

「うどん打ち体験」

【 株式会社 グルメ杵屋 】

小麦粉と塩水を混ぜ合わせ、うどんの生地を作ります。

さぬき地方の従来の製造手法である「足ふみ」、団子作り、生地伸ばし、裁断までの体験ができます。

体験後、その場でゆで、自分のつくった「うどん」を食べることが出来ます。



活動場所	・電源、コンロが使用でき、手を洗う事のできる水道設備がある場所。 ・粉が飛んでも清掃可能な床である場所。	必要経費	無料
対象学年等	全学年	参加費	無料
定員	10 名～15 名 (安全確保の都合上、定員を超える場合はご相談ください。)	所要時間	約 120 分
準備物	・うどんを食べる食器とお箸 ・エプロン ・帽子やバンダナ ・靴下 (足ふみをするため) ※粉が付いても構わない服装で参加してください。		
その他	・体験前に参加者は手洗い、手の消毒を済ませてください。 ・詳細について改めて事前に打ち合わせが必要です。 ・5月～8月は、大阪・関西万博で「うどん打ち教室」を出展いたします関係で、お申し込みをお受けすることはできません。 ・土日祝の開催は応相談 ・対象に保護者やスタッフ等を含むことは可能ですが、定員に含みます。 ※アレルギー (小麦) について、代替食材等による対応はございません。事前に保護者への確認をお願いします。食材についての詳細はお問い合わせください。		

活動のようす



塩水を小麦粉にまんべんなく行き渡るように混ぜます。練り続けると色が白色から淡い黄色に変わります。



生地をビニール袋に入れて、約 1 分間足で踏み伸ばします。その後、生地を三つ折りにして足踏みを 3 回繰り返します。



麺棒で手打ちをした後、折りたたみ、麺カッターで 3 ～ 4 mm 幅にそろえて切ります。



たっぷりの沸騰したお湯に、麺をほぐしながら入れ、15 分ほど茹でます。茹で上がった後冷水でもみ洗いして完成！



子どもたちの声

- ・(足の裏で踏み伸ばしながら) 最初はフワフワしていたけど、だんだん固くなってきた！
- ・「小麦粉」が「うどん」になっていくことが、よくわかる！

【うどんを食べながら…】

- ・うどんを食べるまでは、大変だった！疲れたけど、めっちゃおいしい！
- ・手づくりだから、心がポカポカする！