

# 家庭クラブ通信

12月号

発行/愛媛県立川之江高等学校家庭クラブ



## ① 料理講習会～地域の特産物を生かしたスイーツ作り～

12月1日、「河原パティシエ・医療・観光専門学校」よりドイツ人講師のウリ先生・杉沢多美子先生をお招きし、家庭クラブ委員と生徒会役員が「里芋モンブラン」の作り方を学びました。この活動は「高校生まちおこしプログラム」の一環として、地域の特産物を生かしたスイーツ作りをしようと、家庭クラブ委員が意見を出し、実現しました。

栗の他に、里芋、四国中央市の果樹園から取り寄せたブラッドオレンジのマーマレードを使用しました。里芋を使うことで、カロリーが抑えられ、食物繊維もたくさん摂れるので、ヘルシーなスイーツになりました。



生クリーム、栗、里芋をつぶします



言葉は通じなくても伝わりました



生地に生クリームをのせます



栗やマーマレードものをのせます



里芋クリームを絞ります



マカロンなどをのせて完成

### ☆料理講習会の感想☆

- ・お菓子に里芋を加えることは初めての体験だったので、新鮮でした。地元の特産物である里芋を加えることで、いつものモンブランとは違った味になって、食べるのが楽しかったです。(2年女子)
- ・クリームにきちんと里芋の香りがして、とてもおいしかったです。スイーツ作りを普段はしないけど、この活動を通して色々なスイーツを作りたいと思いました。(1年男子)
- ・ウリ先生がかわいくて、サンタ姿が似合っていた。(2年男子)

## ② プロから学ぼう～ガトーショコラ作り～

12月3、4日にも「河原パティシエ・医療・観光専門学校」よりウリ先生・杉沢多美子先生をお招きし、2年フードデザイン受講生が「ガトーショコラ」作りを学びました。3日は本校出身で同校に在学中の松本健吾さんも助手として来ていただきました。松本さんも高校生の時に同じようにロールケーキ作りを学んだので、懐かしみ、後輩に指導していただきました。先生の実演を見たり、指導を受けながら楽しく実習ができました。



左側が松本先輩



203 集合写真 (中央がウリ先生、その左隣が松本先輩、左端が杉沢先生)



担任など先生方の参観もありました



焼けたらココット皿を

ひっくり返します



204 2班の完成品

### ☆実習から学んだこと☆

- ・今回の授業でお菓子作りの楽しさを学びました。意外と簡単だったので、家でも作ってみたいと思いました。
- ・ウリ先生の世界2位のプロの技を見られたので、よかったですと思いました。
- ・ウリ先生は面白くて、言葉が通じなくても、何を言いたいか動作で表現してくれて、優しかったです。
- ・人に喜んでもらうために、また自分の納得できる味のお菓子を作る大変さがわかったような気がします。
- ・一つ一つの細かい作業に意味があることを学びました。
- ・オレンジはチョコレートと合うことがわかって、自分で違う物とも組み合わせたいです。
- ・何をやるにも回数を重ねることが大切なんだと思いました。
- ・専門学校について説明を受け、進路はまだ迷い中なので考えたいです。

皆さんもクリスマスに向けてお菓子作りに挑戦してみませんか。興味のある人はレシピを渡しますので、家庭科の先生まで来てください。