東奥日報　2015年1月9日

笑顔運ぶフランス菓子

弘大サークルが交流イベント

お菓子の表面に慎重に模様を描く参加者

伝統のパイ作り体験

弘前

弘前大学フランス語サークル（成田早紀代表）は7日、フランス文化を通じて市民と学生が交流を深めるイベントを弘前市土手町のルネスアベニュー内「スキップハート」で開き、参加者16人がフランス菓子作りを楽しんだ。（秋村有香）

イベントには弘前大学の学生、フランスからの留学生や市民が参加した。パイでアーモンドクリームを包んで焼くフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」作りに挑戦。フランスでは祝日の1月6日に食べられるもので、切り分けたパイの中に「フェーヴ」という陶製の小さな人形が入っていた人は、幸福が1年間続くといわれている。

同市の洋菓子店「ボンジュール」のシェフパティシエ・関浩司さん(47)の指導の下、参加者は4班に分かれて作業。関さんや学生からお菓子についての解説を聞き、パイの表面に卵黄を塗ったり、月桂樹（げっけいじゅ）や麦の穂などの模様を描いたりして協力しながら作業を進めていた。

同市の自営業、山内京子さん(47)は「お菓子の作り方などが分かった。出来上がりが楽しみ」と笑顔を見せた。

完成した菓子は参加者で味わった。

同サークルは月に1度、市民と一緒にフランス文化に親しむイベントを開いている。

この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。