

# 6月

# 大和的拉麵道

# 開催レポート

# 2010

6月になって、ようやく夏の気配が見えてきましたね！段々とラーメン学校が暑く、厳しい季節になってきました……。でも！暑さに負けず皆さん頑張っていましたよ！

2日目は自分たちのオリジナル麺だけでなく、ちゃあしゅう、メンマなどトッピングを作ったり、ラーメンの上で食欲をそそる重要な脇役、香味油も作成します。ぐつぐつ煮られるちゃあしゅうを見ながら、「肉によって火の通りは違うんですか？」と、講師に聞く生徒さん。「部位によって違うんですよ。」と答えながら、講師が肉の温度を測るのを、真剣に見つめる生徒さんでした。他にも、ラーメン学校には、普段料理をしない方も参加されます。講師に見守られ、緊張気味の生徒さんが調味料を握り、「鍋肌に半月くらいで回し入れて……。それは満月やな。」と、講師に突っ込まれながらも、初めて作ったメンマの味に、思わず顔をほころばす生徒さんでした。



今回は野菜の元だれや、野菜のスープにもチャレンジしました！

材料、技術の他にも、料理には愛情が必要です。「心込めてますか？」と講師に聞かれ、スープに向かって、「おいしくなーれ…おいしくなーれ…」と呟く生徒さんも……



## 皆さん今月もお疲れ様でした！



美味しそうな焙りちゃあしゅうのつけ麺や、食欲をそそる醤油ラーメン。その他にも色々なラーメンを試作して頂きました！6日間皆様お疲れ様でした…！



今月も皆様お疲れ様でした！分からない事があつたらまたご連絡くださいね！