



11月20日（月） かんころ作り体験

出津農楽舎様に今年もご協力いただき、かんころもち作りを体験しました。この日は「かんころ」を作る活動でした。いもを洗う、皮をむく、薄く切る、ゆでる、並べて干す作業をしました。でこぼこしたいものをピーラーでむく作業に苦戦する児童がいたり、焼いたかんころもちを食べ笑顔になる児童がいたりしました。1週間後、干したいものが何kgになるのか、楽しみにしてこの日は帰りました。



11月30日（木）かんころもち作り体験

この日はいよいよかんころを「かんころもち」にしました。出津農楽舎の方に加えて、博多からいらしゃっていた3名の方にもお手伝いいただきました。かんころともち米を蒸す様子や機械でこねられてでてきたもちを見ながら、かんころもちに近づいていく様子を学ぶことができました。その後、粉をつけて形を整える作業でひびが入ったり思うように形が整わない児童がいたりしましたが、農楽舎の方の手にかかればあっという間にきれいなかんころもちになりました。

インタビューの時間も取っていただきました。地域の方から実際にお話を聞く貴重な機会です、児童はより一層地域の文化や歴史への関心を高めることができました。

