

〈ゆすはら大学第11回講座 ご案内〉

「シルクのシフォンケーキ」を超えたい！

梶高生が**地域素材**を活かし

「マドレーヌ」 & 「わらび餅」 &

「クッキー」のスイーツづくりに挑戦！



～「くわの実」HPより～



～写真「梶原高校」提供～

これまで「津野山神楽」そして「茶堂接待」と、町の達人だけでなく梶原高校の生徒さんにも登壇して頂きました。今回が3度目です。

今年の春、上田末喜越知面区長と「チームシルク」代表の瀬戸口登貴恵さんが、梶原高校の岡田圭司校長を訪ねました。

お二人の想いは「最近、祝いの手づくりの皿鉢料理が少なくなりゆう。できれば高校生とのコラボで新しい料理を考えたい。」一方、梶原高校では生徒たちが「総合的な探求／学習の時間」の成果を披露する発表会が12月16日にありました。生徒たちは「産業や観光・環境」など4つのテーマから課題を設定し、チーム毎に奮闘してきました。その中で「産業分野」のチームにお菓子づくりを追求した2つの班がありました「和菓子づくり班」と「米班」です。

和菓子づくり班が桜花の塩漬け、お茶と蜂蜜入りのマドレーヌとお茶入りのわらび餅を、そして、米班がクッキーを作りました。いずれものお菓子も主原料は梶原産です。

ここに新しい「地域ぐるみのコラボ」の芽生えを感じました。

新しい食の研究開発、加工の実践を通して「梶原の食文化の伝承に繋げる」ため梶原高校、地域の老若男女で、語り合い「コラボ商品」の実現に「智慧」を集めてみませんか！

ゲスト： チームシルク・カフェくわの実

代表 瀬戸口 登貴恵さん

梶原高校産業チーム「和菓子班」と「米班」のみなさん

とき： 令和3年1月30日（土） 10：00～12：00

ところ： ゆすはら・夢・未来館 2階大ホール

受講料： 無 料

お願い： コロナ対策。マスクを忘れないでね！