

福島県富岡町社会福祉協議会おだがいさまセンターで 「太巻き祭りずし作り方教室」を行いました。

米穀機構では、被災地の早期復興を食の面から支援する取り組みとして、被災東北3県の岩手・宮城・福島各県の仮設住宅に居住されている方を主な対象に、千葉県の伝統郷土料理「太巻き祭りずし」の作り方教室を開催することとしています。

「太巻き祭りずし」は作って楽しい、食べておいしい、伝えて楽しい太巻きです。

最終第3回目として、福島県で下記の通り開催しました。



1. 開催日時 平成25年11月15日(金) 10:00~

2. 開催場所 富岡町おだがいさまセンター
郡山市富田町若宮前32

3. 協働者 社会福祉法人 富岡町社会福祉協議会

4. 指導 千葉県伝統郷土料理研究会(講師4名)

5. 参加者 37名

6. 作った文様 **桃の花**  **バラの花** 



7. 講師のパフォーマンスの文様

午前の部:「アンパンマン」「かにさん」「満開の桜」「椿の花」

午後の部:「菊一本」「満開の桜」「あげ羽蝶」「椿の花」



8. 開催概要 ① 午前の部の子育て世代と午後の部の一般の2回に分けて、講師1人と4~5人の仮設住宅や借り上げ住宅に居住の方を1テーブル組として、4テーブルで実施。2テーブルずつ各々の参加者が「桃の花」と「バラの花」を作って、出来上がった太巻き一本を半分に切って、違う文様を作ったグループと交換しました。

② 作り方教室では、各々のテーブル担当講師が参加者といっしょにゆっくり教えながら作ったことから、参加者全員模範通りの文様が出来上がりました。「開催チラシを見て、是非、作りたかった」、「以前テレビなどでみて、きちんと作り方を覚えたかった」など、多くが関心をもった参加でした。

③ 交流会では、自分で作った太巻きや講師4名が作った太巻きを「すばらしい」「子どもの誕生日に作ってあげたい」「孫に作ってあげたい」と言いながら、楽しそうに会食していました。

興味を持った方が、他の文様にもチャレンジできるよう太巻き祭りずしの本を集会所に寄贈しました。