

みんなで「タコパー」、タコ焼きパーティーをしました。

冷凍タコ焼きではなく、生地から焼く「タコパー」です。粉を水にとき、半球状の穴のあいたホットプレートに流し込みます。その状態の時にタコ焼きの具を入れます。今回はタコの他に、チーズ、明太子、キムチ、イカ、こんにゃく、コーン、餅などたくさんの種類の具を入れました。それをひっくり返して、全体を焼いたら出来上がり。

「タコパー」に参加するのは初めての人も多かったのですが、何回かひっくり返して焼いているうちにだんだん上達していきました。今回はメンバーさんだけではなく、実習に来られていた山口大学大学院教育学研究科の学生さんとも一緒に焼きましたが、共同作業をしているうちにお互いに笑顔が見られるようになりました。「またすぐ次回もやろう！」と最後はみんな大満足の「タコパー」になりました。

