

いただきます・ごちそうさま

12月6日(火)に、椿庵 博美屋の片井康裕さんを講師に招いて和菓子作りの体験活動をしました。



和菓子への理解を深めよう!!その式



◆当日作成した和菓子◆

◆ねりもの: 餡を主体にして形を作る菓子で、今回は「練り切り」を作りました。

◆おかもの: 別々の素材を組み合わせる菓子で、今回は「最中」を作りました。

◆餅もの: 米を原料とした餅が用いられる菓子で、今回は「いちご大福」を作りました。



KURE: BAN の表紙にもなった練り切り菓子。一つとして同じものが無く、とても美しい芸術作品のようでした。

【片井さん作品】

◆和菓子作り体験の様子◆



この練り切りの生地からどんな和菓子ができただしょう。



【椿】の練り切りができました。



1年生は初めての和菓子作り体験でした。片井さんから丁寧な指導を受け、1人1人が【紅葉】や【椿】などの練り切りを作りました。



昨年度も和菓子作りの体験した2,3年生は、手際よく練り切りの生地にあんこを詰めて丸め、型抜きや型押しをしていました。



あんこ詰め放題の【最中】作り。皮がパリッとしている作り立てが一番おいしいそうです。



みんなが一番楽しみにしていた【いちご大福】。今年は上手に大福を作ることができたかな？

