

校外学習の一環として、地域の観光地や文化的施設に親しもうと、沼田特別支援学校(角田もと江校長、児童生徒数61人)の高等部2年生7人は先月8日、南郷の曲屋でうどん打ちを体験しました。施設スタッフとの交流を楽しみながら、郷土料理や里山の食文化に触れました。

うどん打ちは小麦粉に水を足しながらよくこね、足で生地を踏んで水分を浸透させます。弾力が出た生地を製麺機にセットし、ハンドルをゆっくり回して薄く伸ばしたら、同じ機械を使って麺状にカットしました。生徒たちは熱心に作業を進め、久しぶりの料理体験にワクワクしながら取り組んでいました。土間では、スタッフが薪を燃え上がらせ、ぐつぐつと煮えた釜でうどんをゆでると、生徒たちは初めての光景に興味津々な表情で眺めていました。

生徒たちは程よいコシとツヤのあるゆで上がったうどんを、冷たいつけ汁などで食べました。竹之内孝行さんは「こねるのに力が必要で大変だった。自分たちで打ったうどんはおいしかった」と笑顔を見せました。

足踏みに製麺機 初体験にワクワク



支援校生がうどん打ち 里山の食文化に触れる



1.初めて見る製麺機。薄く伸ばしてみよう 2.「楽しいね」と作業に取り掛かる 3.かまどで火起こし。ゆでる準備は万端 4.力を入れてせせとこねる