

由利本荘新山小 **生地からうどん作り** 児童、打ちたて実食も



由利本荘市石脇の新山小学校（佐藤広樹校長）で14日、恒例のうどん作り体験が行われた。この日は3年3組の27人が生地作りから挑戦し、打ちたてを釜揚げにして味わった。

生地作りは、「本荘うどん」を製造する伊藤製麺工場の伊藤伊久雄社長（64）が講師を務めた。もちもちとした食感を出すポイントとして「力強くこねることが重要」と

助言。児童は小麦粉に塩水を混ぜて手でこねた後、袋の上からかかとで踏んで仕上げた。

生地を延ばしたり切ったりする作業は、吉野屋菓子舗の吉野隆樹代表（67）が指導。児童は友人と協力しながら麺棒で生地を延ばし、包丁で切り分けた。

ゆであがるとつゆをかけ、ネギなどをトッピングして実食。菅井凜さん（9）は「生地をこねるのが大変だったけど、おいしく作ることができてよかった」と笑顔を見せた。

うどん作り体験は、水資源が豊富な石脇地区の特色を学んでもらおうと1999年から行っている。（加藤広大）

（令和6年11月18日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）