

調理科 1年 和菓子講習会

9月15日（土）、29日（土）の両日、調理科の特別授業として“和菓子講習会”を実施しました。

講師先生には、宇都宮市池上町の和洋菓子店「岡埜」社長で“とちぎマイスター”の小野薫先生をお招きしました。

季節感を取り入れた“和菓子づくり”に取り組みました。生徒たちは美しく繊細な和菓子の世界に魅了されました。生徒一人ひとりが「伝統の手仕事」へのこだわりを実感することができたことと思います。

自分たちの作ったお菓子を家庭で食べてもらい、「美味しい！」「お店に売っているお菓子みたいに上手にできたね」などの感想をいただき、生徒たちは達成感と充実感を味わっていました。



匠の技に見入ってしまいます。



私たちも挑戦です。



カラフルな食材（餡子）



はい！出来上がり。私たちにも出来ました。