

3E フロからカステラ作りとまるぼうろの製造 を教えてくださいました！

食品科学科3年

3年生の民間講師招へい事業は真崎菓子舗から真崎様と森長から森様立山様、佐藤菓子店から佐藤様をお招きして長崎の伝統菓子「カステラ」と「まるぼうろ」の製造を学びました。

カステラは高い技術が必要で難易度が高いため、製造の実演、泡切りの体験、カットिंगをしました。まるぼうろは、実際に製造してみて整形の難しさに大変驚き、菓子作りは大変な専門職であることを実感することができたようでした。



カステラの黄色い生地が職人の手によって手早くできていきます！



カステラに必須の技術「泡切り」を体験しました！これで生地のカメが決まります！



良く目にするカステラが出来上がりました！



テレビ局や新聞社が多く訪れ、生徒たちは講習の感想を述べていました

美味しいお菓子は、職人さんの技術が重要だなと思いました！





カステラの焼成待ちの間に、森先生から長崎県の菓子についての講話をして頂きました。
カステラは、オランダから伝わった洋菓子と思われがちですが、日本で技術が確立された「和菓子」なのだそうです！！初耳でしたね！！



佐藤先生は簡単そうにまるぼうろを作っていますが…



柔らかい生地を丸く型抜くのはとても難しい技でした！まるぼうろを見る目が変わりましたね！



とても中身の濃い内容の講習会をありがとうございました！
一つの道を究めることの難しさを実感しました。
4名の先生方、お忙しい中本当にありがとうございました！

プロの技術を間近に見て、美味しいカステラとまるぼうろを食べて、大満足の笑顔です！

