



昨年に引き続き2回目となる「親子うどん作り体験会」を開催しました。今回も盛況で、おやじの家族も含め、60名を超える方々にご参加を頂きました。うどん作りの極意が、三日野の子供達の間になんげつ浸透していきます。

## 親子うどん作り体験会（6月21日）

今年も三日野に、うどんの季節がやって参りました。昨年に引き続き、本イベントの企画、材料手配、人員配置等、西元プロジェクトマネージャー（PM）が担当しました。



今回使用した会場は、校舎3階の家庭科室と5年生の教室。まずは家庭科室で西元PMによるデモンストレーションです。材料の説明、粉と食塩水の混ぜ加減、こね方、生地を寝かせた後の伸ばし方、包丁の使い方など、うどん作りの工程を一通り紹介していきます。

今回用意した一人分の材料は、小麦粉（中力粉）100g、水44ccに食塩5g。小麦粉は、一人分をビニール袋に詰める作業を前日までに70人分、用意しておきました。

デモンストレーションでコツをつかんだ参加者は、5年生の教室に移って、いよいよ自分の手でうどんを作っていきます。各テーブルには、事前にリハーサルを行い、腕に覚えがあるおやじたちが、アドバイスをしながら子供たちの作業を見守ります。今回は、オーストラリアからのお友達がゲスト参加して下さいました。



生地を約10分間寝かせた後、包丁で細いうどんに仕上げ、家庭科室に戻ってうどんを茹でます。茹で上がったうどんは、食事処となる学習室で、みんな楽しく頂きます。具として、カツオ節、ゴマ、のりなどをたっぷり用意しました。



## 《編集後記》

日本を代表する伝統食、しかも子供たちの人気メニューであるうどん。今回はオーストラリアからのお友達が参加して下さい、おやじの会のイベントも国際色豊かになってきました。大陸をまたがって、日本の伝統を広めることができれば、おやじ冥利に尽きますね。（文責山田）