

大阪区民カレッジ講演

大阪の和菓子にまつわるお話

講演

日時:2023年1月16日(月)13:00~

主催:大阪区民カレッジ中央校

場所:大阪市立中央区民センター

参加人数:33名

すぐれもん:久保昌也さん



大阪の和菓子についてお話す久保さん



「あん」作りの写真や小豆サンプル

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！

2023年1月16日(月)、大阪区民カレッジで、中央区まちなすぐれもんの久保さんに「大阪の和菓子」をテーマに講演いただきました。当日は33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。

昨年も、区民カレッジで和菓子について講演いただいた久保さん。今回も、和菓子の味を左右する小豆について、種類や選び方などを、サンプルを手に取りながら講演いただきました。小豆のそれぞれに見た目の違いや味わい、風味の違いがあります。こしあん、つぶあんごとに使い分け、今では少なくなった手作りのあんづくりについてお話いただき、老舗店のこだわりをお話いただきました。

また和菓子の種類では、焼き菓子、蒸し菓子、ようかん、くず、わらびもちなどが紹介され、量販されている和菓子との違いの話が出ると、会場から質問が次々と投げかけられました。

小豆の料理方法の話では、「赤飯の炊き方」のコツや、ぜんざい、おしるこのおいしい作り方の質問があり、お店で工夫しているひと手間をご紹介いただきました。

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。感染症が落ち着けば、手作り和菓子体験会も実施したいですね。



中央区まちなすぐれもん

大阪市のHPでは、まちなすぐれもんの利用ガイドや中央区まちなすぐれもん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くださいね！

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

「まちなすぐれもん」で検索してね！

まちなすぐれもん

検索

