

ボラセンスタッフ日記 ブイログ

季節を感じる和菓子

March 15, 2013

みなさんは洋菓子と和菓子、どちらが好きですか？私は洋菓子、特にタルトが大好きです。そんな洋菓子好きの私ですが、『おいしいお茶の入れ方を学ぶと共に和菓子を作る』というレッスンのお誘いを受け、昨年末より「和菓子作り」に月1回挑戦しています。

初めてのレッスンは真冬の12月。栗蒸しようかんとかるかん(※1)で、大地に降り積もった雪を表現した「冬野」という和菓子を作りました。日本の美しい四季を映した和菓子は見るだけで心が和み、穏やかな気分になりますが、実はそれに反して制作するのが想像以上に大変！時間がかかり、あんこを炊くには力もいり、結構重労働だということを知りました。やってみないとわからないものですね。

そして春が近づいてきた一番最近のレッスンでは、練切の「吉野・山吹」を作りました。練切とは上生菓子(※2)の素材のひとつで、白あんに求肥(※3)や小麦粉、つくね芋などをつなぎに加えて練り上げたものです。つなぎを加えることで細工や着色がしやすくなった生地を使い、吉野は奈良の吉野桜を、山吹は山の谷間に咲く花をイメージして手やヘラで成形します。出来上がった四季折々の和菓子を、おいしい玉露と共にゆったりとした気分をいただく…日本人っていいなあと感じる最近お気に入りのひとときです。旬の食べものは身体に良いとよく言われますが、季節を感じる和菓子は心豊かになる効き目があるように感じます。



私は春より少し早めに新しいチャレンジを始めましたが、「春」は何か始めるには絶好の季節です。何かきっかけさえあれば…とお考えの方、プチリニューアルを行ったボランティアセンター3階のサロンに是非お立ち寄りください。様々なボランティア情報が見やすく、開放的なレイアウトで、皆さまをお待ちしております！
(かわばた)



(※1)かるかん：山芋が主な材料で上新粉などを混ぜて蒸して作る鹿児島発祥のお菓子

(※2)上生菓子：和菓子の生菓子の中で、特に上等なもの

(※3)求肥：白玉粉や羽二重粉や餅粉に砂糖を加え練ったもの

この「ブイログ」は、当ボランティアセンターのスタッフが日々業務の中で感じるボランティア観、社会や地域でおきている出来事について、スタッフの視点で書き込む日記のような記事です。

ボランティア情報マガジン

のあるところ 神保町地区 その5

- 西神田児童センター(西神田 2-6-2)
- 神保町1丁目町会
- カトリック神田教会(西神田 1-1-12)
- 大原学園本部 大原簿記学校10号館(西神田 2-2-10)
- 東京理容専門学校(西神田 1-3-4)
- 西神田町会
- 区立西神田保育園(西神田 2-6-2)
- 千代田区シルバー人材センター(西神田 1-3-4)
- 和伊わい亭(西神田 2-7-5)
- 魚がし料理辰巳家(西神田 3-1-3)
- 斉藤洗染(西神田 3-3-12)
- 西神田3丁目町会
- 髪ファッション四季Re水道橋店(西神田3-8-1 千代田ファーストビル 東館)
- 三楽病院(神田駿河台 2-5)
- 如水会館(一ツ橋 2-1-1)
- 区立神田一橋中学校(一ツ橋 2-6-14)
- 日本教育会館橋口歯科医院(一ツ橋 2-6-2 日本教育会館 1F)
- ヘアサロン・ユニ・アドニス(一ツ橋 2-3-1 小学館ビルB1)
- 共立女子大学・短期大学(一ツ橋 2-2-1)

ご協力ありがとうございます。

募集中!

場所と気持ちを少しだけ貸してください。ボランティア情報マガジンを置いていただけるところを募集しています。



発行/社会福祉法人千代田区社会福祉協議会

ちよだボランティアセンター

〒101-0065 千代田区西神田1-3-4 西神田庁舎4階

開室日・時間 月～土曜日(祝日を除く) 9:00～19:00

TEL 03-5282-3716

FAX 03-5282-3718

E-mail volunteer@chiyoda-cosw.or.jp

URL http://www.chiyoda-vc.com/

Facebook http://www.facebook.com/ChiyodaVolunteerCenter Twitter http://twitter.com/chiyoda_vc

※当センターのホームページは、(株)大塚商会様の社会貢献活動の一環としてご提供いただいております。