



「ねこ SAPO 通信」
QR コード

ねこ SAPO 通信

第12号

発行: 長根っ子サポートステーション

ねこ SAPO コーディネーター

柳田 井澤



おこしもの作り



- ① 米粉を熱いお湯で練っていきます。力の要る作業な上、火傷にも注意が必要です。



- ② 練った米粉を一つ分の分量に量ってラップに取り分けます。3色の色粉を小さな玉状にします。



- ③ 自分の好きなおこしものの型を選び席に着きます。

2月21日(金)「1年生生活科ふゆをたのしもう・おこしもの作り」ということで、地域にお住まいのU様が代表をされますグループの皆様主催のもと、総勢7名の皆様にご協力いただきました。

グループの皆様には、毎年お越しいただいております。メンバーの中には、本校卒業生の保護者様が多くいらっしゃいます。

「おこしもの」とは、愛知県で桃の節句に供えられる和菓子的一种。所説ありますが、木型から起こすから「おこしもの」「おこしもん」、木型に押し付けるから「おしもん」とよばれているそうです。

愛知県ならではの伝統の食べ物を、地域の子どもたちに伝承して下さり、心より感謝申し上げます。朝から夕方までと、ほぼ1日の活動にもかかわらず、終始笑顔で作業しておられたのがとても印象的でした。毎年、この活動があるから頑張れる。子どもたちから元気をもらえる。などのお声をいただきました。子どもたちも大喜びでした。

(ねこ SAPO)



- ④説明を聞いています。さすが三学期にもなると聞ときの態度が素晴らしいです。



- ⑤型に②の色粉の球、その上に②の米粉を置き型の隅々まで詰めるようにぎゅうぎゅうと押し込みます。



いよいよ蒸し器に入れて完成です。オリジナルのおこしものが出来上がりました。味もひとしおだったことでしょう。