

2010 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 郷土料理を作ろう！

期 日 平成23年2月19日（土）
活動場所 洋野町立種市小学校体育館
参加者 児童 25名
保護者 9名
支援する会 15名

平成22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「手打ちうどん」と「五目ごはん」作りをしました。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。うどんは、今はお店から買ってきますが、昔はそれぞれの家で「手打ちうどん」を作って食べたそうです。「五目ごはん」はみんなが集まったときによく作られる御馳走だったそうです。

今日、料理を教えてくださいます。



今日は「手打ちうどん」と「五目ごはん」を作ります。

五目ごはんは私たちが作りましょう。



材料は子どもたちに切ってもらいましょう。

手打ちうどんの生地は、前日に講師の先生方が準備してくれました。一晩寝かせた生地を麺棒でうすくのばし、それを重ねて重ねて切ります。

生地を足で踏んでこねます。



何か、ムニムニして気持ちいい！



麺棒に巻きつけてのばすんだよ。

ころころとこらがして生地を平らにのばしてね。

よーし。がんばるぞ。



こうやって重ねて切ると、一度にできるのよ。



面白そう。私にもやらせて！

重ねて、一気に…それっ



おねえちゃん、頑張ってる！

わ～。長～い！

面白いね！



こんなにたくさんできました。

次は、ゆでます。



切ったら麺がくっつかないように粉をつけましょう！

「手打ちうどん」と「五目ごはん」に使う食材の切り方を教えてもらいながら、挑戦しました。低学年の子が多かったので、慎重にゆっくりと包丁を動かしていました。ニンジン、ゴボウはさががけに、油揚げは細長く切りました。



こうやって包丁を持って、鉛筆をとぐように切るのよ。

おにいちゃん、これくらいいいかな？

しょうず、しょうず。

ゴボウの皮むきは刃の裏を使うのか。

へ～、初めて知った。

油揚げはこのように細長く切るのよ。

切り終わったうどんを、お湯でゆで上げます。高学年のお姉さんが挑戦しました。ゆで上がると、水で冷やします。



そんなにに入れて大丈夫？

おなべに、一気に全部入れちゃおう。

一人分って、これくらい？

いい感じにゆであがってきたよ。

ゆでたら、一人分ずつに分けましょう。

ほんと。やったー！

おかわりもあるからね。たくさん食べてね。

味付けは、どうですか？

うん、ちょうどいいね。

おいしいうどんができましたよ。

1時間半くらい調理の後、できあがった「手打ちうどん」と「五目ごはん」の会食会です。講師の先生手作りの漬物もありました。子どもたちが進行し、みんなでおいしくいただきました。



いただきま～す。手作りのうどんは、最高です！

包丁で切るのが難しかったです。

おいしくできて良かったです。

みんなに喜んでもらえてよかったですね。

おかあさん、おうちでも作ってみようか。

おとうさんが喜ぶかも。

参加した人たちは、自分たちの作った料理にとっても満足そうでした。会食が終わると感想発表、そして、最後に3人の講師の先生から話がありました。その中で、竹高幸子さんが、「食べる人のことを思い、心を込めて作るとおいしい料理が作れますよ。」と話してくれました。思いのこもった料理、いいですね！