

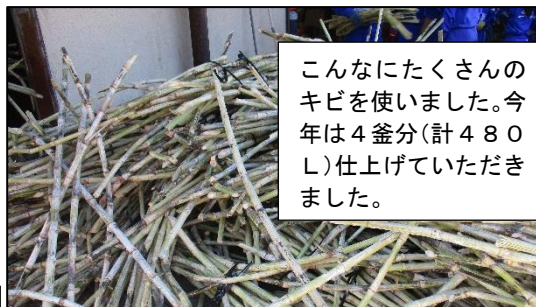


## 今年の黒砂糖も、と〜ってもおいしいよ! 11月30日編

# 前途洋々



煮詰めるときの火加減はとても重要。男性保護者を中心に火の管理をずっとしていただきました。



こんなにたくさんのキビを使いました。今年は4釜分(計480L)仕上げていただきました。



キビを圧搾機にかけていくところです。大人と一緒に用心しながらやってみます。



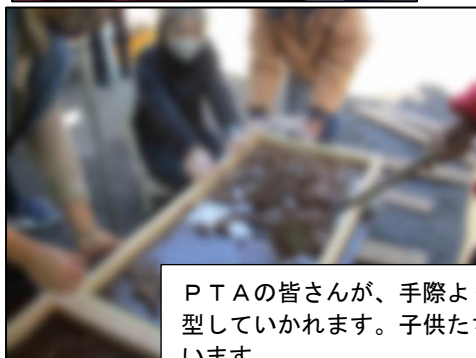
飴色に変わっていくキビ汁をゆっくりかき混ぜていきます。おいしそう!



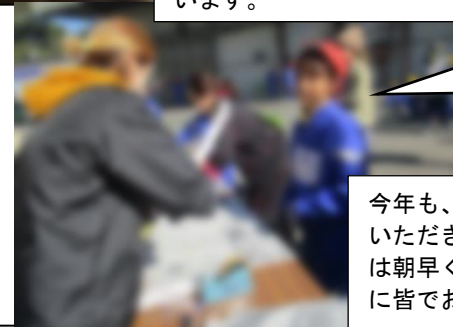
棒巻きを乾かすスタンドです。



ずっと楽しみだった棒巻き。自然な甘さとおいしさに、子供たちも大はしゃぎ。



P T Aの皆さんが、手際よく、数種類の形に成型していかれます。子供たちも興味津々で見えています。



棒巻きは、袋に包んでいただきおみやげに。

今年も、長期間にわたり計画・準備に時間を割いていただきました。特にこの二日間、保護者の皆様には朝早くから作業に携わっていただきました。最後に皆でお礼を言いました。

