

農業総合科だより

季節の和菓子「いちご大福」実習

農業総合科の食品製造実習では特別講師として専門学校先生や職人の方をお招きして、より専門的で質の高い技術の習得を目指した授業を展開しています。フードサイエンスコース2学年の和菓子の製造実習では1学期「利久まんじゅう」、2学期「栗まんじゅう」、そして3学期は楽しみにしていた「いちご大福」の実習が行われました。

「いちご大福」は昭和60年に新宿にある和菓子屋さんが、餡と一緒にイチゴを大福の生地で包んだのが始まりと言われています。関東ではもち生地とこし餡、関西では求肥（ぎゅうひ）と白餡で包むものが多く、今では特産品のフルーツを包んだ斬新なフルーツ大福が各地で作られ名物になっています。（講師の先生のお店でも丸ごとミカンを包んだミカン大福を販売されているそうです）

特別講師には実習以外に業界の話題も交えた講義もお願いしており、「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をしています・・・」などの興味深いお話もありました。また「製菓関連の専門学校への進学を希望する場合、その先の就職まで見すえて学校選びをすることが大切」など、技術的な説明以外にも業界を知る人ならではの進路のアドバイスもあり有意義な2時間の授業となりました。もちろん自分で作った「いちご大福」の味は最高だったようです。

