

8月19日(水) 開催済み
八幡公民館 実習室
参加者 11名

季節の和菓子づくり ～くず玉～

市川製菓の市川今朝水先生、窪田和子先生を講師にお迎えし、季節の和菓子「くず玉」作りを行いました。
くず粉の扱いや包み方のコツなどていねいに教えていただきながら、みんなで楽しく和菓子作りを体験しました。

教室のようす

① 先生の実演



材料や作り方の説明を真剣に聞いています。
さすが職人さん！鮮やかな手さばきに、皆さん釘付けです。

② あんこを丸める



あんこを 12g ずつに分けます。
「あ、ちょっと少ない」「今度はちょっと多くなっちゃった！」と、量を調整しながら丸めました。

③ 生地を作る



生地づくりでは、火加減の調整が難しく、半濁状になるまで練り上げるのに、みなさん様子を見ながら慎重に仕上げました。

④ 生地にあんこをのせる



生地を広げ、あんこを中央にのせていきます。

⑤ ラップで包んで形を整える



生地の扱いに少し苦戦しながらも、ラップでしっかり包んでいきます。

⑥ 沸騰したお湯で茹でる



沸騰したお湯で茹で、透明になるまで火を通し、冷やしたら完成！

つるんと涼やか♪
透明感のある
きれいなくず玉が
できました！



ご参加いただいた皆さん
ありがとうございました。
市川製菓さん、ご指導
ありがとうございました。