

食品科学科

プロに学ぶ和菓子 ～3学年産業エキスパートセミナー～

7月8日（木）雲仙市千々石町で『沖田菓子舗』を営む『沖田慎太郎先生』をお招きして、和菓子を教えていただき、これからの季節にピッタリの「レモン風味の水ようかん」と「外郎（ういろう）生地の上生菓子」を作りました。普段の実習では洋菓子を作ることの方が多いため、本格的な和菓子作りに最初は恐る恐るという様子だった生徒たちですが、時間が経つのも忘れて熱心に取り組み、それぞれ思い思いの生菓子を仕上げました。



先生のお手本を見てから各班でチャレンジ！



竹のように見える容器で涼やかな出来上がり！



ういろう生地で包む白あんが、はかりに乗せた時にはもう丸い！



「量るときは、はかりの上に置きます。バットに置きます。」

材料を丁寧に扱うことの大切さを示してくださいました。無駄のない動きに勉強になりました。



生徒作 かわいく出来ました！