

和菓子職人が教えるカンタン和菓子

令和4年度 第3(水)

13:30~15:30



4月20日(水)、「和菓子職人が教えるカンタン和菓子」講座が開講しました。

講師は、和菓子職人の葛原章平先生です。この講座では、和菓子のお店を運営しているフコの先生から、季節の和菓子の作り方を教わります。季節の上生菓子と本わらび餅、大福、ういろう、上用饅頭を4回の講座で作ります。

初回は、本わらび餅と桜・牡丹の上生菓子を作りました。はじめに、先生から使用する材料について説明を受けた後、和菓子ごとに実演しながら丁寧に作り方の流れを教えてくださいました。上生菓子を作る際、職人の技を間近で見て、その後の作業では、先生に何度も質問をしたり、受講生同士教えあったりと、とても熱心に取り組まれていました。受講生の皆さん、素敵なお菓子が出来上がり、嬉しそうでした。その後、先生が作ったわらび餅を試食し、「今まで食べた中で一番おいしい」といった感想が聞かれました。わらび餅の美味しいポイントはきな粉と出来上がってからの時間経過にあるそうです。

講座を通して、季節を感じながら和菓子作りをご家庭でも楽しんでいただけたらと思います。