

< 親子そば作り教室

若 コロナ禍を経て、久しぶりの大人数での料理教室であったため、配慮が行き届かずご不便をおかけいたしましたこととお詫びいたします。今後の公民館運営の参考にさせていただきたいと思いますので、以下の内容について、ご負担にならない程度で、回答をお願いします。

一番楽しかった作業は何ですか？

粉を袋に入れてフリフリしたのが初めてのことだったので、一番楽しかったそうです。

蕎麦生地をこねる作業が楽しかったです。段々まとまり、すべすべになってくるのがおもしろかったです。

本人は蕎麦を切る作業が一番楽しかったそうです。数年前に蕎麦作りをしたことがあったのですが、その時は手を上から支えてもらっての作業だったため、今回は自分で切れたという事が嬉しかったようです。太さも均一でなかったけど、一人で最後まで切り進めていくうちにコツをつかんでいく感じが良かったです。

いままで見たことのない大きな包丁で麺を細かく切ったことが楽しかったようです。自宅に帰宅後、ほかの家族にエア一麺切りを披露していました。

そば生地をこねたこと。親もそばを切る経験は初めてで楽しかったです。

(娘) 粉をフリフリした後、まとめる作業。
(母) 娘が慎重に切っていた所。

子どもの感想→そばを専用の包丁とまな板を使って切るところ。はじめての体験で楽しかった！
親の感想→生そばのゆで方。菜箸を使わない、麺を洗う時は同じ方向に、など知らないことが多く驚きました。

子供→生地を押して練る作業
母→麺を切る作業

若 ご自宅に帰り、お子さんと料理教室について会話をされましたら、その様子を教えてください。

二人で大福を1個ずつ食べ、おいしかったねと話しました。テーブルに1人の先生がついて丁寧に教えて下さったので、ありがたかったです。ユーモアのある先生で、とても楽しく過ごせました。

帰ってから、すぐに蕎麦を茹でて食べました。とても美味しく自分の家でも、もう一度作りたいと言っています。なので、年末に挑戦しようかと思っています。先生の蕎麦はびっくりするくらい美味しくて、お店みたいな味で感動しました。ただ作るだけでなく、クイズや蕎麦について色々教えていただいておもしろかったです。各テーブルに一人先生がついて、やさしく丁寧に教えてくださり、分かりやすかったです。また機会があったら、一緒に参加したいねと話していました。

自宅で食べてみると、太くなってしまったところが意外と美味しくて、太いお蕎麦なんて売ってないから貴重だねと話しました。上の子達も美味しいと言ってくれて、自己肯定感が上がったように思います。小麦粉の麺よりも蕎麦は栄養価が高いなど、栄養についても話すきっかけになりました。

今までいろいろな公民館のお菓子作り教室に参加しましたが、その中でも今回のそば作り教室は大変だったーと話していました。

クイズで教えていただいた生産国や消費量について、同じ問題を得意げに父に出していました。家族で美味しく蕎麦をいただきました。

そば粉の栄養価について調べて、夕食の際に家族と話しました。アミノ酸が大豆より豊富だという事や、ビタミンBが豊富だとは知りませんでした。ただ『おそば好き』ではなく、これらの事を知った上で食べるとまた一味違った気になりました（笑）そして、凄く本当に美味しかったです！先生の麺のように、長いままとはいかず茹でているうちに切れてしまったのがありますが、初めてにしては大成功だと思いました。冬休みに、娘が先生になって『そば打ち教室』をひらくそうです。生徒は姉妹と叔母です（笑）

参加していない父親を含め4人で昼食にいただきました。先生が作られたそばの細さと味の違いにびっくりしながらも、子どもたちは自分で作った太くなってしまったそばも普段食べているものより美味しい！と言っていました。包丁で細く切るのが難しかしかった、でも最後の方は少し細く切れるようになったと喜んでいました。

いただいた資料をみて、生産量、消費量の多い国について、話しました。また、先生が作られた麺と、自分達で作った麺を見比べて、どう違うか話しました。

若

時間配分や衛生面でご指摘がありました。今後の公民館の運営に反映したいと思います。ありがとうございました。

