

# つやま子ども★未来塾

## 親子で郷土料理を作ろうを 開催しました。

○日 時： 11/27（日）10時～12時

○会 場： 津山東公民館（川崎 796-2）

津山市農村生活交流グループ協議会に所属する“ベテラン母さん”10人を講師に迎え、「親子で郷土料理を作ろう」を開催しました。

参加した親子5組は、郷土料理などの話や調理方法を教わり、2品に挑戦しました。子どもたちは、包丁の使い方などに苦戦しながら一生懸命作りました。作った料理は、持ち帰りました。

### ■メニュー

- ・横仙おこわ
- ・味噌ボール



### 参加者の感想

○はじめて黒豆入りおこわを作ったので、どんな味なのか楽しみです。難しかったところは、しいたけを切るときに力を入れないと切れなかったところです。また、こんな楽しいイベントがあれば参加したいです。（子ども）

○人参を切るところがとても難しかったけれど、ごぼうは上手に切ることができました。味噌ボールでは、外装も内装も上手にできたと思います。（子ども）

○料理のコツやどんな時に食べるものの等、ただ作るだけでなく作りながらいろいろな話が聞けてとても勉強になりました。手の込んだ料理がお祝い事に食べる意味を感じます。（保護者）

○家ではなかなか作れないメニューということもあり応募しました。子どもが意外と上手に包丁を使ってるので感心しました。また、もち米がかたまっているのを切るように混ぜるなど、実体験から学ぶこともあります。私も勉強になりました。（保護者）

○大好きなおこわのきちんとした作り方を知りたかったので、参加させてもらいました。普段使わない黒豆や麦など、触ることができてよかったです。子どもも、親以外の方に料理を教えていただき、切り方、炒め方など褒めてもらえてとてもいい経験になったと思います。また、こういう機会があればぜひ参加したいと思います。貴重な体験を親子でさせていただき、ありがとうございました。（保護者）