

令和7年12月吉日

教育総合センター

事業推進担当課

ハローキャリアワーク通信



12月6日(土)に日本菓子専門学校との連携によるハローキャリアワークが行われました。日本菓子専門学校は、日本で唯一、菓子業界が設立した学校です。今回は、特に和菓子作りの魅力を伝えるため、練り切りを作りながら、「美味しい！」と思ってもらえる見た目にも素敵な和菓子を作ろうと募集したところ、15名もの大勢の応募がありました。その中から24名が抽選で選ばれ、当日残念ながら2名の欠席者がありましたが、日本菓子専門学校の和菓子の岩佐洋一先生、サポートしてくださいました。



洋菓子専任の阿部悟先生のもと参加した子どもたち全員が意欲的に活動しました。

初めに教育委員会の担当者から事業の主旨と諸注意、自己紹介を行い、そして、参加した子どもたちも簡単に自己紹介をしました。その後、岩佐先生にバトンタッチして、ご自身とサポートの高橋先生、校内ツアーの阿部先生が紹介されました。



いよいよ、保護者の方も交えて校内ツアーが行われました。4階の食堂や洋菓子の教室（出品予定の学生が作ったケーキ展示されていました）途中の踊り場には、これまでに取り組まれた様子が掲示されていま



た。チョコレートや飴を素材にした作品、これまでに賞を受けた作品の数々などが展示されていました。(先



生や学生のみなさんの技術の凄さが伝わりました。) 和菓子を作成する教室に戻り、岩佐先生のお話と実技指導が始まりました。初めに手をきれいに洗いました。話は、和菓子の成り立ちと和菓子が意味すること（日本の文化や四季、茶道との関わり）など難しい内容を分かりやすく丁寧にお話しください、中にはメモを取る子どももいました。そして、いよいよ練り切りの作



り方を岩佐先生が実演しながら見せてくださいました。子どもたちを先生用のテーブルの周りに集め、用意した材料を見せました。そしてまず、表面になる部分の作り方です。丸められていた白地の素材を両手で叩き、手のひらより少し小さめに伸ばしました。そして、表面になる生地を手の力を抜きお椀型に丸め、指の付け根の部分に置き、そこに餡を載せました。餡は2種類あり、初めはピンク色の餡でした。

ここからが難しい技術です。餡を親指と人差し指の腹で横から包み、指先は表面の皮になる縁の部分に触れるように回しながら包み込んでいくのです。さらに完全に包み込むために、皮をもっている手の親指と人差し指を付け、丸みをつけて包み込んでいくのです。そして、出来上がると皮の白地と餡のピンクが混ざり、「桜色」の丸みを帯びた団子になりました。つぎに、この団子状の物に、練り切り用の棒道具（ブタの爪状の物）で餡の上（包み込んだ方が下）に5等分にして軽く押し付けました。出来上がると桜の花びらになりました。ここで子どもたちは自分の席に戻り、作り始めました。見ていると簡単そうに見えた「白地の生地の伸ばし」ですが、実際に行

ってみると丸くならないのです。それでもサポートの高橋先生のアドバイスや岩佐先生が一人一人見て回り優しく教えてくださっていました。また、餡包みがそれ以上に難しいようで、指先や指の腹での押さえ方などが上手くいきません。べたつくと「濡れた布巾でべたつきを取る」この注意を守り繰り返し餡を包み込むように回していました。段々と慣れた子もいました。2つ目を作ることになりました。今度は白地の生地に「紫の餡」です。同じように包み込み形は、「なみだ型」です。



そして、紫の「藤」に使う道具は2種類で、初めに三角状の棒で、丸みを帯びた方から細くなる方に向かって、1本の筋を入れました。道具を入れ替えて、今度の棒状のものは、耳かきの先端が丸みを帯びた形をしていて、それを細めの先に軽く押し付け、その後は、筋に沿って左右に1つ1つ押し付けました。出来上がりは「藤の花」になっていました。子どもたちは技の凄さに「すごい」という驚きのため息とも歓声ともつかない声が漏れてくれました。自分の席に戻り、同じように皮を伸ばし、餡を包み込み、「一発勝負」の模様入れです。桜より緊張したようで、へらで筋を入れる際に手前から下に入れるという感覚が分かりにくく感じました。そして棒で押し当て模様が出来上がると「やった」と声は出しませんが満足した様子が見られました。



最後に箱詰めですが、蓋の閉じ方に特徴があり、織り込んで奇麗に閉じられるようになっていて、岩佐先生は「無理に入れると切れてしまうので注意してください」と呼び掛けていました。子どもたちはケースに入れ箱にしました。ここで前半の終了です。今回のテーマは「子どもが好む和菓子を考えよう！」も、もう1つのプログラムになっているのです。休憩後に「自分で和菓子を考える」時間です。

ここからは、教育委員会の担当者がこのワークを行っていきました。

まず、和菓子作りの難しさ、楽しさ、日本の文化とのつながりなど再度確認しました。

子どもたちの顔からは、どんなことやるのかなという期待と意欲を感じました。一人一人が15分間程度で、自分で考える「練り切り：子どもたちが好む練り切り」を大きめの付箋紙に1枚に1つ描き、和菓子の名前や考えた理由を記し、画用紙に貼っていきます。1班で5~6名いますので、最低でも6個でそれ以上の考えが出ます。しかし、伝え方が悪かったのか、「和菓子」ではなく、「お菓子」になっている子もいました。

