



えんそく 遠足キッズクラブ

おたべ本館

生八つ橋おたべづくりを体験しよう!



11月16日(土) 見学レポート

京都を代表する和菓子「おたべ」で有名なおたべ本館で生八つ橋を作りました! 暖かい秋にぴったりな和菓子をみんなで味わいました♪



《さっそく「おたべ」生地づくりからスタート!》

おたべ本館の2階に案内されると、そこは蒸し器がある体験道場! さっそくおたべづくりの始まりです。おたべの生地の原料って…実は米粉なんです! 会場でも「へえ〜!」と驚きの声! 手作りは材料を知ることができて、大人も子供も楽しいですね☆



《蒸している間に工場見学》

米粉をしっかり混ぜて、蒸し器に入れている間に、みんなで工場の方へ見学に行きました。残念ながらお昼を過ぎて工場は動いていませんでしたが、映像とお話で、工場のお仕事を丁寧に教えてもらいました! 工場側と見学側を結ぶ一つの扉が…! そこには午前中に工場で作られた、出来たてのおたべがありました! みんなで試食して出来たての味を堪能しました!



《工場見学の後はおたべづくりの後半戦!》

体験道場に戻ると、蒸し器からモクモクモク…! 生地が蒸し上がっていました! さあ、熱いうちにしっかりこねます! 生地は70°近い熱さ! ここは大人のお仕事です! 子供たちもしっかり応援していましたよ! 生地を3つに丸めて、1つはニッキ、1つは抹茶の粉を混ぜました。プレーン、ニッキ、抹茶味、どれもいい香り♪



《おたべの主演は…中のおんこ!》

伸ばした生地を正方形に切り、生地の真ん中におんこをのせます。並べられたおんのツボは、粒あん、玉露、紫芋の3種類! どれを入れるか迷っちゃう〜! みんなおんこをたっぷり入れて、オリジナルの贅沢な生八つ橋が完成しました☆



《おたべづくりの仕上げは…お抹茶たて!》

最後は完成した生八つ橋と一緒にいただくお抹茶を作りました。抹茶をお椀に入れて、茶せんで「M」の字を書くように…各テーブルから「シャッシャッシャ」ととてもいいお抹茶たての音が聞こえてきました♪



《作ったおたべとお抹茶をいただきます!》

出来たてのおたべとお抹茶をみんなでいただきます! 作ったおたべは試食したものとそっくりで、やわらかくてとっても美味しくいただきました♪ 大人の味のお抹茶は子供達には苦かったかな? どれも初めての体験でした!



見学スナップ



同じテーブルのお友達と協力して、一緒に生地を作りました!



この扉は工場とつながっていて、中には出来たてのおたべが!!



試食のおたべは、出来たてで生地がモチモチ〜☆



自分で作ったおたべは美味しいね!



お父さんお母さんとの遠足! 誰のおたべが一番きれいにできたかな?



最後には「おたべ」のスタッフさんに記念ポストカードをもらいました♪



お天気のいいおたべ本館前で記念写真!

参加したキッズクラブメンバーの皆さん、おつかれさまでした!