

「和菓子作りの奥深さ」

10月2日(木)に総合的な学習の時間で和菓子作り体験を行いました。加茂町の「有福堂」さんに講師としてお越し頂きました。授業の初めに、子どもたちからの質問で和菓子職人としての仕事のやりがいや苦勞、働く上で工夫されていること等、お話を聞かせて頂きました。次に和菓子作りに移りました。10月ということで『ハロウインのかぼちゃ🎃』をイメージした和菓子の作り方を教えて頂きました。まず、職人さんは慣れた手つきで餡と生地を1人分の大きさになるように手でちぎって子どもたちに渡しました。作る時には、餡を生地で包んだり、竹の棒を使って、かぼちゃの皮の溝を作ったりするなど、子どもたちにお手本を見せながら進めて下さいました。職人さんの一つ一つの技に子どもたちは感動していました。実際に作ってみた感想は「最初は簡単そうに見えたけど、作ってみると難しかった。」「上手に出来たから嬉しかった。」と言っていました。子どもたちにとって充実した学びとなりました。

