

平成28年度 ラボカフェVol.3 「Let's 献上！」 第5回を開催しました！

H28年度まなびチョイスセミナー（全6回講座）



ラボカフェは、“出会い”と“学び”の場です。

この講座での出会いが新たな出会いへとつながりますようにという思いを込めて、

10月から3月まで6回連続講座で開催しました。

★講座の内容は、こちらの  [チラシ](#) (1068KB; PDFファイル) をご覧ください。

第5回 【菓子の巻】 これぞ献上菓子！まるぼうろ（2月4日）



第5回は、佐賀銘菓「まるぼうろ」と季節の和菓子「上生菓子」作りに挑戦。
まるぼうろ作りを通して、佐賀の菓子文化を学びました。

【講師】堤 一博さん、貞包 幸成さん（御菓子司 鶴屋）



講師は、創業375年佐賀藩から御用御菓子司を仰せつかった「御菓子司 鶴屋」の、堤 一博さんと貞包 幸成さんです。老舗の鶴屋さんの伝統の味を教えてくださいました。今回のキーワードは、「郷土の偉人、大隈重信も愛した 南蛮渡来のハイカラ菓子」です。



まずはじめに、堤さんより佐賀の菓子文化やまるぼうろについてお話がありました。昔のまるぼうろは、今のものより硬かったそうです。まるぼうろは、砂糖・小麦粉・卵などシンプルな材料でできているそうですが、気候によって常に配合は変えているそうです。デリケートなお菓子なんですね。



そして、職人の貞包さんによる、まるぼうろ作りのデモンストレーションの後、まるぼうろ作りのスタートです！



まるぼうろ作りは初めてというラボカフェメンバー。自分でやってみるとこれが意外に難しい。。。やわらかいまるぼうろの生地を型抜きするのに苦戦しながらも、みんなで力を合わせてまるぼうろを焼き上げました。焼きたてのまるぼうろは、とっても美味しかったです。



季節のお菓子「菜の花」と「梅」の上生菓子も作りました。

講師の堤さんから「菓子は、耳で感じる。つまり、菓名を耳で聴いて楽しむという楽しみ方もあります。」と菓子の楽しみ方も教えていただきました。これから菓子の名前を見るのも楽しみです。



ここでしか作れない「夢のようなまるぼうろ」も出来上がり、楽しみながら佐賀の菓子文化に触れるひと時となりました。

今回のアイテム「まるぼうろ」をゲットできました！

参加者の声（講座アンケートより）

- ★まるぼうろを手作りできてよかった。改めてまるぼうろを食べると、作り手の思いを感じました。
- ★まるぼうろの職人さんに教えてもらうという、とても貴重な体験となりました。
- ★職人の技を間近でみることができ、よい機会となりました。簡単そうにみえて難しかった。
普段できない体験ができました。
- ★まるぼうろの生地が、あんなにやわらかいなんてビックリです！
- ★美味しく、楽しく、学ばせていただきました！

[戻る](#)

[アバンセとは](#) | [リンク集](#) | [公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団](#)

アバンセ 佐賀県立男女共同参画センター
佐賀県立生涯学習センター

TEL : 0952-26-0011
FAX : 0952-25-5591

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんどんの森内)

交通アクセス

お問い合わせ

開館時間

火曜～土曜日：8時30分～22時00分
日曜・祝日：8時30分～17時00分
(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日（祝日も含む）
12月29日から翌年1月3日まで

館内フロアマップ



施設利用の手続き



利用料金表



施設利用Q&A



