

農業総合科2年 食品製造実習

季節の和菓子「いちご大福」実習

農業総合科では2年生の食品製造実習の授業に、特別講師として国際フード製菓専門学校の先生をお招きして、より専門的な質の高い技術の習得を目指した授業を展開しており、三学期の最初の授業は「いちご大福」でした。

「いちご大福」は、今から30年ほど前に東京の和菓子屋さんが、いちごを大福の生地で包んだのがはじまりと言われていています。関東ではもち生地と小豆餡(あん)、関西では求肥(ぎゅうひ)と白餡で包むものが多く、フルーツを餡で包む斬新なアイデアも今ではすっかり定着しているそうです。また、「最近の和菓子屋さんはハロウィン、クリスマス、バレンタインなど国民的なイベントをしっかりと利用して商売してますよ…」など、興味深い業界の話題なども聞くことができ楽しい実習でした。

和菓子実習は「利久まんじゅう」「クリーズチーズ大福」「栗まんじゅう」につづいて今回で4回目となり、左手で皮を回しながらの包餡(生地で餡を包むこと)は先生のように上手にはできませんが、求肥の生地でいちごと餡をしっかり包むことができました。

今回、使用したいちごはもちろん中農産で、今しか味わえない「いちご大福」の味は格別でした。

