

本場うどんづくり体験

IN 中野うどん学校

活動日時： 1月14日（月祝）

活動プログラム：

午前	集合・移動	おはようございます。朝早くからご参加ありがとうございます！今日は【香川県琴平町】にうどんづくりをしに行くよ。長い道中だから、友達と談笑したり、ゆっくり休んだりしてね。
	うどんづくり体験	今回体験する「中野うどん学校」に到着することが出来たね。講師の方から生地伸ばし方や捏ね方を学び、実際に行おう！全身を使って力いっぱいこね、うどん生地を完成させよう。
午後	いただきます!!	完成したうどんは釜揚げにしてください。本場の讃岐うどんはコシがあって、歯ごたえがしっかりしていて、とても美味しいね。あっという間に完食したね。
	自由散策	午後からは自由散策だよ。「こんぴらさん」に参拝に行ったり、参道にてお土産を購入したり、食べ歩きをしたりして、思い思いの時間を過ごそう。こんぴらさんの本宮まで1000段以上登らないといけなかったけど、上からの景色は最高だね。
	解散	滞在時間は短かったけど、とても楽しかったね。こうした遠方での活動も楽しいね。次はどこに行こうかな？



<全体感想>

今回は日帰りとして最も遠方に行きました。朝早くから夜遅くまでご参加いただき、心より感謝致します。うどん作りはこれまでの定例活動やキャンプでも沢山行ってきました。しかし、どの活動でのうどんの美味しさをも遥かに凌ぐ美味しさでした。店員の方に美味しさの秘密を尋ねると、【讃岐ならではのコシ】、【だし】だと仰っておられました。確かに今回いただいたうどんの歯応えは店と同じであり、そこには絶妙な捏ねる回数(時間)があるのでしょうか。出汁についても鰹ベースの醤油だしで、茹で汁を入れ、飲むとこれもまた美味しく、二度味わえました。活動やキャンプでの料理もより美味しく召し上がって頂くために様々な工夫をしています。それでも、まだまだ足りない今回のうどんをいただき感じました。『食』を活動のクオリティに大きく関わってきます。この美味しさのおかげで今回遠方に来た価値は十分に感じる事が出来ました。

(竹中 哲郎)