

☆令和7年度 ものづくりマイスター派遣事業☆
製菓講師 フルーシャンパティシエ 青野光治先生

★第1回 5月29日（木）「パン・ド・ジェヌ」の製作★

5月29日（木）2・3時間目に、令和7年度ものづくりマイスター派遣事業第1回目を行いました。生活デザイン科フードデザインコースでは、洋菓子製造における専門技術者をものづくりマイスター講師として迎え、プロによる製菓実習を御指導していただいています。今年度も講師は、鳥栖市にある厚労省グッドスキル認定パティシエ「ブルーシャン」の青野光治先生です。

第1回目は、焼き菓子「パン・ド・ジェヌ」の製菓実習を受講しました。青野先生から、卵の泡立て方の技法や生地混ぜ方のポイントなどを丁寧に教えていただきました。受講した2年生からは、「ボウルにハンドミキサーを当てないことや生地を混ぜる時に、下からすくって混ぜることなどを学びました。次にお菓子を作る時には、意識して作業していきたいです。」と感想が聞かれました。各班で丁寧に作業を協力して行い、綺麗な焼き色の作品が完成しました！

★第2回 6月12日（木）「レーズンバターケーキ」の製作★



堤 蒼空さん（広川中学校出身）
初めてシュガーバター法でバターケーキを作りました。卵白と卵黄をそれぞれ分けるのは大変でした。発酵バターが焼き菓子に向いていることを理解しました。これから本格的な焼き菓子作りに挑戦してみたいと思いました！

相川 瞳さん（羽犬塚中学校出身）
メレンゲを入れるタイミングや混ぜ方、入れる順番など気をつけなければならないことが沢山ありました。味の対比効果でわずかな塩が砂糖の甘味を引き立たせることを学びました。この授業を活かして技術をさらに磨いていきたいです！

★令和7年度中学生体験入学のご案内★参加申し込み開始

10月11日（土）に令和7年度福岡県立福島高等学校体験入学が行われます。普通科、総合ビジネス科、生活デザイン科（1講座50分）の8つの講座から、興味・関心がある講座を2つ選び、授業を体験することが出来ます。生活デザイン科では、フードデザイン（食物調理）・ファッションデザイン（被服製作）・ヒューマンサービス（保育）の3つの講座の中から選択できます。生活デザイン科の講座を2つ連続で受講することも可能です。お申し込みは、本校ホームページで受け付けていますので、多くの中学生のご参加をお待ちしております！

