

講座名称	和菓子作り体験
日時	令和 元 年 6 月 14 日 (金) 9 時 30 分 ~ 12 時 00 分
場所	堀越公民館 調理室
参加対象	堀越 公民館の 女性教室生 、 18 人
参加者数	18 人 (うち 男 0 人、女 18 人)
講座内容、 ようす	市内でお店を開いている菓子職人の方を講師に迎え、和菓子作り体験を行いました。 まずは、講師による水ようかん作りのデモンストレーションを行い、講師が実際に使用している素材とその入手方法や代替品について教えてもらいました。また、フロの技を披露してもらいながら、自宅で作る際の注意点や、手順の重要性について説明がありました。そして、講師が持参した「糖度計」を参加者同士で代わる代わる使用し、ようかんの甘さを確認しました。 次に、みかんといちごを使って「季節のフルーツ大福」作り体験を行いました。まずは、いちごのヘタをとり、みかんの皮を果汁が出ないように優しくむいて、餡に包みました。餡の厚さが均等になるように包むのは思っている以上に難しく、包む途中で餡が足りなくなる…ということも。続いて、フルーツを包んだ餡をさらに餅で包むのですが、餅が手にくっついったり、こちらも包む途中で餅が足りなくなったり…とみなさん悪戦苦闘していました。しかし、最初は悪戦苦闘していたものの、2つ目になると、コツをつかみ、上手に包んでいました。 最後はみなさんと、講師が作った水ようかんと、自身で作った大福を試食しました。 参加者同士で談笑（時には爆笑）しながら和気あいあいとした雰囲気で開催されました。

