HAMAMATSU
CREATIVE CITY BOOSTER
はままつクリエイティブシティブースター

はままつクリエイティブスイッチ　開催レポート
「お菓子をアートしよう！」
うさぎの練り切り・アイシングクッキー

開催日：2026 年 9 月 19 日（土）
会場：東海調理製菓専門学校　７階第２製菓実習室
講師：池田美幸先生（洋菓子担当）・阿部勇斗先生（和菓子担当）

和菓子と洋菓子のデザインを体験するワークショップを開催しました。東海調理製菓専門学校の池田先生と阿部先生に教わり、クッキーに好きな模様や文字を描くアイシングと、あんの色や形を工夫するうさぎの練り切りに挑戦。食×アートを体験しました。

■まずは準備から

作業の前には、爪の間、手首、手の甲まで洗い、泡を流してタオルで水気を取り、アルコールで手を消毒します。実習室の設備と道具を使い、制作に入るための準備を整えました。



■砂糖のクリームで、クッキーに絵を描く

最初は、池田先生が担当するアイシングクッキーです。
砂糖でできたアイシングクリームを使い、クッキーにデザインをしていきます。絞り出す袋の先端をはさみで少し切りアイシングクリームを少しずつ出しながら絵を描きます。
材料を使いやすい状態に保つ工夫も、描き始める前に確認しました。





■まっすぐな線と文字で、描き方を変える

池田先生は、クッキーに線や文字を描く方法を実演しました。描きたいものに合わせて手の動かし方を変えることを示しました。
参加者には、見本を参考にしながら、好きな模様や文字を自由に描くよう案内しました。参加者はそれぞれ、夢中で作業に取り組んでいました。





■季節を表す和菓子

続いて阿部先生が、練り切りについて説明しました。練り切りは季節の風景や花などを形にする和菓子で、今回はお月見にちなんだうさぎを作ります。月の模様とうさぎの話を交え、家族と空を見上げてみてほしいとも呼び掛けました。





■白いあんの中に、ピンクの色をしのばせる

まず白い練り切りあんを少し取り分け、残りを手のひらで丸めます。
次に、スティック状の道具で広げたあんにくぼみを作り、そこへピンクのあんを入れて、親指で平らになじませます。白色にピンク色を仕込む工程を、先生のお手本を見ながら進めていきました。





■こしあんを包み、オリジナルのうさぎに

白とピンクの練り切りあんの中央にこしあんを置き、風呂敷で包むように周囲から包み込みます。
ここからは、それぞれのオリジナルのうさぎを作る工程です。耳は、はさみを横に持ち、あんに押し付けて切る方法で作ります。最後は、用意された目のパーツから好きな色を選び、顔を仕上げました。
うさぎが出来上がると、参加者からは笑顔がこぼれました。





■持ち帰る準備と、自宅でも試せる表現

作ったうさぎは、用意されたカップに入れて持ち帰る準備をしました。池田先生からは、今回のクッキーのデザインには砂糖のクリームを使ったものの、自宅ではチョコレートを使い、ケーキの上に載せる誕生日のプレートにも応用できると紹介がありました。阿部先生は、練り切りの形づくりを粘土遊びでも試せると提案し、作ったお菓子は当日中に食べるよう案内しました。

今回の講座では、クッキーの面に線や文字を描く表現と、あんを包んで立体の形を作る表現を体験しました。絞り口の高さを変えること、あんの中に色を入れること、はさみで耳を作ることなど、先生が示す具体的な工夫を使いながら、オリジナルの模様やうさぎを作るワークショップとなりました。

