

季節の和菓子づくり …主催事業の報告

「家庭でつくる季節の和菓子づくり」教室を6月21日(土)に行いました。とても好評で、公民館に都合のいい声を紹介すると、

- ・3種類のお菓子を丁寧に教えて下さり、よく分かりました。美味しかったので、またお願いします。
- ・和菓子は初めてだったので、とても楽しかった。
- ・たくさんの持ち帰りがうれしい、楽しかったです。

とありました。ありがとうございました。

ところで、ご意見の中に「またお願いします」とありました。もちろんやります。今年の公民館は皆さんの期待を裏切りません！(なるべく)そこで、

「家庭でつくる季節の洋菓子づくり」教室

11月15日(木)開催決定!!

ということで続編を予定しております。えっ「洋菓子に季節はあるのか？」まあ、細かいことはさておき、詳しくは後日ご案内いたしますので、ふるってご参加ください。

★食べているのはお菓子だけではない？★

講師の先生は、いきなり和菓子づくりの手順を話さず、活動の意味を語ります。

昔、12月の晦日と同じように6月の晦日に罪や穢れを祓い清める祭事があり、宮中では氷の上に厄除けの小豆をのせて食しました。氷など高嶺の花だった往時の庶民は、氷にかえて外郎(うしろ)を用いて、夏越の祓(なごしのはらえ)としたといいます。そのお菓子が今回つくる「水無月」です。



味わい深いです。つくって食べたものはお菓子ですが、同時に「季節」や「歴史」でもあるのだと。庭の小径や花に自然や世界を感じることに同じ、と言えば大袈裟でしょうか。

さて、続編は「季節の洋菓子」。洋菓子から何がみえるのでしょうか。今から楽しみです。