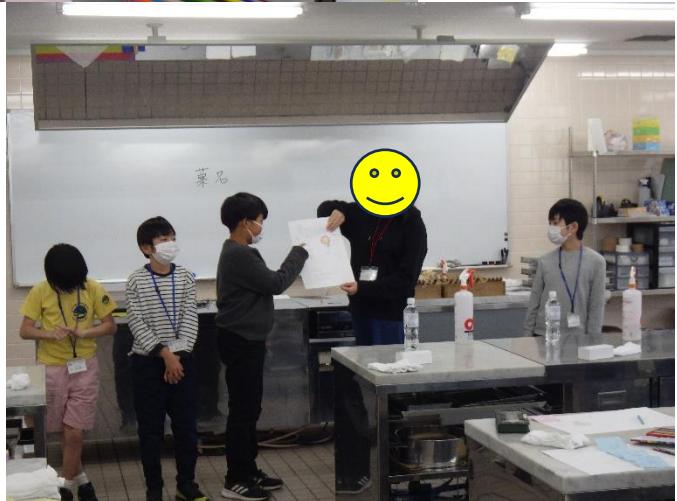
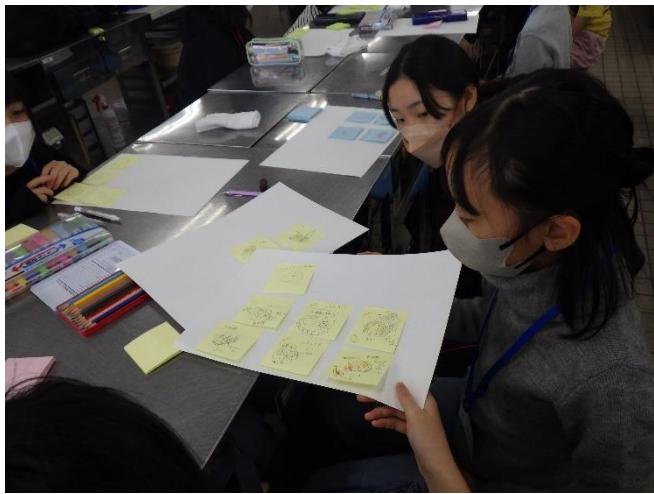
その後、約30分程度で、自分の考えた中で1番を選び、班の中でどれがいいか1つ話し合いで決め、発表するという活動です。作業に入ると、岩佐先生をはじめ、教育委員会の職員も子どもたちの活動を見守りながらサポートしていました。個人での作業の時間が終わり、班での活動に移り、それぞれが考えを出し、「それいいね」と話し合いが進められ、時間までに4つの作品（お菓子：和菓子）などが出来上がり、班全員が前に出て発表しました。待機されていた保護者の方にも加わっていただきました。

1班は菓子の名は「やまなし」（宮沢賢治の作品）2班の名前は「あめ男」3班は「お菓子の家：中に練り切り」4班は「ピカまんじゅう」となりました。それぞれそれを選んだ理由などを述べていました。その後講評として岩佐先生から「すべてが練り切りではないけど、この短時間にいろいろな発想でお菓子を考えたみなさんから、刺激を受けました。今後もますます頑張っていきたいと思います」とお言葉とお褒めの言葉をいただきました。これを機会に将来「お菓子作りの道に進む子どもが出ることも期待したいです。

以下活動の様子です。



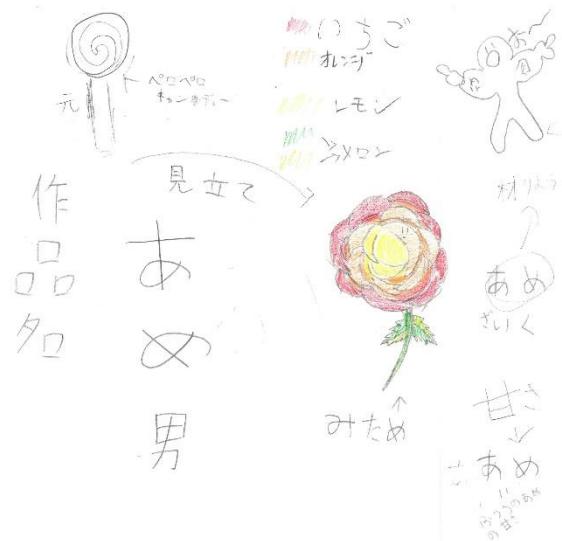




やまなし



1班



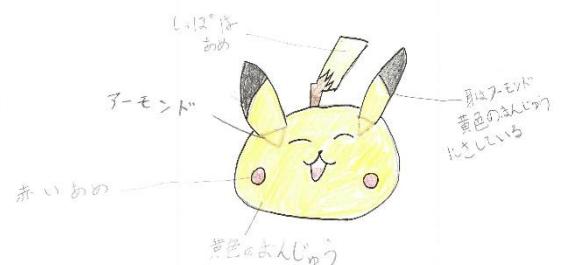
ポント

目がある(がれいり)
小学生向け

2班



3班



ピカマンジゅう

(材料一覧)

- ・あんこはこしあん
- ・白あん
- ・着色料(赤・黄・黒・青)
- ・あめ
- ・アーモンド

4班