



AWAJI 未来探検隊

御食国編Ⅲ 報告

- 概要** 平成27年度から続く御食国編の第3弾。今回の「御食国編Ⅲ」では、南あわじ市福良地区で約180年の歴史を持つ「淡路手延べそうめん」に焦点を当てた。その1では、製麺体験をはじめ、手延べそうめんを育んだ福良地区散策、地元の方々から「そうめん神社」と呼ばれ親しまれている福良八幡神社内大神神社訪問に加え、体験した内容に基づき、冬に美味しいそうめん料理を考案した。その2では、その1の学びを基に、考案したそうめん料理を調理した。
- 日時** (その1) 平成29年12月23日(土・祝) 10:00~12月24日(日) 16:00
(その2) 平成30年2月3日(土) 10:00~2月4日(日) 15:10
- 場所** (その1) 国立淡路青少年交流の家、株式会社八勝 長谷製麺、南あわじ市福良地区、福良八幡神社、絶景レストラン うずの丘
(その2) 国立淡路青少年交流の家、くつろぎプラザSEAPA (シーパ)、南あわじ市松帆地区公民館
- 出席者** (その1) 参加者22名、ボランティア8名(高校生4名、大学生3名、社会人1名) 合計30名
(その2) 参加者19名、ボランティア5名(高校生1名、大学生3名、社会人1名) 合計24名
- ゲスト(講師)** (その1) 株式会社八勝 長谷製麺 里村 茂 氏
絶景レストラン うずの丘 藤見 泰之 氏
NPO 法人 ソーシャルデザインセンター淡路 木田 薫 氏
福良八幡神社 宗田 直紀 氏
株式会社エムエフエス淡路店 裏川 瑞貴 氏
(その2) 絶景レストラン うずの丘 藤見 泰之 氏
株式会社エムエフエス淡路店 裏川 瑞貴 氏

6 プログラム

その1-1日目

【開会・今日はこの人に会いに行こう!】(交流の家)

- 参加者の自己紹介及び「今回そうめんを学ぶにあたって楽しみにしていること」、「私の地元の名物料理」という項目の発表を行った。
- 「淡路手延べそうめん」を取り上げたTV番組を視聴し、今回お世話になる講師里村氏の紹介を行った。また、里村氏が撮影・編集した手延べそうめんの全工程を視聴し、製麺体験への興味付けを行った。

【淡路島とそうめん?】(交流の家)

- 講師に木田氏をお迎えし、淡路島のそうめんづくりの歴史や、淡路島の食料自給率、淡路島の食を島内外に届ける活動についてご紹介いただいた。

【製麺体験】(八勝 長谷製麺)

- 製麺体験(45分)、工程説明(30分)、工程見学(15分)の90分間を班別に体験した。
- 門干し作業(ハタにかけた麺を引き延ばし、1~2m程度の長さ引き延ばす作業)を中心に体験したが、その他門干し作業の前に行う小引作業(2本のくだにかけた麺を50~70cmに引き延ばす作業)、ハタつけ・はし入れ作業(引き延ばした麺を乾燥用ハタにつけ、麺同士がくっつかないように干す作業)も体験させていただいた。
- 里村氏が用意してくださったそうめんの工程表を基にそうめんづくりの工程も各班で学んだ。



はし入れ作業

【福良散歩】（福良各地、福良八幡神社）

- ・製麺体験と同時に実施した。そうめんを育んだ土地を知る意味で福良の各地をまわり、淡路手延べそうめんの歴史や福良の産業を題材にしたクイズを解きながら、参加者は福良八幡神社を目指した。
- ・福良八幡神社では通称そうめん神社として親しまれている大神（おおみわ）神社を訪問した。禰宜（ねぎ）の宗田氏からクイズの答えを教えていただきながら、そうめん神社として祭られたいわれや、福良とそうめんの歴史等についてお話しいただいた。



