



～定番の和菓子作り「どら焼き」～



皆さんは和菓子と聞いてなにを思い浮かべますか？今回は和菓子の代表とも言えるどら焼きを高校1年生が作りました。家庭にある身近な食材で手軽にできるどら焼き。定番のつぶあんだけでなく、好みのクリームをはさんだりとアレンジが楽しめます。さて、みんな上手にできたでしょうか？



大活躍！計量男子

身近な食材で手軽に、日本のお菓子

どら焼きは、砂糖、小麦粉、卵、みりん、ベーキングパウダー(または重曹)につぶあんなど好みのクリームを用意するだけ、フライパンひとつでできる手軽なお菓子です。今回は神奈川県産のおいしい卵と素朴な甘さのきび砂糖、北海道産のあずきを使った粒あんと、材料にこだわってみました。まあるい形と均一な焼き色を目指して、みんな真剣に作っていました。



材料：神奈川の卵・小麦粉・BP
みりん・きび砂糖・つぶあん



慎重に、ていねいに、ひとつひとつ大切に仕上げています。

正円にするポイントは一点に生地を流す！です2人とも完璧ですね～



成功の秘訣は迷いなく！！ひっくり返すです。

自分で作る楽しみを知ろう！

「あらかじめ用意されたどら焼きの皮につぶあんをはさむ」そんな実習だと思っていた人の多かったこと。「皮から作ります」の指示にみんな不安気でしたが、8クラス、全班が時間内にどら焼きを完成させることができました。何でも買える世の中ですが、出来立てが食べられるのは手作りならではの良さです。次は何をつくりましょうか。



編集後記



ほかほかのどら焼きの味はいかがでしたか？つぶあんが苦手という人もいましたが(他の物が用意できずごめんなさい)、ほとんどの人がおいしく、残さず食べることができました。この実習に限らずまた学年に関係なく、共通して言えることうれしく思います。飽食の時代、手軽に食事を済ませることもあるかと思いますが、自分で作って食べる、家族や友達と食事を楽しむ。そんな時間を持ってもらいたいものです。