

和菓子教育講座

2024年3月7日 PTA主催

修学旅行の京都ではできなかった和菓子作りを三年生が体験し、奥深い和菓子の世界について学びました。



講師には、NPO法人和菓子教育をすすめる会の松井みどり先生と、下井草の和菓子店「青柳」の和菓子職人今野敏也先生をお迎えしました。あらかじめ材料を一人分ずつ準備しておいくださるなど、きめ細かなご配慮をいただきました。

今回体験したのは、練り切り製「大島桜」と、こなし製「桃の精」、二種類の和菓子作りです。

大島桜



まずは緑の葉の形作り。
ガーゼで生地を挟んで手で優しくのしします。
思い思いに葉脈を入れたら小豆あんを包み、
桜の花に花芯を三粒のせて、完成です。



桃の精



白い生地にピンクの生地を合わせて薄く伸ばし、黄身あんを丸く包んで（ここが難しい！）三角棒で筋をつけます。小さな桃の葉をのせて出来上がりです。

四つのうち一つを試食。

残りの三つはきれいに箱詰めし、家族へのお土産に。

緑茶と一緒に『断面まで愛でて、よく味わって』いただきました。



自分の作品に菓銘をつけてあげると、愛着が増してより美味しく感じられるとか・・・
どんな菓銘にしましたか？

中学最後の楽しい思い出となりますように！

この講座の開催にあたりご尽力くださった長尾先生、和菓子教育をすすめる会の松井先生、今野先生、どうも有難うございました。

・・・令和5年度PTAより