

# 生活福祉科

## 3年 産業エキスパートセミナー

10月30日（金）3・4校時、L3の40名が、菓舗しまだの島田様を講師に迎え、和菓子作りに取り組みました。

くず粉を使用したくずきりと、それに合う黒蜜や果汁を使用したお好みシロップ作りに挑戦しました。

くずきりは、型に入れて湯煎にかけると固まるのですが、表面が固まったら湯煎の湯をその型の中にいれ、加熱することに非常に驚きました。講師の先生のようになかなかうまくはいきませんでしたが、全員が一つずつ取り組めることができ、いい体験になり、和菓子の奥深さを感じることができました。

試食では、フルーツや餡、オレンジシロップなどを盛りつけ、見た目もおいしそうにいただきました。和菓子独特の甘さがおいしかったです。

これを機会に、和菓子に興味を持ち、季節に合う和菓子や、お茶についても深めたいと思います。



葛切りを型から取り出している様子

