

大阪の和菓子について話す久保さん

「あん」作りの写真や5種類の小豆サンプル

船場老舗和菓子店より伝える大阪の和菓子の歴史と製法について
すぐれもん久保さんよりご講演！

2022年2月7日(月)、大阪区民カレッジで、中央区まちのすぐれものの久保さんに「大阪の和菓子」をテーマにご講演いただきました。当日は34名の受講者が参加し、和菓子にまつわるお話を、熱心に聞いておられました。

久保さんは、船場地区の老舗の和菓子店「菊壽堂義信(きくじゅどうよしのぶ)」17代目店主で、昔ながらの手
法で「あん」や和菓子を作り、大阪和菓子文化の継承に貢献されています。

久保さんより、丹波大納言(たんばだいながん)、備中赤小豆(びっちゅうあかあずき)、備中白小豆(びっちゅうしろあずき)、北海道白小豆(ほっかいどうしろあずき)、手亡豆(てぼうまめ)など、和菓子作りに欠かせない小豆のサンプルが配られ、それぞれの見た目の違いや味わい、風味等についてお話いただきました。

また、「あん」についてもお話いただきました。今や手作りで「あん」を作る和菓子店は珍しくなったといい、「あん」作りの機械化、冷凍保存技術等について教えていただきました。

会場には和菓子好きな人も多く、おいしい和菓子の選び方など、たくさんの質問が飛び交いました。

本来であれば、和菓子作り体験も行う予定でしたが、コロナ禍のため実施できませんでした。受講者のみなさんからは、「新型コロナウイルス感染症が落ち着いたら、体験会を実施してほしい」という声をたくさんいただきました。



中央区まちのすぐれもん

大阪市のHPでは、まちのすぐれものの利用ガイドや中央区まちのすぐれものの活動状況などを紹介しています。是非チェックしてみてね！

<http://www.city.osaka.lg.jp/chuo/category/3133-3-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

「まちのすぐれもん」で検索してね！

まちのすぐれもん

Q 检索

