

年 組 名前:

100歳 ほうとう作り伝授 北杜の山下さん 交流楽しむ



ほうとうの作り方を教える山下重子さん（右）
＝北杜市明野町上手

北杜市明野町上手の100歳 山下重子さんは10日、自宅で家族やその友人を招いて、おいしいほうとうの作り方を教えた。1人暮らしの山下さんに多くの人と触れあってもらおうと、同市辺見診療所の理学療法士中山陽子さん(49)が企画。出来上がったほうとうを囲み、舌鼓を打った。

中山さんは定期的に山下さん宅を訪れリハビリを手伝っている。山下さんが感染症拡大で大の人に会う機会が減っていることから交流の場にしようとして「ほうとうの日」に合わせて企画した。

参加したのは、いずれも市内で暮らす山下さんの長女松下園江さん(76)と友人の佐藤アイ子さん(75)、中山さんと三女優里さん(11)。幼少の頃から家庭の食事としてほうとうを作っていた山下さんが講師を務め、麺のこね方やのし方を紹介。山下さんのアドバイスを受けながら、優里さんが包丁で麺を切ったり、味見をしたりしていた。食事以外の時にはマスクを着用し感染対策をしながらほうとうを作っていた。

具材にはカボチャや鶏肉、セリを選び、山下さんが昔から親しんでいるしょうゆ仕立ての dashi で煮込んだ。山下さんは「普段関わりのない世代と一緒に過ごさせて楽しかった」と感想。中山さんは「交流を兼ねてほうとうの作り方を伝承してもらえた。体を動かして健康を維持するためにも今後も企画したい」と目を細めた。

(2021年4月11日付 山梨日日新聞 24面)

【記事を先生に読んでもらうか、
自分で読んだ後に、教えてください】

問1

北杜市の100歳・山下さんは、自宅に家族やその友人を招いて、おいしいほうとうの作り方を教え、出来上がったほうとうをみんなで味わいました。ほうとうは山梨県の郷土料理ですが、県内にはおいしい郷土料理が、たくさんあります。

どんなものがあるか調べ、料理名や材料、味などについていくつか書いてみましょう。

・料理名

・材料や味

・料理名

・材料や味