

わらび餅を作ろう

去る4月29日昭和の日、午後1時半、徳成寺において、「わらび餅を作ろう」が開かれました。

コロナ禍で、中断していたお菓子作りがいよいよ再開しました。連休前半のこの日、晴天に恵まれ気持ちのいい陽気の中で、わらび餅作りに取り組みました。ご覧下さい、わらび餅の生地を粘り気を。



鈴木さんの職人魂は、少しの材料も無駄にせず、後片付けもし

易いようにトレーの上で作業するよう呼びかけておられました。

このお写真のご家族は、暦通りのお休みなので飛び石連休の後半は、親戚が来るのでシーカヤックなどを楽しみたいと張り切っていました。何気ない若いご家族のひと時が幸せそうでした。

指導してくれたのは、菓匠・芝山の

和菓子職人鈴木さんです。あんは、

32gで生地28gの合計60gのわら

び餅を作ります。従って最初は、一塊

になつていたあんを4等分するところ

から始めて、次に30gにちぎった生

地の中に押し込みます。そして小さ

なふりいで黄な粉をまぶしたら完成

です。こう書くと、いかにも簡単なの

ですが、生地がべたべた手についてな

かなか大変なんですよ。



参加者の皆さん、見事

なわらび餅が出来上がって

満足そうな様子ですね。

参加した少年のかけ声で

試食しました。あんこの甘

さと黄な粉の苦みが相ま

つて絶妙なお味でした。

残りのわらび餅は、パッ

クに詰めてお土産として

持ち帰りました。

これが楽しいゴールデン

ウィークのスタートにな

り、たくさん笑顔がみら

れるといいですね。

