



○ 体験入学Ⅳ

20日に5回目の体験入学を開催しました。このたびは製パンです。皆さんもご存じと思いますが、パンは食べる時美味しいだけでなく、作られているときの香りもいいですね。幸せな気持ちにしてくれます。今回はベーグルを取り上げました。ハムやレタスなどいろいろな食材を挟むことができます。練るときは少々力が必要でたくさん作ると疲れますが、愛情を込めて取り組めば、より美味しくなってくれそうです。試食ではジャガイモの冷製スープとブドウゼリーも添えていただきました。器が美しいともう一段階目にも美味しくなりますね。



器といいましたが、私は以前焼き物に挑戦していたことがあります。パン作りと少し似ているところがあります。どちらも材料をこねて練って成形し、焼いて仕上げるというところですか。粘土を練るのは材料の質を均一にすることと中にある気泡を追い出すという目的があります。その練り方の一つに菊練りというものがあります。パンの練り方とは少し違います。そして焼き上がって窯から出すときの期待感は似ているように思います。そのあとそれを食べるか、食べ物を盛る器になるかという活用方法は違いますが、料理と器は切っても切れない仲と言えるでしょう。



菊練り

○ 自校自賛

今回の体験入学では製菓衛生師科から7名の学生が手伝ってくれました。



今回の植物 : シイノキ (椎の木)

どんぐりの木です。新山口駅前には街路樹としても植えられていますので、多くの方が気づかずに毎日見かけています。2~30年前に私はどんぐりの状態から家の近くの休耕田で育ててみました。すると現在は10数mを超えるほど大きくなりました。生命力の強い樹木のようなです。どんぐりは上手に処理すれば食べられます。

