

食育講座 ～親子でデコレーションケーキづくり～

生活科学学科 食物栄養専攻 講師 森 恵見

毎年、年末に開催される公開講座の“食育講座～親子でデコレーションケーキづくり～”ですが、昨年度はコロナの影響で開催できませんでしたが、今年度は感染症感染防止対策を徹底して人数を制限して開催しました。



「家で一緒にケーキを作りたいけど準備が…」と困っているお父さんお母さんのために、本学の広い調理室やお子さん専用の包丁などを使って、親子でケーキをデコレーションしてもらいました。フルーツなど飾り付けをして世界で一つだけのクリスマスケーキを作りました。



ケーキの作り方だけでなく、スーパーに売っている安価な生クリームと高価な生クリームの違いや、スポンジケーキを作る際のコツ、生クリームの泡立て方など、「どうしてなの」という疑問を解決しながら、説明しました。

参加者の参加理由として、

- ・子どもとケーキを作りたいから。
- ・子どもは手伝いや料理をしたがるが、親に時間や心に余裕がなく、させてあげることがあまりできない。特に私自身がお菓子作りをしないので、ハードルが高く感じていて全くさせてやれないので、いい機会だと思って。
- ・親子でできて楽しそうなイベントだったから。



参加した感想として保護者の方からは、

- ・子どもが先生の話を聞いて、コツを真似していてびっくりしました!ありがとうございました。
 - ・シンプルで子どもにちょうどいい。楽しかったです。
 - ・子どもが自由にデコレーション等、普段できない(させてもらえない)事を楽しそうにやっていて良かった。また、補助してくださる学生さんもずっとついてくれたため、戸惑うことなく作業できて助かった。
 - ・お家では、なかなかゆっくり作れないので、子どもと一緒にできて楽しかったです。
- というお声をいただきました。



講座を手伝ってくれた学生からは、

- ・私が担当した子は2・3歳くらいの子と5歳くらいの子で、最初はどうか接していいのかわからなかったですが、楽しそうにケーキ作りをしていて嬉しかったです。いちごをハート型にっていて可愛かったです。親子で楽しみながらケーキ作りができていたので良い講習会だと思いました。
 - ・小さい子の「自分でやってみたい」という気持ちや、保護者の方の「キレイに出来なくてもいいから自分の思うように作ってみてほしい」という気持ちが伝わってきました。子どもたちがそれぞれ自分で考えた切り方やデコレーションの仕方、上手に作っていてすごいなと思いました。教えるのは難しかったけれど、私にとっても良い経験になり、子どもたちや保護者の方とお話もできて嬉しかったです。
- という感想がありました。



今年度の食育講座に参加していただいた皆さん、ありがとうございました。この食育講座は、地域に貢献できる講座でもあり、お手伝いの学生達の学びの場でもあります。令和4年度も、楽しく・美味しく・学びのある講座を考えていきたいと思えます。

