

令和5年度 第15回青森市子ども会議

- 1 日 時 令和6年1月27日(土) 9時15分～11時45分
- 2 場 所 青森市中央市民センター2階 調理室
- 3 出席者 子ども会議委員9名、子どもサポーター2名、事務局3名
- 4 活動内容 グループ活動
- 5 開催概要

グループ活動

<オシ隊>

2回目の料理活動です。前回の料理活動では時間が足りなかった、ラーメントッピングの食べ比べとあおり海道そばの試食をして、魅力を考えました。

最初に、青森市子ども会議フォーラム2023で小野教育部長から教えてもらった「学校給食摂取基準」に基づいて作る量を考えました。中学1年生～高校3年生の委員6名が参加したので、830～860kcalを基準として約3人分、合計2,500kcal以内に収まるように、あおり海道そば一袋とあおり海道そばそうめん約700kcal、味を比べるための市販の乾麺そば約100kcal、トッピング試食用にしょうゆラーメン2人前の約800kcalを基本に、もし追加でつくっても大丈夫なように、約1,000kcalの余裕があるように計画しました。



あおり海道そばとあおり海道そばそうめん、乾麺のそばを食べ比べるため、2人ずつに分かれてそれぞれ袋の説明書きに沿ってつくりました。お湯が吹きこぼれないようにしっかりと混ぜながら茹でたのですが、あおり海道そばは途中で切れてしまっており、長いものはほとんどありませんでした。海道そばそうめんと乾麺のそばは切れているものは少なく、同じ「あおり海道そば粉」

を使用している麺でも、切れやすさにも違いがあることが分かりました。あおり海道そばの麺がちぎれてしまった原因を考えたときに「ゆでるときに混ぜすぎたのでは？」という意見がでました。作り方を改善して、吹きこぼれないように火加減を調整するだけで箸などで混ぜない方法でつくってみたところ、麺が長い状態でゆであがりました。あおり海道そばをゆでるときのコツも公式Instagramで広めたいと思います。



また、「食べやすさ」「味（美味しさ）」「作り方」にもそれぞれ特色があったので表にして比べてみました。

麺の種類	食べやすさ	味	作り方
市販のそば	とても食べやすい。	食べなれている味。 ふつうにおいしい。	簡単。気を使わなくて良い。
あおもり海道そば	少しもちっと感じた委員もいた。 市販のそばと外見は同じ。	よりそばの味が感じられておいしい。 お代わりしたくなる味。	ゆでるときに混ぜないこと。 混ぜると麺がちぎれてしまうため注意が必要。
あおもり海道そばそうめん	薄い藍か緑の色味。 色味が珍しく見ても面白い。	少し苦味を感じる委員もいた。藍粉末が苦味の原因かも。	茹で時間が短い。 藍粉末がお湯に出るが気にしなくて良い。

感想を言い合った中で面白かったのは、「市販のそばの方が食べやすい」とほとんどの委員が言っていたのに、あおもり海道そばをみんなが次々とおかわりしたことでした。なぜなのかみんなで話しあった結果、オシ隊では「市販のそばに比べてあおもり海道そばの方が香りや味が強く、それを美味しいと感じたからではないか」ということになりました。

次にラーメントッピングに挑戦しました。チョコレートとココア、コーヒー、チーズや天かす、ツナ、もちなどをトッピングしました。また、前回、レモンは塩味の方が合うと思う、という意見があったので、追加で塩ラーメンをつくり、りんごとレモンをトッピングしてみました。

チョコとココアについては、「合わない」「まずい」と先入観のある委員は、食べても「美味しくない」と感じていましたが、先入観のない委員は、ココアについては香りはココアでも味はしょうゆで、どこことなくベビースターのようなおやつラーメンみたい、まずくはない、と言っていました。ただ、チョコのトッピングは美味しくなかったので、バレンタインにチョコレートラーメンをつくった飲食店さんの努力がすごいことに気づきました。

前回の反省を活かし、最初につくる量をちゃんと考えてから計画したので、食べきれぬ量を制限時間内に調理することができました。次回、みんなの意見をまとめて魅力を発信したいと思います。

<Improve A. B. C.>

グループ活動の続きを行いました。おすすめの本の紹介をまだ Instagram に投稿できていない委員は、本を持参し、写真を撮影しました。

次に、仮想まちづくりの活動を進めました。今まで出た意見をまとめたものとして、「Improve A. B. C. が考える理想の青森市」の地図を作ることにしました。見た人が想像しやすいように絵も入れて、わかりやすい地図にします。活動報告会に向け、子ども会議フォーラムで来場者の皆さんからいただいた意見も取り入れながら完成を目指します。

