

泉崎保育所「親子運動会」

9月20日（土）泉崎保育所のホールにて、2歳児による親子運動会が行われました。開会式では、少し緊張した表情や恥ずかしがる姿も見られましたが、「うんどうかいのうた」を元気に歌うことができました。

クラス対抗リレー、玉入れ、宝ひろいでは、この日のために繰り返し練習をし、当日も楽しんで競技に参加することができました。今年は、保護者による玉入れやその後の玉の片付け競争が行われ、子どもたちからも元気な声援が送られました。最後の親子競技「マリオカート」では、保護者と触れ合いながら競技に参加し、とても嬉しそうでした。

保護者の皆さん、温かいご声援と手作りフラッグ制作のご協力ありがとうございました。

はっぴい ぱあすでい Happy Birthday

今月1歳の誕生日



安藤 秋榮くん（字八雲神社）
あきはる



円谷 蒼佑くん（字八丸）
そうすけ



リレートーク

297

穂積 俊一（字別所）

子供の頃、親戚一同が集まると父親が蕎麦を打ち、宴会になり、その度に蕎麦が食されていました。当時は各農家に鶏が飼育されていたので、その度に鶏もいなくなり出汁にされていました。

当時の蕎麦は、黒く・太く・短く・シャリシャリ食感でした。みんな喜んで食べているのが、子供心に不思議でした。私にとってはあまり好きな蕎麦ではなく、汁を多くくださいとお願いしながら食べた記憶があります。大人になり、手打ち蕎麦を食べる機会がありましたが、あまり積極的には食べていませんでした。

ある時、白くて長い蕎麦を見ました。目の前で蕎麦打ちがカッコよく見えたということもあり、興味が湧い

て食べてみると昔のイメージが一転して、これはなんと美味しい蕎麦なんだと感銘しました。その時に自分で打つのもっと美味しい蕎麦が食べられると言われ、蕎麦打ちの世界に入りました。

しかしながら、手打ち蕎麦は奥が深く、打ち方はもちろん、粉の割合、伸ばし方、切り方、出汁の作り方、さらに各地区の文化のようなこだわりがあり、正に百人百様の技法を用いて蕎麦打ちが存在していることを知りました。どの技法も正解であり、こだわりがあります。

今後も家族や知り合いに食べてもらうために、玄蕎麦の生産から製粉をして、食べる方の希望にあった蕎麦を作ることができるよう努力を続けたいと思います。



次回、菊地 英美さんにバトンタッチ！