なみえ焼そば新聞

私たちが取材した新聞です。ぜひ読んで下さい

浪江小学校４年
久米田滉斗
山本　史奈
三瓶　　薫

浪江小に来た！浪江焼そば！

七月五日、浪江焼そば太国の三名が浪江小学校に来て、焼きそばをふるまってくれました。

めんは、もちもちしていて、もやしはシャキシャキしていることを教えてもらいました。シンプルで全国にめずらしい焼きそばなんて知らなかったからびっくりしました。始まった所は、浪江小学校の近くにある「縄のれん」だったという事が分かってびっくりしました。

ぼくのおばあちゃんは、「昔から食べているよ」と教えてくれました。昔は、味がうすくてめんは細かったから「今の方がおいしい」と言っていました。ぼくは、浪江に住んでいる頃、お母さんとお姉ちゃんとおばあちゃんとなわのれんに、何度か行って食べていました。ひなんしてからも食べれるなんて夢のようです。（久米田）

五十年前に始まった

おばあちゃんは昔から食べている

こんな大きな鉄板見たことない

浪江焼きそばの材料は、ごいなと思いました。

肉２キログラム、もやし２キログラム、めん10キログラム。全部入れてかき混ぜていてすがとても大きくて、こんなに大きなのは見たことがありませんでした。作っている人は、汗をかいて顔も真っ赤でした。大きなへらでかき混ぜてとても力が必要だと思いました。（三瓶）

どこまで届けるの？

なみえ焼きそばの方達は、日本各地、そして外国の台湾まで焼きそばを届けていることが分かりました。

日本の浪江町を忘れてほしくないからなみえ焼きそばを作っているのだと話してくれました。

そして、なみえ焼きそばを食べている人に喜んでほしいから台湾まで行ったそうです。台湾の方がうれしそうに食べているのをみると、作っているなみえ太国の方もうれしくなるそうです。（山本）

食べておどろいた

もう一度食べたい六ミリのめん！

めんがもちもちしていて、すごいなと思いました。いっぱい食べた後、ずっとお腹がすかなかったのでおどろきでした。昔、浪江で食べたものより、味がこかったと思いました。もう一度食べたいと思いました。（三瓶）

なみえ焼きそばは、ふつうの焼きそばよりも太くなっていて、太さが六ミリもあることがわかり、すごいなと思いました。仕事をしている人がお腹がすかないようにするために、太くしたそうです。じっさいに食べてみて、がんばろうという気持ちになりました。作っている方も浪江町のことを忘れないでがんばっているからです。（山本）

がんばれ浪江町

私もがんばります

私はいつもなみえ焼きそばを応援しています。そして、なみえ焼きそばを作る方々に負けないよう勉強をがんばります。（山本）

今も有名だけど全国に有名になってＢ１グランプリに出て一位になるといいです。ぼくもなみえ焼きそばを作れるようになってお手伝いをしたいと思います。（久米田）

将来なみえ焼きそばを作ってみたいです。一生けん命に作っている方の顔を見て、ぼくもなみえ焼きそばを広めたいと思います。（三瓶）

味がこかった！

今回なみえ焼きそばを食べて、味がこいと感じました。味がこかったのは、二種類のソースを入れたからだろうと思います。そして、もやしや肉にまで味がしみこんでいると気づきました。台湾の人が初めて食べた時は、どんな味だと思ったのかな。（久米田）