

## 調理研究同好会 11月11日（木）の活動

メニュー：かんも饅頭・明日葉<sup>あしたば</sup>クリスマスケーキ

今年度2回目の活動を行いました。今回は八丈島で製菓・製パン業を営む大沢力さんを特別講師としてお招きし、『八丈島の特産品を用いた体験学習』を実施しました。

八丈島の特産品である明日葉を練りこんだ生地にかんも（さつまいも）の餡を包んだかんも饅頭と明日葉を生地とクリームに混ぜたクリスマスケーキを製作しました。饅頭もケーキも初めて製作するという生徒が多い中、プロの技を直接見て、聞いて、学びながら楽しく実習を行うことができました。八丈島の食文化について知ることもでき、充実した活動となりました。生徒たちは「初めて饅頭とケーキを作り、楽しかった!」「家族に美味しいと言われて幸せな気持ちになった!」「また機会があればぜひ教えてほしい!」「八丈島にも行ってみたい!」と、とても喜んでいました。今後はオンラインツールも活用し、大沢さんから継続してご指導いただけるように考えています。

大沢さん、この度はご協力いただき本当にありがとうございました。

次回は11月18日（木）の予定です。



大沢さんによるスポンジケーキの共立て法の実演 基本が大事!



かんも饅頭の成形中！たっぷりの餡を包むのに苦戦…



上手に包めていると褒めていただき感激！



生クリームの泡立て方のコツ伝授中！



ナッペ（スポンジに生クリームを塗る作業）は今日1番の難関…！



最後にみんなで記念撮影！楽しさが表情から伝わります～



調理研究同好会用の表示シールも作っていただき、世界に1つだけのオリジナルです！