

R7文化教室

ハレの日の伝統料理「小豆入りおこわを蒸そう！」



<日時・場所>

令和7年4月5日（木）10:00～11:40 ・中央公民館

<講師>

間宮 正光さん（旧山庄製菓舗店主・製菓衛生士）

<参加者>

24人（18歳以上の人）

<事業内容>

常滑のおこわは赤飯のように着色せず、本来のもち米の色である。地域の伝統おこわを蒸すこと45年の旧製菓舗店主から、家庭で簡単に調理できる秘伝の技を学ぶ。

<講座を終えて> ※参加者アンケートより

- おこわを今まで作ったことがなかったので、色々と教えていただいたので、一度、必ず作ってみます。和菓子が好きなので、応用させてみます。
- 山庄さんのおこわが大好きな家族でした。記念日の食卓にはいつもありました。今日、教えていただいたことをたよりに頑張って作ってみます
- 蒸し器で作るおこわを作ってみたかった。栗おこわを良く作るので水と塩の分量を聞きたかった。炊飯器で作ると今一つなので、蒸す方がおいしい。
- とても美味しかったです。説明が難しかったので、自宅でするか不安です。
- いつも祝いは店で注文していたので、とても良かったです。80才にして手習い、ありがとうございました。