そうめん神社訪問

【食べ比べ体験】（絶景レストラン うずの丘）

- ・卓上に細い麺、太い麺、ふし麺の3種類を料理長の藤見氏にご用意いただき、まずは3種の麺を食べ比べることでそれぞれの麺の食感やのどごしの違いを確認した。
- ・付け合わせとして、ちりめん、味噌、淡路島レモン、鳴門わかめ、マヨネーズ、半熟卵、レタス、淡路牛の旨煮等々もご用意いただき、そうめんの薬味としてそれぞれの味わいを研究、そうめんととの相性度確かめた。食べ比べ体験の締めくくりにあたって、鯛そうめんも提供いただいた。



3種の麺の食べ比べ

【1日のふりかえり】（交流の家）

- ・最初に「今日一番の驚きと発見」を班内で発表し合った。そうめんが早朝から夜遅くまで2日間の工程で作られることに驚きを覚えた参加者が多かった。また、製麺体験の楽しさを語り合っている参加者も多く見られた。
- ・次の日のそうめん料理考案に向け、探検手帳に記入した各自のそうめんや付け合わせの記録を見ながらどのような料理にしたいかを話し合い、各班で料理の方向性を検討した。

その1ー2日目ー

【グループワーク】（交流の家）

- ・参加者4班+高校生班1班の計5班に分かれ、「冬に美味しいそうめん」料理の考案を行った。
- ・グループワークを①（9：00～11：00）と、②（12：00～14：00）として終日そうめん料理の考案を行った。11：00に中間発表を、14：00に最終発表を行った。
- ・グループワークのはじめに、淡路島の「鯛そうめん」や、沖縄の「そうめんチャンプルー」といった郷土料理に加え、そうめんを使ったピザやライスコロッケ等、自由に考えられるように創作料理の画像の提示を行った。
- ・中間発表にはエムエフエス淡路店の裏川氏に来ていただき、各班が考案したそうめん料理の調理上考えられる問題点、味付け上の工夫といった視点から専門的なアドバイスをいただいた。また、グループの発表が終わるごとに、良い点と自分ならこうするという改善点を付箋に書き込み、フィードバックとした。
- ・裏川氏のアドバイスをもとに、どのように改善すれば自分たちが考えたそうめん料理ができあがるか、またもっとよい料理に仕上げるためにはどうすればよいか等をさらに話し合い、最終発表に臨んだ。
- ・最終発表には絶景レストラン うずの丘の藤見氏立ち会いで、次回「その2」で実際につくることになるそうめん料理の発表を行った。



中間発表でのアドバイス

その2-1日目

【開会・その1振り返り】（交流の家）

- ・その1を終えて（一番思い出に残っていること、家で話したこと等）と、その2への意気込みをまずは班で共有した。その後、その1で作成したそうめん料理のメニューを見ながら、実現しづらそうなところとその改善案を話し合った。
- ・考案したそうめん料理の練り直しを行う際、実現可能か、また問題点がないかどうかは質問タイムを設け、裏川氏に相談ができるようにした。



そうめん料理の練り直し

【公開ワーキング】（くつろぎプラザSEAPA）

- ・場所をくつろぎプラザSEAPA（シーパ）に移し、催事場の一区画をお借りして、公開ワーキングの形で考案料理の練り直しを継続した。
- ・藤見氏にお越しいただき、「考案した料理を実際にメニューとして提供するまで」をテーマにお話いただいた。例として挙げられた「石ころに付加価値をつけるには？」というお話に感じ入った参加者の中には、自分たちの料理の付加価値は何か、どうやって付加価値をつけるかについて考えているメンバーもいた。
- ・今回の調理条件「17食2500円」を提示した。なお、1食分の分量については、各班の判断に任せた。
- ・仕入れ予定の食材、価格、必要数を把握するため、シーパ内のスーパー「マルヨシセンター」他、「とれたてわーど」等を自由に見て回り、「仕入れ計画表」を完成させた。
- ・全4班のうち、1班のみすんなりと予算内で仕入れ計画を立てることができたが、残りの3班は予算内におさめることが難しく、何度となく売り場と公開ワーキング会場を往復し、頭を悩ませていた。
- ・食材については今回特に淡路産であることという指定はしていなかったが、参加者のほとんどが淡路産の食材を求めることを当然のこととして受け止めており、仕入れ計画表には「淡路産〇〇」、「淡路の～」という表記が並んでいた。
- ・公開ワーキングとしていたため、参加者の保護者をはじめ、買い物中の地元の方など、足を止めてワークの様子をご覧いただくことができた。スタッフにワークの内容をたずねる方や、自由にとっていただけるよう置いていた探検隊の報告書や交流の家のパンフレットに目を通す方もいらっしやった。



