

2009 子ども達を支援する会 休日支援事業

第7回休日支援事業
きょうど料理をつくろう！

期 日 平成22年2月13日（土）
活動場所 種市小学校 家庭科室
参加者 児童 10名
保護者 4名
支援する会 15名

平成21年度の活動の様子をお知らせします。



今年度最後の休日支援事業は、郷土料理「ひつつみ」に挑戦しました。今年度も濱渡トメさん、竹高幸子さん、滝川ハキさんの3名の方を講師としてお迎えしました。「ひつつみ」は昔から岩手の郷土料理として親しまれてきました。水で練った小麦粉をひつつんで（ひさちぎっての方言）鍋に入れることから「ひつつみ」と呼ばれているようです。「とってなげ」「すいとん」とも呼ぶこともあります。

今日教えてくださる先生方です。



「ひつつみ」は、練った小麦粉をとって鍋に投げ入れるので「とってなげ」とも言われます。赤飯も準備したので楽しみに！



赤飯は大人に任せておいて

切り方を教えていただきながら、ニンジン、ゴボウ、ネギを包丁で調理しました。鶏肉は大人の方が炒めて鍋に入れてくれました。シメジは手で適当な大きさ分けました。



ほら、するとゴボウの皮がむけました。



なかなかいい手つきだね。



シメジを適当な大きさに分けましょう。

お母さんのようにやってみよう。



こうやって、しっかりと練ると美味しくなるんだって。



どう、こんな感じ、うまいでしょ！

ぼくもやってみよう！

アンパンマンの顔を作っちゃいました。



鍋には昆布、鶏肉、シメジ、そして、みんなで切ったゴボウ、ニンジンが、グズグズと美味しく湯気を上げています。その中に、みんなで練った小麦粉を薄くのばし、適当な大きさにちぎって入れます。最後にねぎを入れると完成です。赤飯もおいしく蒸かしあげました。



ほら、こうやってのばすといいわよ。

お赤飯も、おいしくできたね。



おなかいっぱい食べてもらいましょ。



ひつまみがいっぱいになってきたね

でも、楽しいから、もう少し入れよっか？



おねえちゃん、ぼくも入れるよ！

漬物をテーブルごとに分けよう。



1時間半くらい調理の後、できあがった郷土料理の会食会です。子どもたちが会食会を進行し、みんなでおいしくいただきました。



これ、もしかして私がちぎったひつまみかな？

オッ、これは、うまそうだ！

でしょ！



おふくろの味を思い出すな〜！

みんなが喜んでくれてよかったね。



おかあさん、やっぱり来てよかったね。



食べ終わった後に、1年生の子どもたちが今日の感想を発表しました。後片付けは高学年の子が最後までしっかりと頑張ってくれました。3人の講師の先生、ありがとうございました。

しっかり拭こうね。



後片付けまでが料理。頑張ってるね。

小麦粉を練るのが楽しかったです。

包丁で切るのが難しかったけど、上手にできました



みんなで作った「ひつまみ」はとっても美味しかったです。