

5月20日(土)13時半より、NESPA主催事業「和菓子を作ってみよう！」が行われました。



今日は、「ほうじ茶だんご」と「抹茶まんじゅう」を作りました。  
講師は、北区大曾根で和菓子処おくむらを営んでいる三代目店主佐藤嘉高さんと岩島かおりさんです。

最初に受講者の皆さんに前に集まっていただき、先生から一連の作業の説明をしました。

「ほうじ茶だんご」から作ります。

水以外の材料を鍋に入れて混ぜるのですが、ステンレス製の鍋は焦げてしまうので、アルミニウムや銅の鍋がいいと教えてもらいました。今回はアルミニウムの鍋を使いました。

また、水の分量も大切なことも教わり、皆作業に入りました。

部屋の中に甘い匂いがしてきました。



だんごを丸めて蒸し、それを冷ましている間に、次の作業に入ります。

メインの「抹茶まんじゅう」です。

「抹茶まんじゅう」の手順を教わります。



餡を包むプロの技に、受講者の皆さんも感嘆の声を上げていました。

皆さん、手順にそって作業をしていきます。

まずは、餡をまんじゅうの出来上がりの個数に分けます。

その後に生地を作っていきます。

先生が各作業台を回って丁寧に見てくれます。

包んだ抹茶まんじゅうを蒸している間に、先に冷ましていたほうじ茶だんごを串に刺していきます。



蒸せた抹茶まんじゅうとほうじ茶だんごをラップに包み、箱に詰めたら出来上がり！



皆さん上手にできました！  
先生方、ありがとうございました。



**完成!**