

たから幼稚園園児の そば打ち体験会

R8.2.13
於：昭和の家



先ずは、そば粉8、つなぎ粉2の割合で袋詰めしてある、粉同士の混ぜ方の説明です。

今回はあわせて250gです。



用意した水の約半分を注いで「こね」の始めです。



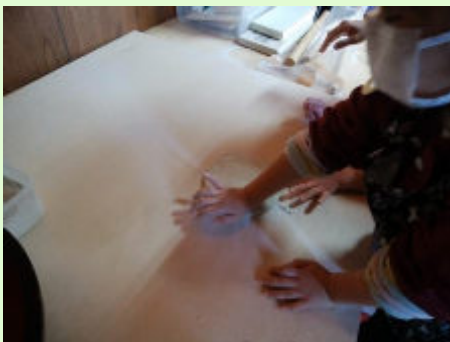
パン粉状態になるようにかき混ぜます。



さらに水を加えて「こね」ます。



「こね」を続けて、円錐状にまとめます。



のし板において、はじめは円盤状に伸ばします。



手打ちそばは力の必要な作業です。幼児では無理な場面が多く、所々に手を差し伸べて決めるところは会員らが行いました。



やや四角形に伸ばします。



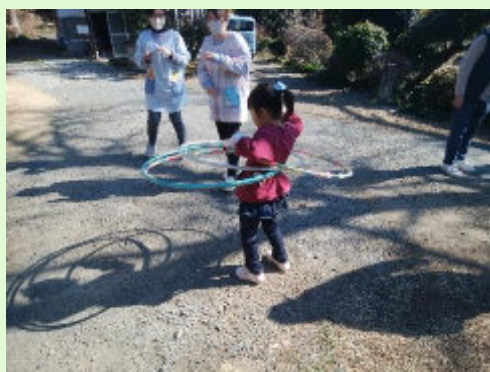
コマ板を使い、切ります。右上の写真、姿がいいです。



自分たちが作った手打ちそばは、格別だったでしょう。
そばが嫌いな子はいなかったようでした。



そばを食べた後は、温かい春の日差しの下で遊ぶ園児たち。



フラフープを4本回す子もいました。



竹とんぼ



コマ廻し



めんこ



羽根つき、けん玉やベーゴマもしていました。

最後には、園児たちからお礼の挨拶と「なかまはたから」という歌を歌ってくれました。

だいじな なかま なかまは たから
ぼくらの なかま みんなは なかま
なかまは たから いっしょに 生きる…

涙ぐんでいる会員の姿も…

