

食品加工部だより

7月25日、恒例になっている夏の食育イベント「うどんを作って、流しうどんをしよう！」を開催しました。

2015年に始めてコロナ禍による中断もありましたが、今年で8回目を迎えました。今回も卒業生にご協力いただき、本物の竹を半分に割って節の部分加工し、つなぎ合せて食品製造室内にうどんを流すためのレーンを設置しました。10年前は屋内から流しはじめ、建物の外に伸ばした竹のレーンを子どもたちが囲んで青空の下で食べていた光景が懐かしいですが、この3年はうどん作りから食べるまで暑さを避けて全て屋内で行っています。

まず、うどん作りを行いました。参加した子どもたちは原料が小麦粉と塩と水だけということに驚いていました。小麦粉には食品加工部で栽培した香りの良い「ユメシホウ」の全粒粉も混ぜ、生地をこねてまとめた後にコシを出すために足で踏んでもらいました。はじめは食べ物を足で踏むことに躊躇し恐るおそる踏んでいた子どもたちも、踏む感触が気持ち良かったみたいで楽しく踏んでいました。冷蔵庫で1時間ほど寝かせた後に延ばして製麺機を通しましたが、子どもたちは細い麺になって出てくる様子に興味津々のようでした。

食育イベントで恒例になっている講義では、小麦粉の種類とグルテンの性質、目的に合わせた小麦粉の選び方などを説明しました。小さい子どもたちには少し難しい内容だったかもしれませんが、お腹いっぱいになった楽しい夏休みの一日でした！

