

センター企画 World Cooking

「5分間でできる！わらび餅」レポート

日 時：2016年10月23日（日）12:55～14:00

場 所：2号館1階 学修支援センター内 DK ルーム

参加者：52名（実演5回）

World Cooking は、世界の料理を通して、その国の食文化・調理を学んでもらおうという趣旨のもと、開催しております。今回も企画者である健康栄養学科の神田あづさ先生にご指導いただきました。

ワールド、とは言っても今回取り上げるのは日本の和菓子わらび餅です。最近コンビニなどでも目にする一方で、簡単に作ることができるのを知らない方も多い、ということで選択したメニューです。



事前準備

試食用のわらび餅を作ります。冷ます時間を考慮して、朝一番に、40人分程度の試食を準備しました。サポーターとして3名の学生にお手伝いいただきました。大量のわらび餅を作る際にはかき混ぜるのが意外と重労働で、鍋を支えてもらいながら三度に分けて製作しました。

2時間のクールダウンを経て、皆さんに試食してもらったわらび餅の完成です。型から外した瞬間のわらび餅は、色合い・弾力ともにまるでこんにゃくのようなようです。



実演

企画開始は午後1時からとしておりましたが、校内放送やチラシなどの効果もあって続々と来場していただき、13時前には第1回を開始することになりました。

お客様に製作過程をみていただくという内容で進めます。

- ①わらび餅粉と水、そこに少量の砂糖を加え混ぜます。
- ②わらび餅粉と砂糖が溶けたら加熱し、強火で木しゃもじを使って混ぜ続けます。白かった液体にどんどん粘りが出てきます。
- ③粘りが出てきたら、弱火にして混ぜ続けます。
- ④透明になったら火を止めます。
- ⑤型などに入れて冷やします。



常温で自然に冷ますのが、おいしいわらび餅のコツだそうです。最後に事前に製作したわらび餅にきな粉、抹茶きな粉、黒蜜をかけて試食していただきます。

ご提出いただいたアンケートからは、「家で作ってみたい!」という声を数多くいただきました。

約1時間限りの時間限定での提供でしたが、たくさんの方にご来場いただき味わっていただくことができました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました!!