



ゆりのき通信



♪手打ちうどん作り

2月6日(木)に加須げんきプラザから講師の先生をお招きし、手打ちうどんを作りました。今回は萩原先生と安井先生、うどん作りサポーターの新井さん、荒井さん、河合さん、長井さん、合計6人の講師の方たちが来てくださいました。はじめの会の司会は、射澄さんをお願いしました。一人ずつきちんと自己紹介ができました。

はじめに、サポーターの方がうどんの作り方についての説明とデモンストレーションをしてくださいました。うどんを打つサポーターさんの手つきは素晴らしく、みんな感心して見ていました。粉に塩水を混ぜ、こねて、伸ばして、切る、という一連の作業は、見ていると簡単そうなのですが、実際にやってみるとどれも難しく、サポーターさんたちの技のすごさを実感しました。

3つのテーブルに分かれて作業を始めました。私は射澄さんと夏希さんと一緒にテーブルでした。二人とも最後の手打ちうどん作りということもあり、はりきって取り組んでいました。射澄さんは慣れた手つきで粉を混ぜていて、「さすが3年生ですね。」と誉められていました。生地を伸ばす時も、どうしたら四角い形になるかを考えながら伸ばすことができました。サポーターの河合さんも「上手ですね。」と誉めていました。夏希さんも、サポーターさんと一緒に一生懸命に粉を混ぜたり、生地を踏んだり、一つ一つの作業に丁寧に取り組むことができました。生地をのぼしたり、丸めたり、難しいところもあったと思いますが、よく頑張っていました。煌志くんは、手際よく作業を進め、サポーターの荒井さんに「プロみたいな手つきだね。」と誉められました。出来上がったうどんも売り物のようで見事でした。大樹くんと聖羅くんは「作業がとても速くて、上手です。二人ともすごいですね。」とサポーターの長井さんが誉めてくださいました。うどん作り初体験の嘉紀くんも頑張りました。足で踏んでいるうちに数がわからなくなってしまうこともありましたが、「がんばれ!」とみんなに励まされながら最後まで自分の力でやり切ることができました。それぞれ難しいところもありましたが、サポーターさんたちに助けながら、全員が無事に切るところまでたどりつき、うどんの形にすることができました。

できあがったうどんは、サポーターさんが「自分のうどんが食べられるように、一人分ずつ分けてゆでましょう。」と言ってくださり、一人前ずつ順番にゆでてくださいました。お陰でみんな自分で打ったうどんを食べることができました。何度もゆでるのは大変な作業なのに、笑顔で対応してくださった加須げんきプラザのみなさんには本当に感謝です。

みんなで試食をしました。本当においしいうどんで、「こんなにおいしいうどんが自分でできるのだな」と感動しました。給食のことも考えて、今年は持ち帰り用のパックを用意しました。自分の分を食べてしまっても、「もっと食べたい」と先生たちの分を分けてもらって食べている人もいました。

終わりの会では、一人ずつ感想と感謝の言葉を伝えました。「おいしいうどんが作れてよかったです。」「楽しかったです。」などいろいろな感想が出ました。衣川くんは「来年もまたよろしくお願いします。」と言って、みんなの笑いを誘っていました。サポーターさんたちも、「ぜひまた呼んでください。」と言ってくださいました。サポーターさんの中には、3年連続で川里中に来てくださっている方もいました。サポーターの長井さんは2年前夏希さんと一緒に作ったことをよく覚えてくださっていて、いろいろなことができるようになったね。すごいよ。」と声をかけていました。終わりの言あいさつでも、「こうして成長した姿を見られてとても嬉しいです。これからも頑張ってください。」とおっしゃってくださいました。こんな風にみなさんのことを覚えていて、応援してくださる方たちがいるというのは、とても幸せなことだと思います。

今回良かったことは、①みんながきちんと話を聞いて作業に取り組めたこと②あいさつやお礼の言葉がしっかり言えたこと③サポーターさんたちと交流しながら楽しくうどんが作れたこと、です。作ったうどんは校長先生と教頭先生にも食べていただきましたが、大好評でした。

たくさんの方々の協力で手打ちうどん講座を行うことができました。感謝の気持ちを忘れずに、今回学んだことをこれからの生活に生かしていけるといいですね。加須げんきプラザのみなさん、大変お世話になりました。ありがとうございました。



射澄さんの司会でスタート。サポーターさんの説明を聞きます。ボールに粉を入れます。



塩水を加え混ぜていきます。



ビニール袋に入れて足で踏みます。



サポーターさんの技に注目！

丸めた生地を手で伸ばします。



生地をめん棒で伸ばします。



手に力が入ります。だんだん平らになってきました。棒に巻き付けます。

四角になりました。



包丁を使う時は、押さえる手の親指を内側にして、グーにします。目標は3ミリの厚さで切ることです。



切った麺をほぐします。

次はゆでるぞ！



鍋にうどんを入れます。ゆであがったうどんを水にさらします。

「できました！」



試食です。自分で作ったうどんは格別です。



自分たちで打ったうどんは本当においしかったですね。サポーターさんたちともいろいろお話しすることができ、とても充実した時間となりました。加須げんきプラザのみなさん、ありがとうございました。