

調理研究同好会 9月24日（火）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）

今年度も八丈島で製菓・製パン業を営む大沢力さんを特別講師としてお招きし、『おはぎ講習会』を実施しました。

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「おはぎを作ることも食べることも初めてで、水加減が難しかった。美味しくできてよかった！」「あんこにもち米を包むのが難しかったけど、おはぎ作りの楽しさを感じることができた！」「親がおはぎ好きで、よく食べていたが、改めておはぎのおいしさを実感できた！」「力さんのすごさを痛感した！」「お手本を見たときは、自分にできるか不安だったけど、実際に作ることができてよかった！」「家でも練習して、ふるまえるようになりたい！」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

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。

次回は中間考査後の10月24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！



きれいな詰め方も教えていただきました！



おはぎを素早く包むコツ伝授中！



JET の Kim 先生、Jake 先生にも参加してもらいました！とっても上手！



最後にみんなが記念撮影！自分で作ったおはぎは愛着がありますね～