

3年食物コース

和菓子講習会

令和5年度 揖斐高 topics No. 19

◇目的：科目「課題研究」の一環として、和菓子の製菓技法と伝統的な食文化について専門家から学び、商品開発に応用する力を身に付ける。

◇日時：令和5年6月6日（火）13時30分～15時20分

◇講師：株式会社揖斐菓匠庵 みわ屋 代表取締役 牧村 昌幸氏

◇内容：季節の練り切り（七夕、花菖蒲、紫陽花）

◇生徒の感想：

- ・色を重ねて、花菖蒲の練り切りが完成した時は感動した。和菓子は繊細で美しいと思った。
- ・プロの方の技を目の前で見ることができて、プロの方は本当にすごいと思った。初めはできなくても、何回も練習していくうちにできるようになると聞いて、本当にそうだと思った。私も1回やってみることができなかったからやめるのではなく、何回も繰り返し練習してできるようになるまで頑張りたい。

