

2024年10月7日（月）男・本気の焼き菓子教室① バターの香りただよう至福の時間



●パウンドケーキに隠された努力

「普段から料理をする」と料理好きのメンバーで構成された、堺サンドイッチキャンパス初の焼き菓子教室。早速、先生の作業工程を真剣に観察したり動画を撮ったりしていました。次はみなさんの番！材料は100gずつのシンプルなレシピですが、混ぜ切るのには腕力がいらいます。バトンパスならぬ、泡立て器パスが行われ「グループワークでよかった…」とほっとする声も。「今日から筋トレはじめるか！」とお菓子作りのための努力を誓っていました。

●意外とはじめて。焼きたてのパウンドケーキ

生地をならしてオーブンへ。本当にふくらむのかドキドキそわそわ。しばらくすると、ケーキが焼き上がりました。ふつうは常温で販売されているパウンドケーキですが、バターが香る焼きたての熱々も「おいしい！」とみなさん笑顔でいっぱいでした。今回はグループで一つ焼きましたが、次回は2人で一つ、最後には1人で一つ焼けるようにと教室は進んでいきます！

事業概要

日 程 2024年10月1日（月）

場 所 イズミヤSC泉北

参加者 10名

2024年10月21日（月）男・本気の焼き菓子教室②

ドキドキ！グラム単位の計量チャレンジ



あ・し・た・で 65歳からの 明日をつくる
堺サンドイッチ
キャンパス



●お家からハンドミキサーを持ち込み

「お家でパウンドケーキを焼いた人〜？」と聞くと、数名の手が挙がり、講師のラン菓子店 芦田裕利子さんもびっくり！米粉・米油で焼いた人、バナナを入れて焼いた人、砂糖を減らしてレーズンを入れて焼いた人など、教えてもらったレシピをすでに各自アレンジを加えていました。おうちからお気に入りのヘラや泡立て器、ハンドミキサーを持参された方も多く、本気度が伝わります。

●家族のために作ったから、ここで食べずに持って帰りたい

今回は材料の計量からふるいまで、すべての工程にトライしました。計量は100gの大きい数字から3gの小さい数字まで！1gもずれないように、みなさんドキドキしながら集中して計量をしていました。計量のステップを乗り越え、焼きあがったケーキはしっかりとふくらみました。できたてを味わいたい気持ちと、上手に焼けたケーキを家族に共有したい気持ちが交錯していたみなさんでした。

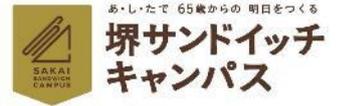
事業概要

日 程 2024年10月21日（月）

場 所 イズミヤSC泉北

参加者 9名

2024年11月11日（月）男・本気の焼き菓子教室③
挑戦から学ぶことはたくさん！



●個性溢れるバリエーション豊かな味ができあがり♪

本日は自主練習！テーブルに並んだアレンジ用の食材から好きなものを選び、チームごとにオリジナルの味を考案することに。抹茶、紅茶、ココアパウダー、甘納豆、オレンジピールなど、使ってみたいものがたくさんあります。抹茶とオレンジピールという斬新な組み合わせにチャレンジする人もいれば、「トッピング全部載せ」という欲張り派の方も！最後にはみんなで食べ比べをし「自分の好きな味にできたので楽しかった！」という声があふれた1日でした。

●失敗は成功の元！チャレンジから学ぶことはたくさん

自主練習だからこそ「ベーキングパウダー入れ忘れた！」「バターがうまく溶けない」など様々なトラブルも発生！生地がうまくまとまらずパラパラしたものもあったり、焼き上がりにいつもより時間がかかったり。自分たちで取り組むことで「食材をたくさん入れると生焼けになりやすいんだ！」などの新しい発見に繋がりました。

事業概要

日 程 2024年11月11日（月）

場 所 イズミヤSC泉北

参加者 8名

2024年11月25日（月）男・本気の焼き菓子教室④ チームワークがよくなってきた！



●先生と同時進行で作って焼いたら…

新しいレシピでコーヒーパウンドケーキにチャレンジ。先生が「みなさんの泡だて器で混ぜるスピードが早くなった」と気づいてくれました。それもそのはず、チームワークが良くなり、相手が作業をしている間は、ボウルを支えたり、手分けして材料を計ってきたり、お互いがサポートしあっていました。先生と同時に開始した生地づくりは、みなさんの方が早く、うれしい成長が見られました。

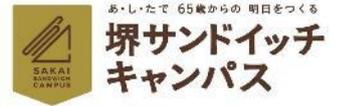
●生地分離には、先生が裏ワザを伝授！

生地がうまくまとまらず、分離しやすくなるハプニングにも、先生からのアドバイスで少しだけ薄力粉を加えると落ち着き、ホッとしましたみなさん。焼き菓子を作るときには、スピードも大事ですが、丁寧に取り組むことの大切さを実感しました。メキメキ上達するみなさんの姿が見られた4回目でした。

事業概要

日 程 2024年11月25日（月）
場 所 イズミヤSC泉北
参加者 10名

2024年12月16日（月）男・本気の焼き菓子教室⑤ 好みの味とクリスマスラッピング



●喜ぶ顔を思い浮かべて

クリスマスが近いということもあり、第5回は、プレゼント用のパウンドケーキを作りました。好きな味とトッピングで焼き、ラッピングにもチャレンジしました。前回先生から教えてもらったコーヒーレシピでつくる方、バターを減らしバナナとはちみつを入れる方、持ってきた柿を入れてみる方などさまざまなアレンジが見られました。

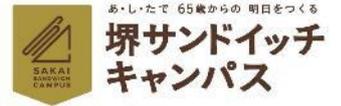
●みんなの様子をうかがいながら

今日は2回目の自主練習。作業中に歩き回り他テーブルの様子を伺うみなさん。寒くなりバターが常温にもどらず、手で温める方や、予熱中のオーブンの上で泡立てる方まで！研究余地があることに気づきました。焼き待ちの時間は、お店にラッピングを買いに行きました。そうこうしている間に良い香りが会場に広がります。コーヒー教室の修了生がハンドドリップをしてくれ、コーヒーとともに、作ったパウンドケーキを味見！贅沢な時間となりました。

事業概要

日程 2024年12月16日（月）
場所 イズミヤSC泉北
参加者 9名

2025年1月20日（月）男・本気の焼き菓子教室⑥
先生も参加者も焼き菓子を通して一つに



●最終回はクッキー作り

最終回は、レシピをかえて絞りクッキー！パウンドケーキと材料はかわらないそうです。パウンドケーキになれたメンバーも生地を混ぜたり絞ったりするのに苦戦！形を均一にすることが難しかったのですが、その形も個性で「これはこの形でももしろいよね〜！」と楽しみながら作業を進めていました。最後は先生を囲みながらできたてのクッキーを片手におやつタイム。修了式では、先生から修了生1人1人にサプライズプレゼントもあり、あたたかい時間が流れた最終回でした。

●まだまだお菓子作りを続けたい！

この講座期間中も、「家族の手土産用にパウンドケーキを焼き始めた」「砂糖を減らして自分でも作ってみた」など、実践している方も多く、モチベーション高く継続している様子。ひと手間かかるお菓子作りですが、作っている時間、その味は格別！その楽しさを知ったみなさんは、また会う時までスキルアップしていそうです。

事業概要

日 程	2024年12月16日（月）
場 所	イズミヤSC泉北
参加者	9名