

「食の名人」による郷土料理出前講座

熊本市立山本小学校（令和7年11月27日）

11月27日、熊本市立山本小学校で1年生と2年生16名の生徒の皆さんと一緒に自分たちで栽培したサツマイモを用いた【いきなり団子】と【あんこかし】と【茶巾絞り】の3品を作りました。

今回は、「食の名人」吉本直美さん、吉本孝江さんの2名にご担当いただきました。



まずは皆さん白衣に着替え、各テーブルで名人のお話を静かに聞きました。

うまく作れる様に真剣に耳を傾けていました。

お芋は危ないので保護者の方に事前に小さく切っていただきました。



次に名人が各テーブルを回りながら作り方を作って見せ、みんなであんこ餅を芋の周りに付けてころころ丸めました。

生地が伸びないので悪戦苦闘しながらもなんとかきれいに丸めることができました。

「食の名人」による郷土料理出前講座 熊本市立山本小学校（令和7年11月27日）



あまったお芋は団子と一緒に茶巾絞りとあんこかしを作りました。
名人自家製のあんこは塩気が利いていてとてもおいしかったです。

今回は自分たちで作ったお芋ということもあり、より一層おいしかったと感想が出ていました。やはり自分で作って食べるとおいしさも格別です。