

## 食物科2年生

## 日本の伝統文化である和菓子特別授業

【実施日】令和5年1月19日（木）

- 【目的】・科目「調理」の一環として、日本の伝統文化である和菓子について学ぶ。また、基本技術を学ぶ。  
・和菓子の製作を通して調理における衛生管理の大切さを学ぶ。

辻調理専門学校 榎 正明先生、和菓子講習 加納 みどり先生・上田 瑞穂先生

- ・和菓子の魅力について
- ・和菓子の基本技術について
- ・調理における衛生管理について



## 生徒の感想

- ・衛生管理において、重要な手洗いは手洗いチェッカーを使用し入念に手洗いを行ったが、ブルーライトをあけると洗い残しが爪の生え際やしわの中に残っていて驚いた。2回目は意識して行くと洗い残しはなくなっていた。これからの実習の手洗いに生かしていきたい。
- ・包餡（餡を包む作業）を何度も練習して本番に臨んだが、指使いが繊細でこつをつかむのが難しかった。
- ・洋菓子と違って、材料は少ない（アレルギーもない）が色を付けたり桜の五角形を三角棒を使って線をつけたり、花びらを指先のはらで押しはかなさを表現することは、ゴム手袋をしている状態でやるのが大変だった。
- ・日本のお菓子の魅力が詰まった和菓子を初めて作り、季節を少し先取りしたり実物を忠実に表現すること、作る時は大胆さも必要だと言われ奥深さを感じた。とても楽しかったので、練り切り以外のものも作ってみたい。
- ・先生の作品はさくらが8種類あり、他の作品も色鮮やかで食べるのが勿体ないほどで、ハサミを使ったり、箸で切り込んだり、いろいろな技法があることがわかった。
- ・最初はただの丸いあんこが手が加わるととても華やかになり、「和菓子は手間を惜しまない」という先生の言葉が印象に残った。和菓子の世界に前より興味をもちました。