

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



## 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。



## 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



先生の手の形を真似て  
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

やり直しができない！  
すごく緊張します



専用の道具「へら」  
5枚の花弁を作ります

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



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。

