

ハローキャリアワーク通信

令和7年8月18日
教育総合センター
事業推進担当課



世代と地域をつなぐ食のイベント「第3回世田谷グルマンサミット」の前日に、イベントで販売する『美味しい焼き菓子』を製作する活動を行いました。応募者82名のなかから抽選された20名のうち、16名が参加しました。

冒頭、
教育委

員会より熱中症などに対する諸注意、連絡事項の後、各グループで自己紹介を行い、和やかな雰囲気の中で始めました。

初めに、東京山手調理師専門学校の秋元氏から明日のグルマンサミットで販売する焼き菓子を製作することについての話があり、その後、講師の山浦孝一先生（ホテルや式場で製菓長を長年勤めたパティシエで、チョコレート菓子の世界大会で銀賞を受賞）に作成するクッキーの見本（いちご型）を見せていただきました。そして、秋元氏から「食べることのリスク」として、「食中毒とアレルギー」についての話が行われました。食中毒は、家庭でも注意すること



ですが、販売を行う際は、さらに意識して3つの予防を重視するようにとのことでした。それは「①つけない（手から食材に菌を付けない：手を丁寧に洗う）②増やさない（調理後、長く放置しない）③やっつける（加熱する：多くの菌は、75℃1分間加熱で死滅）」とのお話の中で、手洗いの方法を詳しく示されていました。次に、少し難しいと前置きをしながら「アレルギー」についてのお話をされました。今回アレルギーの話を入れたのは「クッキー」

づくりの多くに「小麦粉」が使われており、今回はアレルギー対応として「米粉」を使って作るとのことでした。そこで、特定原材料（8品目：症例が多いもの、重篤になるもの）を示し、「アレルギー」とは、免疫反応の誤作動で、風邪に例えると「ウイルスが体内に入ってくると、くしゃみ、咳、発熱などの症状が出る」これが



正しい反応で、体に害のないもの（8品目など）に対して、悪いものと反応してしまうことで起きる症状で、重いものは死に直面することもあるとのことでした。そこで、今回作成するクッキーは「小麦粉不使用で、天然着色料メインのクッキー」にするとのことでした。

そしていよいよ、今日の作業です。まず、クッキーの

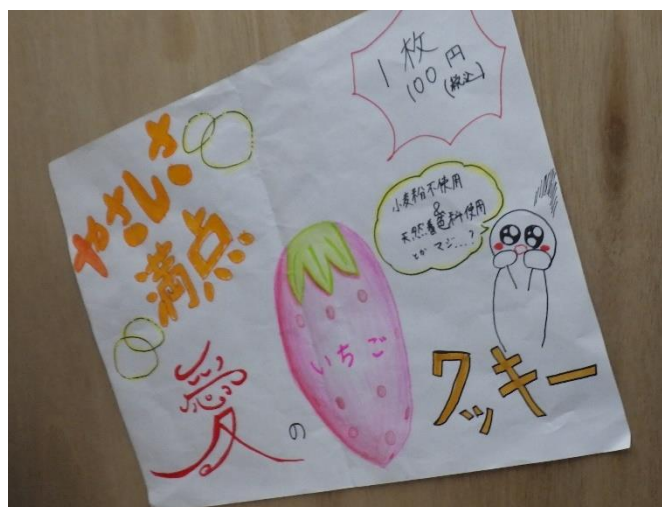




名前を決めることです。各グループで一人一人考え、その案を秋元氏が決めるとのことでした。子どもたちは、グループで話しながら考え、いろいろな案を出しました。時間になりそれぞれが提出したものの中から「やさしさ満点、愛のいちごクッキー」と名前が決まりました。その後「ポスターづくり」になりました。一人一人作成するグループ、グループで共同して1枚作成するグループとありました。時間の少ない中で作成になりましたので、完成したのは、6枚程度で、残りは持ち帰り、明日までに作成してほしい旨伝え、次の「クッキーづくり」になりました。

した。

エプロンや三角布、マスクなど準備して、製菓実習室に向かいました。まずは、手洗いです。秋元氏から教えていただいたように「丁寧に指先まで綺麗」に洗っていました。そして山浦先生から「いちごクッキー」の作り方を示していただき、それぞれ手順を覚えていました。いちご型の型抜きを使用し、ピンク色下生地から型抜きをします。上手く抜ける子と、下のお盆について、生地が剥れないなどありました。そして、いちごの「種」の部分を表すのに、先のとがった器具で「生地」を刺していきま



した。また、「ヘタ」の部分も型抜きします。これは小さいので、上手く抜ける子が多かったです。そのヘタの部分には、切れ目を入れて、葉の模様に仕上げることになっていましたが、色々な模様になっていました。そのヘタを付けるために霧吹きで水分をかけ、張り付け、いよいよ「オーブン」に入れ、焼きます。オーブンが熱くなっているので、先生が入れました。焼きあがるまでにさらに、もう1皿作りしました。皆んなで34枚から35枚程度作りしました。焼きあがった中から、各グループ1枚「試食」することができました。オーブンから出して

もらったときにその顔らが漂い「いい匂いがする」食べたときに子どもの口から「美味しい」と声が出ました。作業の中で、世田谷区の広報とケーブルテレビの取材もありました。そして、残りの枚数は、明日の始めの時間帯に販売するもので、明日は作るグループと販売するグループに分かれ、交代で「いちごクッキー」を作り、販売を行います。事前の作成も無事終了し、最後に振り返りをして、明日の予定を伝え終わりにになりました。



