

# 「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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体験前に参加者は手洗い、手の消毒を済ませてください。</li> <li>・詳細について改めて事前に打ち合わせが必要です。</li> <li>・繁忙期(7, 8月ごろ)は業務の関係で希望に沿えない場合があります。</li> <li>・土日祝の開催は応相談</li> <li>・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。</li> </ul> <p>※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。</p>		

## 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3～4mm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。茹で上がったら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!