

一色高3年生の和菓子講習

「火加減」気をつけ餡作る

子「練り切り」と「栗ないろ」の調理に挑戦。白餡を鍋に入れ、火加減に注意しながら木しゃもじを使って練り混ぜるなどの作業をくり返し、練り切りの生地を仕上げた。

栗ないろは、こし餡と小麦粉、葛粉を混ぜ合わせる

などしたあと、蒸し器に入れ、途中で刻み栗をのせてさらに蒸した。

半田屋の鈴木さんは「餡の主な材料は小豆と砂糖、小豆に含まれるポリフェノールは血液をサラサラにし、疲れ目を改善し、活性酸素を除去する働きがあります。貧血や肌荒れにも効果があるとも言われています」と話していた。

「写真は、栗を同じサイズに切り、手分けして生地作りをする一色高生」

県立一色高校(村瀬正幸校長)で19日、生活デザイン科3年生30人が和菓子づくりを通して日本の菓子文化を学んだ。

フードデザイン授業の一環で、一色町一色にある和菓子処・半田屋の店主、鈴木貴博さん(55)を講師に迎えた。

授業では代表的な上和菓

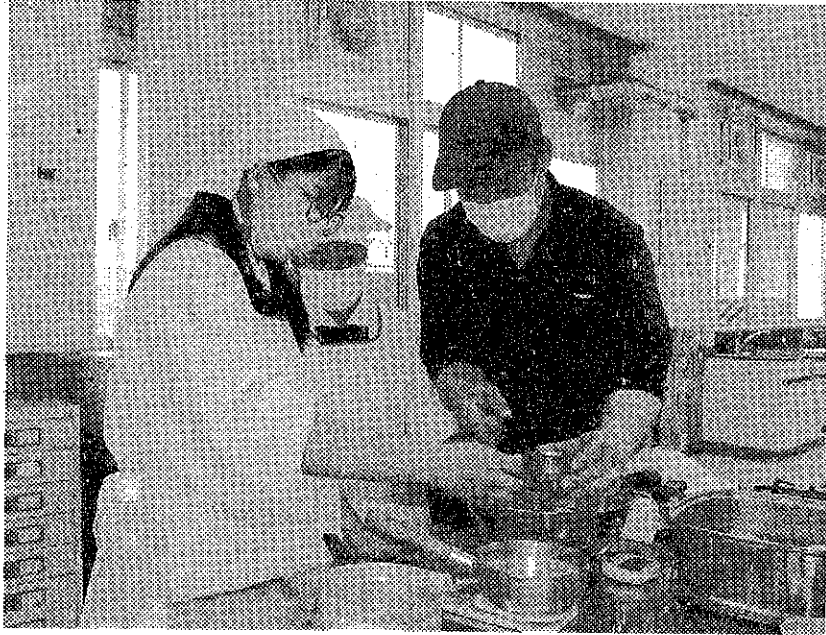


和菓子作りに挑戦

一色高 半田屋の鈴木さん指導
3年生

県立一色高校の生活デザイン科3年生30人が19日、西尾市一色町の老舗和菓子店「半田屋」の店

主・鈴木貴博さん(55)を講師に和菓子作りを学んだ。写真。教科「フードデザイン」



の一環で、和菓子の専門的知識・技術に触れ、和菓子作りを通して日本の菓子文化を学ぼうと、平

成8年度から鈴木さんを講師に迎えて行われており、本年度で24回目になる。

この日は、栗とこしあんを使った「栗ないろ」と上生菓子の練切「手まり菊」の2種類に挑戦。鈴木さんから和菓子の歴史や文化について学んだあと、蒸し方や混ぜ方に注意しながら栗ないろ、花びらを表現した切れ目から濃い色がのぞく技法「包みぼかし」の入った練切をそれぞれ仕上げた。

鈴木さんは「心のこもった手作りが一番おいしいので、今日学んだことを自宅でもやってみよう」と話していた。