

# 身長111センチのうどん作り参加記

だから過酷な労働は児童福祉法違反だってば！

MM

本誌の新鋭記者、MMでえす。

ピチピチの5歳6ヶ月でえす。2年ぶりね。その前の記事も2年前だったから、忘れた頃に現れる謎のライターって感じ(\*^\_^\*)



今回はうどんを作った話よ。前回（2002年7月号）はうどんを食べにいった話だから、MM的には連載みたいね。

パパの話だと、WOOには若い女の子というだけで寄ってくる可愛いおじさんがいるということなので、女の子は生まれた瞬間から注意しないといけません。今回はFさんと軍曹さん、SちゃんにTさんと、いつもの飲み会のメンバーなので安心です。さらにこの日はやたら女の子が多いじゃない。といっても幼女の持つはち切れんばかりの皮膚の弾力や産毛など、私の魅力には敵わないでしょうけど。

さて私はうどんを食べるのは大好きだけど作るのは初めて。もちろん作り方も知らなかったのが楽しかったわ。特に小麦粉の種類の違い（うどんは中力粉、パンは強力粉）や小麦粉に混ぜる水に思っていた以上にお塩を入れることなど勉強になったわ。

小麦粉に塩水を加えてこねる作業も思った以上に力が必要で、これを小さい子にさせるのは無理ね。強要するなら児童福祉法違反ってとこね。



「寝かせる」ってことも大事なのね。こねたらすぐうどんになると思っていただけ。「待つ」ということもおいしいうどん作りには大切なのね～。

寝かせた後に踏みつけました。思った以上に生地が柔らかくなっていることに驚きました。私のお肌ぐらいかしら。



踏んでいます。



一時間以上寝かすといよいよ伸ばしです。これは小麦粉粘土と同じなので楽しくできました。でも厚さを揃えて伸ばすというのがなかなかできません。切るときもそうですが厚さを揃えないと茹で上がりがうまくいかないそうです。まあせっかくの手作りですからおいしいうどんを作りたいですもんね。がんばりましたよ。



そして切り。これは背が低いので麺切り包丁がよく見えず難しかったです。もうちょっと幼児に気を遣った施設だといいですねえ>豊中市。

最後にゆで&水洗い&盛り&だし&トッピング&いただきます。

おいしかったです。ふだん食べている4玉88円の「よ〇の」うどんとは雲泥です。腰があって香りがある。

ああ讃岐で食べたうどんを思い出しちゃった。また行きたいわねえ。

おわり