

調理研究同好会 6月13日(月)の活動

メニュー：おはぎ（つぶあん・こしあん・すりごま・青のり・きな粉）

今年度3回目の活動を行いました。今回は昨年度に引き続き、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、『日本の食文化を知る体験学習 THE おはぎ』を実施しました。

山形県・岩手県・宮城県・佐賀県・八丈島産のもち米を用いたおはぎを製作しました。まずは、産地の違いを知るということで、同条件で浸水・炊飯をしたもち米を試食しました。生徒たちは微妙な違いに気づき、産地によって異なる特徴があることを知りました。そして、おはぎはつぶあん・こしあん・すりごま・青のり・きな粉の5種類を製作し、地域によって、同じおはぎでも食べ方が異なることを学習しました。おはぎを食べたこと・作ったことのない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。

生徒たちは「綺麗に形を整えるのが難しかったけど、練習してだんだん上手くできるようになって嬉しかった！」「初めておはぎを作り、実際に製造しているところを見てみたいと思った！」

「普段食べることのない味を食べるのが楽しみ！」「お米の違いが面白いと感じた！」「もち米からおはぎを作る工程を初めて経験して楽しかった！」「今後の実習でも作って終わりではなく、どうすればもっと上手く作れるのか考えながら活動していこうと思う！」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

今後は文化祭に向けて、オンラインツールも活用しながら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6月23日(木)の予定です。



大沢さんによるおはぎ製作の実演 大切なポイントを聞き逃さないように！



おはぎを素早く包むコツ伝授中！



もち米の産地に合わせて味を変えるため、慎重に違いを確認！



あんこの量はお店のこだわり！見分け方を聞きました！



最後にみんなで記念撮影！自分で作ったおはぎは愛着がありますね～



5種類のおはぎは圧巻です！