



がいこくしゅっしんしゃ
外国出身者のための日本料理教室

にほんりょうりきょうしつ

わがし つく

おいしい和菓子を作ろう♪

かいさい
開催しました!

12月10日(日)、外国出身者向けの和菓子教室を開催しました。シンガポール、ミャンマー、アメリカ、中国、ブラジル出身の皆さんとその家族、合計12名の方が参加しました。和菓子や和食文化について教えていただき、上生菓子(練り切りを使った雪うさぎ)を作りました。参加者からは「はじめて和菓子を作るから、とてもおもしろかった」「あたたかい雰囲気の中、とても楽しい時間をすごした」などの感想が聞かれました。



講師の佐藤あゆみさんは、庄内町で天然の材料を使った和菓子作りをしています。



菓子の由来、見立てや縁起、自然を敬う祈りの心や和食文化について教えていただきました。



練り切りを1人分ずつに量り丸めます。



あんこも1人分ずつ量り丸めます。



耳の部分成型をします。緑色はよもぎの色、目の部分のピンク色はピーツの色です。



材料をうさぎの形に成型します。あんこをくむ作業が難しいけれど楽しいところ。



楊枝でくぼませたところに小さく丸めた目をつけます。



完成した雪うさぎ。お茶と一緒に、みんなで美味しく頂きました。



出身国のお祭りのお菓子の話をしたり、講師の先生とも参加者同士も楽しく交流できました。

あゆみ先生、ありがとうございました。

