

いちご大福を作ろう



5月3日(祝)午後2時～徳成寺で、「いちご大福を作ろう」が開催されました。10連休の後半がスタートしたこの日、最高気温もぐんぐん上がり25度以上でした。また参加希望者が大変多く、皆さんにご参加頂けず失礼しました。あらためて「いちご大福」の人気の高さを認識しました。材料や道具一式の用意と指導して下さいました菓匠・芝山の鈴木さんに感謝致します。鈴木さんを囲んでの記念撮影の1枚です。

連休中のママさんは、お子さんを楽しませてあげようと、このイチゴ大福作りを選んで下さいました。果たしてお子さんを喜ばせて上げられたのでしょうか。いよいよイチゴ大福作りに挑戦です。まずはヘタを取ったイチゴを、あん玉にくるんだ様子です。このプロセスは、左程難しくないのに、余裕の笑顔です。でも実は、ここからが本当の難関なんですね。さて、どうになりましたでしょうか。



左の写真の羽二重もちが、なかなか思うようにいかないところに、大福作りの難しさがあります。おもちで手がベタベタする前に、利き手でない方の手に、しっかり片栗粉をつけるようにと教えて頂くのですが、それでもかなり難しいものです。と言いつつ、どうにかこうにかできたようですよ。指導の鈴木さんによると、この度の参加者の皆さんの出来栄は、とても優秀だったということでした。

ご覧ください、この笑顔。お子さんたちも大満足の様子でした。ママさん達もよかったですね。令和最初の寺ともサービスも快調にスタート致しました。

