

# 食品サイエンス科

## 和菓子って面白い！ ～食品サイエンス科3年生～

7月12日（火）産業エキスパートセミナーを行いました。講師として、千々石町 沖田製菓舗の沖田慎太郎様をお迎えし、『外郎生地の上生菓子』を教えてくださいました。沖田先生は、和菓子と洋菓子の違いについて材料や特徴から解説してくださり、「食品化学」や「食品製造」で学んでいる内容が、和菓子を作る上でも重要であることを知ったようです。

生徒達は、教えて頂いた形だけでなく、各人のオリジナルにもチャレンジし、出来栄を競うように作り上げた菓子を互いに見せ合っていました。沖田先生ありがとうございました。

外郎の生地作り…教えて頂いて、各班で作り、また次の段階を教えてください…と進めていきました。



出来上がった生地に着色をし、  
白あんを中に入れて  
様々な形を作ります



蒸し上がった生地をこねる  
「でっちゃん」工程



先生がつくってくださった  
上生菓子です。

♡を作りたいです！



おお～！

こんな道具があるよ

