

令和5年度 食品科学科2年生

特別授業「和菓子製造の理論と実際」

令和5年7月12日(水) 3・4限栄養科学専攻

7月20日(木) 5・6限食品化学専攻

本校製菓製パン実習室

講師 神林浩司先生 長岡市大島 御菓子司 生林堂社長

「にいがたの名工」認定

新潟県職業能力開発協会主宰の令和5年度ものづくりマイスター等による技能指導派遣事業を活用した特別授業を開講しました。

今年度も「にいがたの名工」に認定されている長岡市の神林浩司先生から和菓子製造の基本と応用についてご指導いただきました。今回を皮切りに食品科学科の両専攻の2年生がそれぞれ8回指導をいただきます

今回は和菓子では欠かせない餡作り、「餡練り」に取り組みました。



本物の技術に触れ、これからの学びに大きなプラスになるでしょう。