

うまい!? うどん作ったよ

ボランティア
最前線



① ちあ、カいっばいなるのよ。
② 先生夜の食文11期の皆さん

親子うどん塾

グループ〈わ〉の「手打ちうどん塾」が2月18日、シルバーカレッジ調理室で開かれ、取材をかねて参加しました。スタッフは食文11期の有志12人。1週間前にはリハーサルを済ませ、この日も朝9時から下準備にかかり、やる気満々です。

午前10時、エプロン姿の家族ら40人が8グループに分かれ、調理台前に集合。「さあ、手を洗って始めようか」。荒木洋さんのかけ声で、代表の井上美津子さんが手順を説明。グループごとに早速、作業がスタートしました。1人分100グラムの粉に水と塩を少々。少しずつ混ぜ合わせて十分に練ります。うどんは、コシがうまさの原点。力があるので子供たちも真剣です。おっと、水が多すぎ、ベタベタのグループがあります。

あわててスタッフが粉を補充。なんとか、うどん生地が出そろったようです。

生地を寝かせること30分。今度は麺棒を使って、のばす作業です。これは子どもたちも中々上手。程良い厚さになったところで、生地を包丁で細く切っていくのですが、なかなか難しい。「ちゃんと切れていない」「あ〜太くなっちゃった」。これを沸騰したお湯の中で7〜8分茹でてやっとなでできあがり！。どんぶりに盛って、スタッフが用意したおツユをかけ、かき揚げをのせて…「いただきます」。奮闘



2時間、できたてのカキ揚げうどんを試食します。「わあ、おいしい」。どのテーブルからも笑顔と歓声が弾けます。太くても、細くても、冷たくなっても、自分で作ったものは格別ようです。「後片付けや洗い物もきちんとしましょうね」。子供たちへの目配りもきっちり。チームワークの良さがめだちます。

うどん塾は今年で4回目。現メンバーは、男性2人、女性12人の計14人。井上代表は「昔ながらの家庭料理を知ってほしくてやっています。仲間がいる間はできるだけ続ける」と、身近な食材で、手軽な調理法を教えているそうですが、「きょうは水の分量を間違えてしまった」と反省しきりでした。

この日のスタッフは、井上・荒木さんのほか、畑田良榮・井谷豊子・井上美保子・榎本延代・及川尋子・長田八千穂・来田多恵・胡間恵子・塩崎敏江・中村信子の皆さん。

取材を終えて「うどん打ち」を初めて体験。「はたしてどんな出来上がり？」と心配でしたが、コシのある美味しい麺が。「自宅でも作ってみよう」という気持ちになりました。ただ、初めて体験する人たちのために、事前にレシピを配っておくと、より分かりやすいと思いました。

(広報：井口久美子 写真：武富利美)