

## 【coagari 交流会】「地域の美味しいを体感！店舗を持たないおやつ屋さんと地産地消のお菓子作り」を開催しました！

令和5年10月30日（月）、14人の高校生が参加し、地元の食材を使ったお菓子作りワークショップを行いました。

今回の企画では、こだわりのお菓子を出店販売している吉田ひな子さんを講師にお招きしました。始めに吉田さんからの講義として、店舗を持たない販売の仕方や、アレルギーがあってもなくても美味しく食べることができる地元の食材を使ったお菓子作りというこだわりについてお話を聞きました。その後、実際に地元の食材の美味しさを体感してもらうために、「地元の全粒粉パンケーキとフルーツのコンフィチュール」を作りました。

参加した高校生はパンケーキを焼く時の香ばしい香りや食べた時の味わい、フルーツの鮮やかな色や甘さ等、地元の食材の良さや美味しさを様々な場面で感じていました。また、吉田さんや同年代の他の参加者との交流を楽しむ姿もありました。

参加した学生からは、「地元の食材を使って自分たちでお菓子を作り、その美味しさを実感した」、「講義では店舗を持たない独自のスタイルでお菓子屋さんを経営する、吉田さんのこだわりや強みをたくさん聞くことができ、とても参考になりました。地域の材料を使って、誰でも食べることができるお菓子を作る吉田さんに憧れを持ちました。また実習ではグループのメンバーと協力しながら美味しいお菓子を作ることができ、楽しい時間を過ごすことができました。地産地消のパンケーキはとても美味しかったです。」といった感想がありました。



域学連携の拠点施設「coagari」では、職業講話や学習会など、地域の方々と交流しながら、将来の職業選択の一助となるような企画を開催しています。こんな職業について知りたい！こんな話が聞きたい！というリクエストがありましたら、いつでもご連絡ください。

