出前講座「マジパン実習」（生活文化科）

「食文化」の授業の一環として、洋菓子の基礎であるマジパン実習を行いました。
実習ではマジパンの歴史から細工の造形技術まで詳しく、丁寧に教えていただきました。実習を通して、造形のアイディアや表情の付け方まで深く学びことができ、感性を磨くことができました。

◎日時:平成28年9月15日（木）
　　3,4時限目「食文化」
◎対象:生活文化科3年食生活コース26人

◎講師:国際製菓技術専門学校
　　永田　志織先生、甲斐　真紀先生

《生徒の感想》

・今回はお姫様を作りました。一見、簡単そうに思えましたが、いざやってみると、非常に細かい作業で苦労しました。例えば、黒目の中の白い光など、目を凝らさないとできないパーツがあったり、目の位置や大きさで表情が変わったり、とても奥の深いものでした。完成した時は達成感があり、次に作るときはこうするとよくなるという気付きもありました。卒業研究作品に生かしていきたいです。

・マジパンは指先を使う作業で、時間もかかるので、集中力と経験が大切だと思いました。全体のバランスや目の表情、顔の凹凸など細かく手を加えることでよりかわいらしいマジパン人形ができることが分かりました。班の仲間と協力しながら楽しく作ることができました。

・思い通りの形にすることはとても難しかったけれど、完成に近づくと嬉しくて楽しかったです。作品にはそれぞれの個性が出ていて、周りから私の作品が自分に似ていると言われ、不思議な気持ちでした。満足できる作品に仕上がり、作品に愛着がわきました。