



- 【本日のメニュー】
- ★手打ち海苔うどん
 - ★牡蠣入りうどんつゆ
 - ★タコとワカメの
ガリバタ炒め
 - ★アルミ鍋で
簡単チョコフォンデュ



今回は「おい SEA! 冬の奥松島」第2弾として、東松島の豊かな海の幸や地元の特産品を存分に味わう活動を行いました。

メインの「海苔うどん作り」では、地元ののり粉を贅沢に練り込み、生地をこねて切る工程に親子で挑戦しました。初めての体験に苦戦する場面もありましたが、事前研修を重ねた大学生ボランティアの手厚いサポートもあり、どのグループもメンバーで助け合いながら“おい SEA~い!”うどんを完成させることができました。また、牡蠣剥き体験では大きな見本を使ってコツを学び、旬の味覚についての学びを深めました。デザートにはバレンタインにちなんだチョコフォンデュも登場し、地元のいちごを味わう華やかなひとときとなりました。イベント全体を通して、参加者同士やボランティアとの世代を超えた温かい交流が生まれ、地域の食材の魅力を再発見する大満足の冬の日となりました。