

令和4年12月2日、本校調理室で生活総合系列3年生のフードⅡの授業の一環として、産業エキスパートセミナーが行われました。



講師は、(有)観光ビルはたなか社長の畑中重徳様、同専務の畑中隆仁様のお2人で、スポンジのスライスの方法、クリームの泡立て方をはじめ、ケーキのデコレーションのこつを教えてくださいました。先生のデモンストレーションを見て学んだ後、1人1台ずつケーキのデコレーションに挑戦しました。プロの方の技術を学ぶ貴重な機会になりました。



<生徒の感想より>

・先生があっという間に作り上げられるのを見て、自分もできそうだと思いますが、そうはうまくいかないもので、側面を塗る時はガタガタになったり、スポンジが見えてしまっている所があったりと時間がかかってしまいました。

・クリームを均一に塗ることや、絞って飾るのが難しく、何回も先生にアドバイスをいただき、自分なりのケーキを作ることができました。このような体験をすることはもうないと思うので、貴重な経験になったし、自分で作る時は今日の講習を思い出して作ってみたいと思いました。

・今日初めて本格的なデコレーションを教えてくださいました。クリームの固さの違いやシロップを塗ることなど初めて知ることばかりでした。ナッペの時に手を動かさず回転させるのが難しかったです。次に作る時は、クリームの絞り方を変えてしてみたいです。