

## 「うどん作り体験」

令和5年12月11日（月）久留米市のたけ屋さんで、うどん作りの体験をしました。

エプロンと三角巾を着けて手を洗い、うどん作りのスタートです。大きなお椀に入れられた小麦粉を手でほぐし、塩水をまわし、生地をこねてまとめると、次は足で踏む作業です。踏んでは折りたたみ、3回踏んでコシを出していきます。袋から出した生地をまとめて、まずは手で伸ばし、次に教えてもらったかけ声をかけながら「まんなか、そと、そと、ひいて、トン！」と、麺棒で伸ばしていきました。そして、いよいよ最後の工程、おおきな包丁がついた機械で「トン、トン、トン」と、うどんを切っていく、美味しそうなうどんができあがりしました。

できあがったうどんは、お店の方に茹でていただき、好きな具のトッピングもしていただき、大満足の笑顔で美味しくいただきました。

とても良い体験学習になりました。

たけ屋さん、丁寧に教えてくださり本当にありがとうございました。



塩水をまわした小麦粉をこねて  
まとめています。



生地を足で踏んでコシをだしてい  
ます。



麺棒で伸ばしています。



大きな包丁がついた機械で切っ  
ています。



美味しそううどんができました。



好きな具をトッピングしていただき、  
美味しくいただきました。