

講座名：令和6年度 第7回 はつらつ世代講座

実施日：2月6日(木) 10時00分～12時00分 参加者25名

テーマ：料理教室 ～和菓子作りに挑戦しよう！～

講師：川崎 武利さん

場所：かむかむプラザ（公民館）  
2F 料理教室

実施項目

- ・開講挨拶
- ・講師の紹介
- ・調理実習
- ・実食
- ・閉講挨拶

本日のメニュー

いちご大福

桜もち

山菜おこわ



内容：第7回はつらつ世代講座は、和菓子作りを川崎さんから教わり  
ました。

蒸し器を使って、順番に仕上げていきました。蒸された餅をつか  
って、いちごと白あん、もちとあんをくるみます。桜もちにはさ  
くらの葉の塩漬けを巻いてできあがりです。（この桜の葉の塩づけ  
は、なかなか手に入らないそうです。）最後に山菜おこわが蒸上が  
るまでの間、お茶を入れ、できあがったいちご大福と桜もちの試  
食をしました。とても柔らかく、美味しくできあがりしました。

『大変楽しかった。』『和菓子も自分で作れると思いました。』等  
の声をいただきました。

