

【活動名】創作調理活動・白少そば(入門編)

地元鳥越産そば粉につなぎ(小麦粉)を入れた「二八の手打ちそば」を、班員で協力し合って作ることの楽しさを味わいます。基本的には「もりそば(ざるそば)」ですが、季節や団体の希望次第では「かけそば」にもできます。

【活動場所】

- ・基本的には集会室で行いますが、他団体との兼ね合いやグループ数によって、食堂、和室で行う場合もあります。

【活動時間】

- ・2～3時間 昼食とあわせて行ってください

【団体(各自)が用意するもの】

- ・エプロン ・ずきん(バンダナ) ・ふきん(グループ2枚)
(他の用具・材料は全て自然の家で用意します)
- ・1グループ4～6名で編成しておいてください。

【引率者の役割】

- ・巡回指導 ・ゆで係 ・食堂案内

【実施にあたって】

- ・用具を準備します
- ・所員が作り方の説明をします(実演を含む)
- ・そばを打つ
粉をまぜあわせて、こねる、のばす、切るまでは集会室で行います。適時片づけも行います。
- ・ゆで、洗い
ゆで、洗いは食堂で行います。(食堂に行く時点で、ざる・皿以外の片づけは全て完了しています。)
- ・洗いが終わったら、グループごとにすぐ食べます。
- ・食べ終わってから、のこりの用具を片づけます。

【その他】

- ・そば粉は地元鳥越産を使っています。
- ・改良を重ねて、従来よりもおいしく上手に打てるようになりました。
- ・そばうちは子どもにとって非常に難しい活動です。引率の方もできるだけグループに入るか巡回指導を行ってください。
- ・ゆでる、洗う部分については職員または引率の方が中心に行います。
- ・ゆでたすぐに食べないとおいしくありません。できたグループごとにすぐ食べてください。
- ・雨の日のサブメニューとしても行うことができます。