

「パティシエの先生から米粉カップケーキの作り方を教えていただきました!!」

7月19日(金)、岐阜調理専門学校 講師 岩屋博先生に文化祭で販売する「米粉カップケーキ」の作り方を教えていただきました。気温が高くバター扱いが大変でしたが、おいしいケーキを作ることができました。文化祭で販売するので、是非購入してください。

試作して思ったこと...

- ❁ 本番では500個というかなりの数を作るので時間との戦いになると思います。手際よく作ることがポイントだと感じました。しかし、売り物でもあるのですべての商品を同じにする必要があるので時間を気にして商品に手を抜くことが無いように気を付けて作っていかうと思いました。
- ❁ 今までこのようなお菓子の作り方はよくわからなかったけど、どうしてこうするのかといった作業の注意点などを細かく説明してくださったおかげで本番もうまくできる気がします。
- ❁ 実際に作ってみると思っていたよりも味が引き立っていておいしく感じました。米粉を普及するために美味しいものを作っていることが良いと思いました。
- ❁ 材料を混ぜる時に大切なことは空気を入れることと、「みんなに食べてほしい」と愛を入れることだと分かりました。
- ❁ 文化祭本番では「たくさんの人に美味しいと思ってもらえるよう心を込めて頑張りたい」と思っ

DDG Café

米粉カップケーキは文化祭1日目 9月2日(月)10時から中庭で販売します。種類はカラメル、抹茶、コーヒーの3種類で価格は50円です。スタバ・カフェもやっているのでは是非買いに来てください。売り切れ次第終了します。

「中国料理の専門調理師の先生から米粉パスタを活用した料理を教えていただきました!!」

7月24日(水)中華料理店「にいはお」の店主 三浦和人 先生(中華料理専門調理師)、ホテル「グランヴェール岐山」調理部中華課課長 加川善彦 先生(中華料理専門調理師、国際薬膳調理師)から米粉パスタ(フジッリ)を使った料理を教えていただきました。参加者は希望者28名で楽しく調理することができました。食材は「米粉PLUS」さん、「JAめぐみの」さん、「にいはお」さんの協力を得ました。



参加者の感想

- ❁ 米粉パスタ料理を作って、これほどおいしい料理ができることを知り、家でも米粉を使ったたくさんの料理に挑戦していきたいと思いました。
- ❁ 仲間と一緒に作ることで楽しくできたり、先生たちも優しく教えてくださったので良かったです。
- ❁ 自分がやったことのないことをやってみたくて、興味があってこの講習会に参加したけど、おいしい料理が食べられてよい思い出になりました。もっとたくさんの種類の料理を作れるようになりたいと思っ
- ❁ たし、米粉を使った食品を使うことで日本の食糧の安定や、食料自給率が上がるので、もっと多くの人に食べてもらいたいし、広まって欲しいと思いました。
- ❁ 今日の講習を通して、興味を持って新しい料理作りにチャレンジしたり、食べたりすると、新たな発見があって面白いということが分かりました。
- ❁ 調理師さんに実際に隣で指導していただきながら料理するなんてとても貴重な経験になりました。中華料理の特徴や注意点など細かく教えていただけで「もっと難しいかな」と思っていたけど、結構簡単に作ることができて良かったです。

