

埼玉 ゆめアリ

2017年(平成29年)2月10日(第839号)月2回発行

鴻巣

作って食べて郷土を知る 鴻巣南中1年生がいがまんじゅう作りを体験

(大澤武司校長)で「鴻じゅうを作つてみよう」

が2月1日に1年生の授業で行われました。

時間がかかります」と話します。



菊池さん(右から2人目)と作業をする生徒

いがまんじゅうは田舎で覆つたもので、県北地域で食べられてきた和菓子です。同校では給食で提供されたほか、家庭科の授業でも郷土料理・鴻巣の郷土料理について色々学んできました。

今回は、地元で和菓子店を営む菊池紀行さんとの協力でいがまんじゅう作りの体験授業が行われました。最初に菊池さんがまんじゅうを作る工程を実演。「今は分かりやすいようにゆつくり作つているけれど、店では1時間に300個ほど作るスピードでやります。簡単な見える作業ほど実は難しく、技を取得するには

時間がかかります」と話します。その後、5つのグループに分かれ、まんじゅうを赤飯で包む作業を体験しました。赤飯で均一に包むのが難しく大小様々な大きさの出来栄えとなりましたが、生徒たちは満足気な表情でした。

大塚愛梨さん、大谷美紗さん、遠藤有紗さんは、「見ていると簡単そうだけれども、形良く作るのは難しかった。良い体验ができました」と話しました。

また、渡部雄斗君と川島昂君は「世界中にいがまんじゅうが知られるといいです。自分で作ったのでより一層おいしかった」と感想を述べました。