

第6回かがわ型グリーン・ツーリズム体験ツアー「そうめんはし分け工程体験と手打ちうどん教室」が開催されました。

かがわグリーン・ツーリズム推進協議会の主催により、「第6回新たなかがわ型グリーン・ツーリズム体験ツアー」が11月22日（土）に開催され、11組25名の参加者が農業・農村体験を行いました。

当日は天候にも恵まれて、屋外の体験もすべてプログラムどおりに実施できました。

小豆島ふるさと村でのそうめんはし分け体験は、固まりの生地がそうめん本来の細さになるまでの工程を体験を含めて説明してもらいました。時間帯の関係ですべての参加者にはし分け体験をしてもらうことができませんでしたが、そうめんの選び方などの話を聞くこともでき、また試食もあって、参加者には好評でありました。

うどん作り教室では、生地を延ばすところからはじめ、子供も包丁を使って麺を作るなど「普段したことのない、いい経験ができた」というお母さんの声もありました。また、不揃いな麺もできましたが「自分で作ったうどんはおいしい」との声が多く、食事の量もボリュームがありました（おにぎり2個付き）。

オリーブクラフト作りは、オリーブのせん定した枝の輪切りなどを利用してキーホルダーを作りましたが、幅広い年齢の参加者がそれぞれ自分の思った小物を作成し、満足感があつた様子でありました。

東洋オリーブ株式会社では、まず工場見学を行い、オリーブの果実の新漬けを試食しました。初めての味でとまどった参加者も見られましたが、収穫体験にはみな満足した様子でした。

今回のツアーは、香川県の特産品である、“そうめん”、“うどん”、“オリーブ”について小豆島ふるさと村、東洋オリーブ株式会社の専門スタッフによる指導があり、参加者には新たな知識を得た喜び、体験活動の楽しさを満喫していただきました。

また、参加者へのアンケート結果は、より良いモデルの構築に向けていかしたいと思えます。



親子でそうめんのはし分け体験



そうめんの選び方などの話を聞きながら試食



うどん作りで包丁を使う子供を助けるお母さん



今度ほうどんの試食



三世代でオリーブのクラフト作り



採油されたオイルを試飲したり、肌にあげたり



初めてオリーブの果実を見る参加者もいました



小豆島ふるさと村での記念撮影