

いちご大福作り



5月5日(金)午後 1 時半～徳成寺でゴールデンウィーク恒例の「いちご大福作り」が開かれました。五月晴れのもと、定員オーバーのお申込みを頂き賑やかに「いちご大福作り」に取り組みました。写真のイチゴ大福は、女の子が遊び心で作ったジャンボ大福です。

指導して下さったのは、香西の菓匠芝山さんです。この日も道具と材料一式を積み込んでやって来て下さいました。羽二重もち粉を蒸したものを、メレンゲと合わせバニラエッセンスを数滴たらしめます。参加者一同和菓子の出来上がる過程に興味津々で食い入るように見学しました。



さあ、みんなでやってみよう！ただ芝山さんによると、「いちご大福作り」は、初心者には難易度の高いお菓子作りだそうです。お餅が手にくっついてベタベタになっても、不思議でないのです。でも中には、初めてなのに上手な方もおられました。ま～るくふんわり出来てました。

完成した「いちご大福」を芝山さんを囲んで、みんなで食べました。お味は格別でしたね。残りは持ち帰った方が多かったようです。久しぶりにお会いできた方もおられ、うれしい一日になりました。最後の片付けも一生懸命して下さい、本当に気持ちのいい「いちご大福作り」でした。

