

今月の製菓実習風景



長崎県洋菓子技術コンテスト受賞!!

6月4日(水)に長崎新聞社文化ホール・アストピアにて、長崎県洋菓子技術コンテストが開催されました。

この大会は、長崎県の洋菓子店で洋菓子製造に従事しているパティシエや、各専門の養成施設校(大学・短期大学・専門学校)の学生を対象に、技術の向上を目的として開催されている大会です。



それぞれ経験年数や出品作品ごとに参加枠があり、職人部門(プロのパティシエ)、一般・学生部門に分かれており、その中でアメ細工やマジパン細工、ラッピングなどの出品枠があります。本学は初参加で、学生・一般部門(マジパン細工)に製菓コース2年生より3名が作品を出品しました。(マジパンとは、アーモンドの粉と砂糖で作った粘土のような材料です。)その結果、なんと…2名が受賞!!1人は学生部門最高賞の金賞!!もう1人は銅賞を受賞しました!!

作品完成のため、放課後・土、日曜日に関係なく遅くまで頑張った努力が報われ、また良い経験も積むことが出来ました。次は、秋に行われるジャパンケーキショーへの出品を目標に、さらに技術に磨きをかけて頑張ります!!



NJC かんたんクッキング開催

6月28日に高校生を対象とした第二回かんたんクッキングを開催しました。おかげさまで多数の高校生に参加していただきました。エクレーの生地作りに奮闘したり、皆さんそれぞれスキャンピの盛付けにこだわったり、短大生と話をしたりと、和気あいあいとした雰囲気でした。またのご参加をお待ちしております。(参加費は無料です)



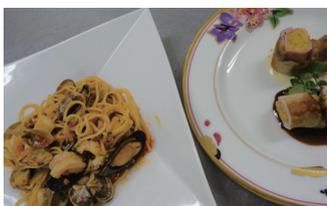
平成26年7月21日 第1回オープンキャンパスのお知らせ

製菓コース体験実習：ミニデコレーション

調理コース体験実習：エビのマヨネーズ和え、生春巻き、飾り切り

6月の活動

今月の実調理習風景



公開講座開催

6月14日(土)に本学内のカルチャーホールにて、第4回公開講座が開催されました。第4回の講師は、食物科製菓コース・専任講師 谷口 英司先生で、「製菓実技・お菓子作りの技とコツ」という内容での講座でした。

身近な食材の「卵」についての講義で、お菓子作りでの卵の役割や卵白を使った「メレンゲ(卵白を泡立てたもの)」が泡立つ理論など、お菓子が出来上がる仕組みとコツを受講生の皆様に話されました。

講座の中で、実際に泡立てたメレンゲを成功したものと失敗したものに分けて見比べる場面がありましたが、その差はハッキリと出ており、成功するコツを直に見ることが出来ました。他にも、「ショートケーキやパイなど馴染みのあるお菓子がどのようにして誕生したのか？」などお菓子の歴史についての大変興味深いお話もありました。

お帰り際には、佐世産産のブルーベリーと今回のメレンゲを使ったお菓子「ダックワーズ」をお土産としてお持ちいただき、受講生の皆様にとっても喜んでいただけた様子でした。

公開講座は全4回行われ、今回は最後の講座でした。最後は修了式が執り行われ、無事閉幕となりました。

公開講座に来ていただいた受講者の皆様、ありがとうございました。



佐々農園 ～収穫～

調理コースの1・2年生は、6月も元気に佐々農園での農作業を行いました。梅雨に入り、なかなか作業が出来ないのでは…と心配していましたが、晴れ男&晴れ女パワーで13日(金)と27日(金)の2日とも植え付けや収穫を体験することができました。ちなみに13日はオクラの苗植えや前回植えた畑での草取り・水やり作業、27日は茄子、トマト、ピーマン、ゴーヤ、とうもろこしの収穫を行い、その後、1・2年生で協力してクレープを作り交流会を行いました。初めての共同での調理で、最初は緊張していた様子でしたが、徐々に慣れて楽しい交流が図れたようです。

これから夏本番!元気に夏野菜が育ち、たくさん収穫できることを期待しています☆

