収穫に感謝!餅つき実習!

~ 2 年生 食品製造~

1月16日(金)、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。

餅米は自分達が4月から栽培してきた「新羽二重糯」で、臼と杵、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、慣れない手つきで一生懸命行っていました。たくさんの小餅をつくり、きな粉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。







