



こちらは先生作。葉は、抹茶寒天です♪

## テーマ「朝顔」

参加者 12名 講師 森 敏江



講師は、森 敏江先生。生地のコネ方や作業一つ一つに思わず目を奪われます。



今回は、白あんを使用♪  
最初に分量を量ります。



量り終わった白あんを  
まあくこねます。



レンジでお手軽に生地作り。  
結構力のいる作業です…。

# 夏の和菓子づくり

七月二十三日【木】





平たくした生地に、丸めた白あんを包んでいきます！



一気に和菓子らしくなりました♪  
これだけでも、美味しそう！



爪楊枝に、赤と青の色素をつけて真ん中から外へ模様をつけます！

春夏秋冬、季節に合わせて開催をしている和菓子作り教室。今回も、多くの方にご参加をいただくことができました♪  
参加者の中には、ちょうど学校で「朝顔」を育てている子もいました！切れ込みは、5つ。それは、朝顔の花弁が5枚だから！  
見ても食べても大満足の朝顔を皆さんつくることができて良かったです♪

# 夏の和菓子づくり

七月二十三日【木】

