



「こんな大きな包丁、初めて使ったよ」＝山形小

くれたけん
に並べたテ
かけ、「い
十九人の
域の人たち
がおなか
母さん、お
やん、地域
でもうれ
生田目珠
たちに対す
も伝わり、
うどの

心をこめて作った小麦粉料理

地産「大葉」の焼きそばはいかが

愛知県田原市立泉小学校

「日本」の味を目指します。愛知県田原市立泉小学校（大羽清隆校長、児童数百八十六人）の五年生三十二人が校区の泉市民館まつりで元気な声を上げたのは昨年十月のこと。それまでの半年間、総合的な学習の時間にみんなが知恵を絞って作った「田原・塩YAKISOBA」を発表したのである。

でした地元産なたね油を生かした味付けだったようです。また、夏の学年キャンプなどでキャベツ、水菜、ス克蘭ブルエッグ、オクラ、エリンギなどの具材を加えて「トッピング対決」。小麦粉がさまざまな食材とマッチすることも知りました。

田原市は愛知県の南部、渥美半島の真ん中あたりに広がる自然豊かな温暖の地です。北は三河湾、南は太平洋に面し、山もあり農畜産物の種類が豊富で、特に香りのよい大葉は泉地区の特産。「これだふるさと学習を」。五年生は昨年四月、実践を始めました。

中華めんには強力粉を用いるのが普通です。小麦粉にしかないたんぱく質・グルテンの量が、うどん向きの中力粉やケークに適した薄力粉より多いためです。しかし、泉小五年生の作る塩焼きそばには地元産の中力粉に、同じ中力粉だがグルテン含有量の高い北海道産をブレンドし、「練り方も工夫してめんのコシを出した」（製めん所）めんを使いました。

製めん所で大葉と合いそうな細い中華めんを作っていたこと。焼きそばがピンとききました。大葉や養豚の農家に学校で授業をしてもらい、実際に畑で大葉をつむなど五年生は知識と体験を深めていきました。

さて、泉市民館まつりの当日。生産者のほかホテルや飲食店の関係者ら二十人や新聞社の取材も加わって大にぎわい。大型の

指導した担任の高橋利紀先生「一番良かったのは、さまざま人の優しさに触れたことです」振り返りました。

「田原・塩YAKISOBA」OBA「大葉」4人分

材料Ⅱ葉ネギ2×3本（40×60cm）▽大葉80枚▽豚バラ肉120g▽細めん4玉（各150g）▽なたね油大さじ1▽市販の塩だれ60g▽鶏がらスープ小さじ1▽鷹の爪1つまみ。

作り方Ⅱ①フライパンになたね油を落とし、鷹の爪をいためる②幅1センチほどに切った肉を入れ、色が変わったらなるべく細かく切った葉ネギと千切りにした大葉1/4を足して中火でいため、終わったら一度皿にとる③めんをほぐして両面がパリツとなるまで焼く④焼けためんを広げ、大葉（少しだけ残して全部）と②を入れてよく混ぜる⑤鶏がらスープ、塩だれで味付けし、素早く混ぜて火から降ろし盛り付ける⑥香りづけに残りの大葉をバラバラのせる。



ヘラの使い方も堂が入ってきました＝泉市民館まつり

