

収穫に感謝！餅つき実習！

～食品製造シリーズ⑬～

12月17日（木）、生産科学系列2年生「食品製造」において、餅つき実習を行いました。年末年始の行事を意識して、先週の「そば打ち」、そして今回の「餅つき」と連続して計画しました。

臼と杵、羽釜と蒸籠（蒸し器）を使用し、昔ながらの方法で餅つきを行いました。生徒達は収穫に感謝しながら、慣れない手つきで小づきから、本づき、餅取りまでを行いました。

たくさんの小餅をつくり、ダイコンおろしや砂糖じょう油で試食をしました。田植え・稲刈りと連動して、このメニューも小学校への出前授業に導入予定です。

