打つ人は少なくなっています。この動画が、家庭でうどんを楽しむ人が増え、地域の食文化を広めるきっかけになればと企画しました。

動画は、こだいら観光まちづくり協会のHPからご覧いただけます。



こちらからご覧になれます

この事業は、東京都・（公財）東京観光財団「地域資源発掘型プログラム事業継続支援助成金」を活用して実施しています。

▼小平ふるさと村では、武蔵野手打ちうどん保存普及会による、うどんの提供、販売を行っています。営業日は小平ふるさと村のHPをご覧ください。

【問合せ】

一般社団法人こだいら観光まちづくり協会

担当：出口、大久保

Tel：042-312-3954

Fax：042-312-3959

E-mail：info@kodaira-tourism.com

【添付資料】

- 写真 枚
- チラシ
-