

R7文化教室

「隠れ銘菓を味わう和菓子づくり」



<日時・場所>

令和8年3月7日（土）9:30～11:00 ・中央公民館 料理室

<講師>

間宮 正光さん（旧山庄製菓舗店主・製菓衛生士）

<参加者・定員>

（18歳以上の人）・定員16人→参加者20人

<事業内容>

長く愛されている故郷の味、岩手の隠れ銘菓「明けがらす」の応用品「行雲」と茶席で使われる半生菓子「クルミ珠」を作りました。

<講座を終えて> ※参加者アンケートより

- 家では使ったことのない上南粉を知ることができ、良い経験ができました。たくさん、持ち帰れるので家族で頂けてうれしいです。
- 先生の混ぜ方を間近で見たかったので、見られなかったのが残念でした。味見をしてから作業に取り掛かれて“やる気“が増しました。簡単に出来るポイントが知れて良かったです。
- 作り方を読んでいただけではよくわかりませんが、先生のお話をまじえて、やってみると良く分かります。質問もその場でできるのでユーチューブとは違ってよいです。
- 自分で、全工程をやりたかったです。