



練り切りアート認定講師の浦和さん。
 コミセンで活動中のサークルでも講師を
 つとめています。



ピンクの餡を丸く平たく延ばします。



10月13日コミュニティセンター調理室にて
 「練り切り和菓子アート教室」を開催しました。
 初心者でもできる美しい細工の
 和菓子作りを体験しました。

和菓子の餡は、粘土よりも
 かなり柔らかいので優しく触って
 丸めます。



① 9:30～
 ② 11:00～
 の2クラス計20人が参加しました。





秋をイメージした「秋牡丹」「移ろい」の2種類の和菓子を作りました。茶巾絞りや、三角棒などで形作る技術も習いました。あんこが乾燥しないよう水で湿らせたさらしを掛けたり、手や道具をこまめに拭きながら作業を進めるのもポイントだそうです。



「茶巾絞りなど、オーソドックスな技法ですがひとりひとり違うしわがつくのが良いところですよ。」
「今回はこんな和菓子が出来た！と今を楽しんでください。」という講師の言葉が印象的でした。
みなさん思い思いに自分の和菓子を眺めていました。季節を感じられる和菓子作り。
コミュニティセンターでは練り切りサークルも活動中です。ご興味のある方はぜひコミセンまでお問合せください。