

手打ち麺とコンニャク作り教室

手打ちうどんとそば、手作りコンニャクを作った、手打ち麺とコンニャク作り教室についてご報告します。

日 時	①令和元年10月10日(木) 午前9時30分～正午 ②令和元年10月24日(木) 午前9時30分～正午 ③令和元年11月28日(木) 午前9時30分～正午
場 所	①南那須公民館 調理室、②③烏山南公民館 調理室
講 師	①②鈴木 初男 氏、③奥畑 庄太郎 氏
参 加 者	①6名、②6名、③9名
費 用	各回材料費として①500円、②600円、③600円

【講座の内容】

第1回と第2回は、鈴木初男さんを講師に迎え、手打ちうどんとそばを作りました。

第1回のうどん作りでは、粉と水を混ぜて生地をまとめ、ビニール袋に入れて足踏みしました。こうして何度も足で踏むことにより、女性や子どもなど力仕事が苦手な方でも、もちもちとした食感としっかりした弾力のあるうどんに仕上がるそうです。

時間を置いてから麺棒で生地を伸ばし、折りたたんで包丁で切ると、生うどんの完成です。皆さんが作ったうどんは持ち帰ってもらい、講師の鈴木さんが打ったうどんを試食しました。



第2回のそば作りでは、粉に水を加えて混ぜる、「水まわし」の行程が重要で、丁寧に指導をいただきました。

どちらの講座でも、作り方が書かれたレシピをいただいたので、参加者の皆さんは「家でも挑戦してみます。」と話していました。



第3回は、奥畑庄太郎さんを講師に、コンニャクを作りました。

大きなゴツゴツとしたコンニャク芋の皮をむき、すりおろすことからスタートです。コンニャク芋は直接触るとかゆくなるため、ゴム手袋をつけて作業します。おろし終わると、しばらく水に浸してからうわ水を捨て、手で攪拌してから凝固剤を混ぜます。ゆっ

くりしていると固まってしまうため、できるだけ早くかき回しながら均等になるよう練り合わせます。ボールからバットに移し、中の空気を抜くように手で強く押しながら平らにします。固まるまで時間を置き、待っている間に奥畑さんが作ったコンニャクを試食しました。最後に、大きめの鍋で好きな大きさにしたコンニャクを煮て完成です。



【まとめ】

今回の講座では、食べる機会が多くても、普段の生活の中で一から作ることはないものを手作りすることができました。

参加者の皆さんは、思い通りに出来上がらない難しさは感じながらも、自分の手で作り上げた感動を味わえたと思います。

講座で得られた、「自分の手で作る楽しさ」を忘れずに、ご家庭でも挑戦していただきたいと思います。