

相模原特産津久井在来大豆「みそラーメン」の完成披露会 ～谷口台小の児童の考えが、地域に支えられて実現～

谷口台小学校3学年は、相模原市の特産品である「津久井在来大豆」について学習しています。3年4組では「津久井在来大豆」のおいしい味を、多くの市民の方々に食べて知ってもらおうと、津久井在来大豆味噌を使った「みそラーメン」作りに挑戦しました。

完成した「みそラーメン」について、次のとおり、完成披露会を行いますのでお知らせします。

作成にあたっては、食材生産・販売者である豊国屋様や、みそラーメンの開発と販売、発表場所を提供いただく株式会社神奈中システムプラン「北海道らーめん麺処うたり」様など、多くの方にご協力をいただきました。

◆津久井在来大豆「みそラーメン」の特長

※3年4組の児童が考えた秘伝のレシピと豊国屋の津久井味噌を使って、麺処うたりが自慢のみそラーメンに仕上げます！津久井味噌とラーメンのコラボレーションをお楽しみください。

◆津久井在来大豆「みそラーメン」完成披露会

1. 開催日時 令和4年10月26日（水）10：30～11：00
2. 開催場所 北海道らーめん麺処うたり 相模大野店
神奈川県相模原市南区相模大野3-14-2
3. 参加児童 谷口台小学校3年4組児童（35名）
4. 内 容 ・タブレットPCを使って、児童がこれまでの取組について説明します。
説明用に作成したスライドは、児童の願いや今までの取組の様子が伝わるように、児童が工夫して作成しました。
・説明後、津久井在来大豆「みそラーメン」を招待者に食べていただき、感想を聞きます。
5. 取 材 新型コロナウイルス感染症対策で人数の特定をするため、取材を希望する場合は、下記連絡先までお問合せください。
6. そ の 他 新型コロナウイルス感染症拡大防止の対策をとり、実施します。

【連絡先】

○相模原市立谷口台小学校
副校長 平尾 美紀
042（742）2418