

年 組 名前：

吉田のうどん作り伝授



うどん生地を延ばし方を教えるうど
ん部の生徒(右) ー富士吉田・吉田小

富士吉田市のひばりが丘高うどん部の生徒らは2日、富士吉田・吉田小の3年生に「吉田のうどん」作りを指導した。生徒らは生地の作り方などを教え、吉田のうどんの

ひばりが丘高部員、吉田小生に

いと話した。うどん作り

特徴でもあるこしの強さを伝えた。この日は生徒2人が講師として同小を訪れ、3年生47人にうどんの生地作りから教えた。こしの強い麺にするため、生地

を踏む工程を紹介し、「かかとで強く踏みながら、生地をまとめることが大事」とこつを説明。児童らは2人のサポートを受けながら、専用包丁で切ったり、ゆで上げたりして、かけうどんにして全員で味わった。

吉田のうどんを作るのは初めてという千葉雄大さん(同小3年)は、「力いっぱい踏んだから、歯ごたえばっちり」と笑顔。講師を務めた池谷蓮さん(同高2年)は「吉田のうどんを好きになるきっかけになってくれたらいい」と話した。

(2024年12月6日付 山梨日日新聞18面)

【 記事を先生や家族に読んでもらうか、自分で読んだ後に、教えてください 】

問1 ひばりが丘高うどん部の生徒らは、だれに「吉田のうどん」作りを指導しましたか。

.....

問2 吉田のうどんの特徴を教えてください。

.....

問3 指導を受けた3年生の千葉さんは、どのように感想を話していますか。

.....