

桐生軒

in 桐生若人の広場

活動日時： A…12月5日(土)

B…12月6日(日)

活動プログラム：

午前	集合・挨拶	おはようございます！今月はA,Bどちらも最高の活動日和に恵まれたね。最高に美味しいラーメンを求めて、協力して頑張ろう！！
	ラーメン作り (生地づくり)	今回は、各行程の説明はグループメンバーずつしか知らないから、やり方を聞いた友達から漏れなく聞いて、作っていくよ。説明する側はしっかりと分かりやすく説明してね。 まずは生地づくりから始めよう。粉や水の配分を間違わずに丁寧に、力強く捏ねていこう。
	ラーメン作り (スープづくり)	スープはかまどを使って温めよう。石を崩れないように積んで、鍋をセッティングしたら、火を起こそう。何度も経験している人がリードして起こそう。お湯が沸いたら、味付けをするよ。みんなは何味が好きかな？みんなで確認しながら調べていこう。
午後	ラーメン作り (トッピング調理)	獲得した材料を使って、トッピング具材を調理しよう。味付けはどんな感じがいいかな？スープと合った味付けにしよう。ラーメンが出来てきたね。
	ラーメン作り (完成)	生地を“パスタマシン”で伸ばして、切っていくよ。ラーメンの麺になってきたね。湯がいて、トッピングして、スープを注いだら完成！ 思った以上に時間がかかったけど、その分とても美味しいね。麺もしっかりコシがあって、スープと絡んで美味しいね。どのグループも残さず完食だね。
	片付け 振り返り	作ることに時間がかかってしまったから、片付けをみんなで協力して手早く終えよう。 今回、作ったラーメンはどうだったかな？何が美味しかった？どうすればもっと美味しくなったかな？みんなで力を合わせて作ったラーメンを通して、【協力】することの大きさと難しさを感じたね。次回は登山！力を合わせて登ろう！まったねえ～！！



<全体感想>

わらべの野外炊飯はいつもクセが強く、完成までの道のりがとても遠いです。その中でも今回のラーメン作りは特に遠く、険しく、難しく、どのグループも苦戦されていました。いつまでもゴールが見えない行程に文句が出るかと思っていたのですが、誰一人文句や弱音を吐くことはありませんでした。初めはなんとなくされている感じを受けていましたが、各々が「作れない・食べれない」ことに危機感を感じると自然と“協力”される様子が伺え、いつも以上に友達の名前を呼び、皆で活動に向き合っておられました。結果的に食べる時間は遅かったですが、「美味しい」と笑顔が見え、夢中で食べられている姿から、今回のラーメンの味はきっと忘れることが出来ない、格別なものだと思います。本当にお疲れさまでした。(竹中 哲郎)