

食物科 特別授業 / supported by 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

**tsuji**

## 食品衛生講習・和菓子実技講習

～安全・安心な料理や菓子をお客様に食べてもらうために大切なこと～

食物科2年生が、科目「調理」の特別授業を受講し、食品衛生と和菓子の製造について学びました。**本校食物科は、辻調理師専門学校と特別協定を結び、年間を通じて全ての学年で特別授業を受講**しています。食のプロフェッショナルになるために、日々の実習や学びをさらに深めることができる貴重な機会です。



### 食品衛生管理と手洗いについて学ぶ

和菓子の製造は「手」で行います。  
何よりも手の清潔さが大切です。  
「衛生手洗い」という方法で洗浄します。

実習前に手順通り時間を計測して実践しました！



講師の先生のデモンストレーション  
現場での経験や某サミットで  
首脳陣をもてなす和菓子も作った  
経験がある先生。生徒たちは  
繊細かつ流暢なプロの手つきを  
食い入るように見ていました。



植物や生き物、行事を題材にした上生菓子  
そのデザインと技法に魅了されていました。



素の生地を使って、  
生地や道具の扱い方を練習をします

薄くなりすぎた  
餡が出てきそう…



和菓子づくりの基本「包餡」  
餡がはみ出ないように包みます



手の形と動かし方が  
とても複雑！  
集中力必須です



先生の手形を真似て  
丁寧に作業しました

懐紙、経木を敷き  
黒文字を添えて完成



練り切り製  
菓銘 さくら

やり直しができない！  
すごく緊張します



仕上がりを決める「成形」  
完成をイメージして整えます

思ったより生地が  
柔らかい  
力加減が繊細



専用の道具「へら」  
5枚の花弁を作ります

持ち方や角度が難しい



淹れたての緑茶と共に  
いただきます



### 生徒の感想

- 普段の手洗いとは異なる「**衛生手洗い**」の方法を学んだので、これからの実習でも実践し、衛生意識を高くもち続けることが、プロになるための第1歩だと思った。
- 美しく仕上げるために、**繰り返し練習**が必要になると実感した。
- **道具の扱い方**や、**力加減**など繊細な作業が必要で、先生の師範を見ているよりも段違いに難しく、とても集中して作業することができた。