

生活文化科3年生『和菓子講習会』

生徒、和菓子作り挑戦



玉井屋本舗の山本隆広さん（右）からアドバイスを受け、和菓子作りに挑戦する生徒。岐阜市三田洞、岐阜城北高校

岐阜城北高校 練り切りで花の形

岐阜城北高校（岐阜市三田洞）の食生活コースの3年生30人が、同校で和菓子作りの実習に取り組み、伝

統的なお菓子作りを体験した。

2020年2月に初めて和菓子作り実習を行い、コ

ロナ禍で中止だった昨年を挟んで2年ぶりの開催。同市湊町の和菓子店「玉井屋本舗」の副工場長山本隆広さんが講師を務めた。

生徒たちは花の形をした練り切り作りに挑戦。山本さんから「力を均等にかけて生地を延ばして」とアドバイスを受け、慣れない手つきながらもピンクや紫の生地にスプーンや竹串で切り込みを入れて模様を作り完成させると、お互いに見せ合って喜んでいった。

服部史来さん（18）は「あんこが乾かないように素早く包むのは難しかったが、みんなと一緒に取り組めて楽しかった」と満足そうに話した。



この記事・写真等は、岐阜新聞社の許諾を得て転載しています。