



おやじの会の今年度最初のイベント、また、久しぶりのイベントとなりました、親子うどん作り体験会を開催しました。時折弱い雨が降る梅雨空の下、3年生以上の児童・家族を中心に、約60名の親子が、手作りの美味いうどんを満喫しました。

## 親子うどん作り体験会（6月26日）

今年度最初の大型イベント、親子うどん作り体験会。毎年1学期に開催してきたこのイベント、今回で4回目となりました。毎回、数多くの親子が参加して下さいます。早朝から集まった素人ばかりのおやじ達ですが、会を重ねる都度に、プロ顔負けのうどん職人を育て上げております。今回からは新校舎での開催、北校舎3階の家庭科室も以前より少し広くなりました。

作り方はこちらです。

うどん材料（一人前）：小麦粉（中力粉）100g、食塩5g、水44ml。ボウルに小麦粉を入れ、塩水を少しずつ加え、混ぜていきます（水回し）。体重をかけてしっかりこねて、耳たぶ位の柔らかさになったら、20～30分寝かせます。まな板に粉をふって（打ち粉）、寝かせた材料を麺棒でのばします（のし）。折り畳んで包丁で切り、粉を振りかけてほぐした後、沸騰したお湯で8～10分茹でてから冷水で洗い（しめ）、ざるで水を切って出来上がりです。



最初におやじによるデモ(上写真)をお見せした後、それぞれのテーブルに分かれてうどん作りに励んで頂きました(下写真)。



包丁を扱う時は真剣そのもの(右写真)。副校長(上写真)は流石に手際よく仕上げていきました。



前校長が昨年、赴任された大井第一小学校からゲスト参加がありました(左写真)。ご参加頂き誠にありがとうございました。近々、大井第一小でも、今年度発足したおやじの会によるうどん作り体験会が開催されるようです。



今回から登場した新兵器です。うどんを茹でるためにお鍋の前で待つ渋滞の緩和に貢献してくれました(左写真)。



## 《編集後記》

平成22年度のおやじの会活動の幕開けも、毎年好評を得ているうどん作り。今年度は、3学期あたりでもう一度、冬の暖かいうどんに挑戦してみようかと思っています。これからどんどん、新しいことに挑戦していきたいと思えます。ご参加、お待ちしております。(文責 山田)