公開ワーキング

【本日の振り返り】（交流の家）

- ・次の日の調理に向けて各班で役割分担を行った。また必要な調理器具についてもリストアップ、足りないと思われるものは交流の家から持っていくこととし、調理がスムーズに行われるよう計画した。
- ・考案したそうめん料理の練り直しや、仕入れ計画を立てる際に大変だった点について振り返りを行った。

その2-2日目

【食材の仕入れ】（くつろぎプラザSEAPA）

- ・前日に計画を立てていた食材を仕入れた。全班迷うことなく仕入れを行うことができ、仕入れに要した時間は30分もかからなかった。
- ・仕入れる食材は決まっていたものの、特に野菜については鮮度を気にしていくつかを見比べたり、お店の人にたずねたりする参加者もいた。



食材吟味中

【調理と試食】(南あわじ市松帆地区公民館)

- ・仕入れ完了後、シーパにほど近い松帆地区公民館の調理実習室をお借りし、調理にとりかかった。
- ・調理中ずっと藤見氏についていただき、適宜調理に関する質問や相談にのっていただいた。ただ、今回は参加者の手際が良く、藤見氏が始終調理を手伝っているという光景は見られなかった。
- ・全ての班が調理と同時に必要のない用具の片付けも行っており、非常にスムーズに調理が進行した。調理開始から2時間10分後には全班の調理が完了、試食会場に料理を並べての試食開始となった。
- ・試食にはその1でお世話になった講師全員(里村氏、藤見氏、木田氏、宗田氏)をお呼びし、一緒に卓を囲んでいただいた。講師の先生方はそうめん料理考案時の様子について聞かれたり、料理に関する感想を述べられたりと、参加者にとってよい振り返り、フィードバックの場となった。
- ・試食しての感想と、考えられるさらなる工夫を各班宛てに付箋に書き、班ごとに共有した。先ほどの講師のコメントとともに参加者は自分たちのそうめん料理を振り返ることができ、「こうすればよかった」、「この工夫は取り入れたい」等、様々な意見が飛び交った。
- ・まとめとして藤見氏から各班のそうめん料理についてコメントと総評をいただいて閉会した。



初めての揚げ物



そうめん料理の試食

7 各班のそうめん料理



1班

かきあげ シンプル・イズ・ベスト そうめん



2班

あわじそうめん島



3班

グラタンソーメン



4班

そうめん揚げアゲ汁

8 アンケートより

～参加者より～

- ・製麺体験が楽しかったです。そうめんをつくるのに2日もかかると聞いてびっくりしました。
- ・淡路島のすごいと思うところが増えた。
- ・私にはまだまだ知らないことがたくさんあると知りました。

～ボランティアより～

- ・子どもたちとじっくり話し合うことができ、自分の考えも深めることができた。
- ・いろんな人からいろんな話が聞けて体験もできる、自分が小学生の時にあったら来たかった。
- ・子どもたちの成長にびっくりした。

9 エピソード

今回お世話になった八勝 長谷製麺の里村さん。その1の製麺体験で4時間みっちりご指導いただいた後、そうめんの食べ比べにもいらしていただく予定でした。「片づけてから行きますね」とおっしゃっていたので、先に食べ比べを始めたものの、なかなかいらっしやいません。ご都合が悪くなったのでは、と思い始めたころ一抱えもある箱を持って到着されました。「これを作っていたら遅くなってしまっ…」。箱の中には、今日参加者が作業を体験したそうめんがきれいに袋に小分けしてありました。しかも里村さんの探検隊へのメッセージ付き！参加者が喜んだことは言うまでもありませんが、この事業を大切に思ってくださった里村さんの思いがひしひしと伝わってきた瞬間でした。



主催 国立淡路青少年交流の家

〒656-0543 兵庫県南あわじ市阿万塩屋町 757-39

TEL 0799-55-2696 FAX 0799-55-0463

<http://awaji.niye.go.jp/hp/>

体験の風を
おこそう