

食品技術科2年生が社会人講師の指導のもと「和菓子づくり」をしました。

食品技術科の2年生が11月7日（月）と11月14日（月）に分かれて、茨城県菓子工業組合の協力のもと、和菓子職人による「練り切り餡及び練り切り菓子の製造」を行いました。

初めに、生徒たちは、配合例をもとに、黒餡（小豆餡、水、水飴、白玉粉）と白餡（並白餡、水、水飴、白玉粉）を作りました。

その後、練り切り菓子づくりに挑戦。「白餡を黄色や青色色素、花紅でうすく染めて伸ばしてきれいな色をつけること」、「色を付けた餡で紅葉のグラデーションを出すこと」、「色をつけた餡を伸ばして黒餡をきれいに包むこと」、「三角ペラを使って筋を付けて形を整えること」など、社会人講師が作業の工程ごとに、作業の注意点を説明しながら手本を見せて。生徒たちが真剣な表情で取り組みました。

生徒たちは、菊、紅葉（もみじ）、桔梗（ききょう）の練り切り菓子を作り、和菓子の製造技術を学びました。

【和菓子づくりのようす】

1 和菓子職人の手本を見る生徒たち



2 練り切り菓子「紅葉」づくり



3 実習のようす



4 型抜きのようす



5 和菓子職人がつくった和菓子



6 生徒はパックに入れて持ち帰りました



※左から「紅葉」、「桔梗」、「菊」