

色や形を工夫して、自分だけの練り切り和菓子を作ろう！

令和8年度 琴浦公民館冬講座

和菓子作り(練り切り) に挑戦♡



練り切りは、白あんに山芋や求肥などのつなぎを加えて練り上げ、色付けや細工で季節の草花や風物を表現した上生菓子の一種で、主に茶席やおもてなしに用いられる和菓子です。



★日 時: 令和8年12月12日(土)

10:00~12:00

★場 所: 琴浦公民館 調理実習室

★対 象: 小学生 * 小学4年生以下は保護者同伴

★定 員: 12名

★受講料: 150円

★教材費: 500円

★持ち物: エフロン、ハンドタオル、上履き

★講師: 眞鍋 洋三 先生

6個ぐらい作れるかも？
家族へのお土産に持ち帰り
もできますよ!! 入れ物を
用意してきてください。

