

中村設計新聞

第十七号

一月八・九日(土・日)晴れ
 一月の土曜研修は新年会を兼ねて、
 冬の嵐山&高雄に行ってきました。



冬の京都を味わうため、

嵐山・高雄へ

一月の土曜研修は、今年も新年会を兼ねた、一泊二日の行事でした。『冬の京都を味わう』をテーマに、嵐山・高雄へ行ってきました。

普段、京都にいながらかな経験することが出来ない、和菓子作り体験や、暖房船で湯豆腐懐石料理を堪能しながらの大堰川遊覧を楽しみました。その他にも、高雄散策や、天龍寺に参拝し、冬の京都を味わう研修をしてきました。



一月土曜研修スケジュール

一日目

・甘春堂

・嵯峨野店
和菓子作り体験

・嵐山にて昼食

・旅館『もみぢ家』
チェックイン
(湯豆腐懐石料理)

・高雄周辺自由散策・解散！

・旅館にて新年会



二日目

・旅館『もみぢ家』
チェックアウト

・天龍寺参拝

・暖房船にて

・保津川遊覧&昼食

レポート



○和菓子作り体験

今回は、干菓子、上生菓子の練り切り及び、きんとんの三種類の和菓子作りを体験をしました。

和菓子を作る過程で、長時間生地を手で持つと、体温により生地が手につつまず。ご指導を頂いた先生からは、まめに濡れタオルで手を拭き、手のひらの温度を下げながら作業をするようにと注意がありました。

なる程、確かに作業をし始めると、生地に体温が伝わり、手のひらに生地がひつつき、生地の表面にザラつきが出来ました。

また、練り切りで初梅を作ったときには、金型を押す力加減が難しく、美しい型や下地の餡の表情が上手い具合に出来ませんでした。

きんとんで松寿を作る際は、餡を裏ごしするときには、籐製の網に思い切り良く通してそぼろ状にします。繊細な和菓子作りの中にも、大胆さが必要であることを知りました。

和菓子作り体験を通じ、使用する道具一つ一つにも、例えば裏ごし用の格子網が馬のしっぽで作られているなど、京都の伝統が息づいていることが実感出来ました。

レポート 林 光明

レポート



○保津川遊覧&湯豆腐懐石料理

一月土曜研修の最後は大堰川で優雅に湯豆腐懐石料理を頂きました。

普段、川岸から見る景色とは違い、船からの景色は水面に写る山の緑がとても綺麗でした。船がゆっくりと大堰川を上つてゆき、冬の澄んだ空気の中で食べる湯豆腐の味は格別に美味しく感じました。

小さな船の上で、ワイワイと約一時間の楽しい時間は、あつという間に過ぎていきました。この二日間、嵐山・高雄を見て・食べて堪能できました！今回の一月土曜研修&新年会は幹事を任せられ、予定の組立てかたや、人への配慮の大変さを改めて感じました。

でも、その大変さ以上に、所員みんなに楽しんでもらうことができ、来年も楽しい企画をやりたいと思いました。

レポート 渡邊 ゆか

○まとめ

今回、『冬の京都を味わう』というテーマの研修でしたが、アンケートでも大堰川遊覧などで、京都の冬を感じることが出来たという所員がほとんどでした。

近くにいながらかなできない経験をする事ができ、新年会でも所員相互の親交を深め有意義な時間を過ごすことができたと思います。

○研修アルバム

写真にて振り返る

一日目

天龍寺の曹源池庭園~!!

集合写真

旅館『もみぢ家』の前でパシャリ

温かい湯豆腐懐石を頂きました

水面が綺麗

舟からの景色~!!

一日目

自分が作った和菓子を試食中

こちらが作った和菓子たち

新年会はぼたん鍋を堪能しました

高山寺 遊覧

高山寺 参道

高雄自由散策は高山寺・西明寺へGO!!

○嵐山③扱クイズ

嵐山の名物として知られる桜餅は、つぶつぶとした歯触りのでこし餡を包んだものである。とは何でしょう？

片栗粉 道明寺粉 そば粉
 正解は来月号で！