

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
もうすぐ立冬、日に日に寒くなりますね。いかがお過ごしでしょうか。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

1 こども和紅茶マスターになろう！第3回、第4回開催報告

■ 1 ■ こども和紅茶マスターになろう！第3回、第4回開催報告

12月に開催される「第15回全国地紅茶サミット in 奈良」の関連イベントとして、「奈良では」のこどもティーパーティ『こども和紅茶マスターになろう！』と題した全6回のプログラムを開催しています。9月の農とお茶のお話、茶摘み&紅茶の加工体験に続いて、10月は葛菓子づくりとこども会議を行いました。

第3回は10月2日（日）、吉野山の中井春風堂さんを講師に葛菓子づくりを体験しました。

奈良といえば、お茶に合うお菓子といえば、ということでの葛菓子づくりです。葛は意外と身近に生えている植物であること、秋の七草のひとつでもあり、風邪をひいたときに飲む「葛根湯」の原料でもあることなど、葛を身近に感じることでできる説明をしてくださった後、3・4年生は2人1組になり葛もちを、5・6年生は葛切を作りました。葛根100%の「吉野本葛」と水だけが材料です。葛粉と水を混ぜた真っ白な液体が、熱を加えて一瞬で透明になる様子はまるで魔法のよう。シンプルな材料でシンプルな作り方だからこそその難しさ、美味しさをしっかり感じてくれたようでした。

第4回は10月30日（日）、こども会議を行いました。12月4日のこどもティーパーティをどんなパーティにするかみんなでお話し合います。今まで学んできた

ことを振り返ったり、当日会場となる「奈良町物語館」の室内をイメージしたりしながら、「ティーパーティーってどんなイメージ？どんなティーパーティーにしたい？」「誰を招待したい？」「招待した人に喜んでもらうために何を準備したらいいと思う？」ファシリテーターの問いかけに、様々な角度からたくさんの意見が出され、ティーパーティーの全体像が見えてきました。

- ・いろいろなお茶やお菓子が味わえて、みんなで楽しく会話ができるパーティー
- ・家族や友達を招待したい
- ・今までのプログラムでお世話になった先生や、有名人も招きたい
- ・12月は寒いので部屋を暖かくして、飾りつけや音楽で華やかにしたい
- ・いままで学んできたお茶のことを展示やクイズなどにしたい
- ・ビンゴゲームをしてお茶に関係するプレゼントを用意したい
- ・みんなで作った紅茶、ミルクティ、サンドイッチ、クッキー、葛菓子などを用意したい

準備時間は少ししかありませんが、「飾りつけ」「プログラム」「食べ物・飲み物」の3グループに分かれて準備を進めることになりました。この後11月に紅茶の入れ方・楽しみ方を学んで、いよいよ12月のティーパーティーを迎えます。12月のティーパーティーは全6回のプログラムの集大成であると同時に、もてなす側として招待客に喜んでもらう役割になります。こどもたちが今まで学んできたことを表現できるように、自分たちも楽しみながら、もてなす喜びを体験できるように、しっかりサポートしていきたいです。

※「第15回全国地紅茶サミット in 奈良」 <http://nara-jikocha.net/>

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：https://www.facebook.com/oishiikyusyoku

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町40-1）
