

季節の和菓子づくり講座

受講生 16 名(全員出席)

講師

市川製菓(小島)

市川今朝水さん・窪田和子さん

今年度から新たな講座として『季節の和菓子づくり』が 5 月 21 日(木)に開講しました。企画の段階では募集定員に達しないのではないかと不安な日々でしたが、募集開始初日 1 時間足らずで定員に達してしまい、お断りしてしまった方も沢山いらっしゃるほど人気の講座となりました。

開講式当日も早い方で 30 分以上前から準備をされる方もちらほら…今回は市川製菓さん直伝の「饅頭」と「薯蕷(じょうよ)饅頭」をみんなで作りしました(^▽^)/



市川製菓のお二人から和菓子作りを教わります。



テーブルごと材料を計量していきます。



講師にあんこの包み方を丁寧に教わっています。



講師に詳細なレシピを熱心に聞いています。



いよいよ最終段階の“蒸し作業”へ



美味しそうな饅頭が蒸しあがりました。皆さん箱などに詰めてご家族にお持ち帰りされるとのことでした。



事務局としても手探り状態で始まった『季節の和菓子づくり講座』でしたが、最初は緊張していた受講者の皆さんも徐々に緊張がとけ、途中からは笑い声なども聞こえるなど和気あいあいの雰囲気です。初回の講座は終了しました。

様々な和菓子作りを今後も楽しんでいただきたいと思います。