



お菓子のはなし ア・ラ・カ・ル・ト

定員・回数：40人・3回
時間・場所：午前10:00～11:30・生涯学習センター 研修室
費用：受講料 600円
講師：修文大学短期大学部 生活文化学科 講師 鴨居由紀子

日本では、マカロン、カヌレなど、ひとつのお菓子が爆発的に流行することがありますが、そうしたお菓子のルーツや名前の由来はご存じですか。ヨーロッパにルーツをもつ洋菓子には、日本風にアレンジされているものも多く、本場とは様変わりしているものもあります。お菓子や食に関することをフランスと日本の文化を交えながらお話しします。

2/19(月)	<h3>チョコレート物語</h3> <p>おなじみのスイーツ、チョコレートは、とてもデリケートで繊細なもの。チョコレートとチョコレートを使ったお菓子の話と、日本とフランスだけではなくヨーロッパのお菓子についても紹介します。</p>	
3/ 5(月)	<h3>本場フランス菓子と日本のフランス菓子</h3> <p>日本ではフランス風の洋菓子を多く見かけますが、なじみのあるフランス菓子も、本場とはスタイルが違ったり、フランスでは見かけないものもあります。その違いについて、食事の文化と嗜好からお話しします。</p>	
3/19(月)	<h3>もっと知りたい♥ お菓子の世界</h3> <p>洋菓子は、さまざまな流行を経て、私たちの生活になじみのある物となってきています。これまでの流行を追いながら、洋菓子をもっと身近に感じてみませんか。お菓子をおいしく食べるためのポイントやコツを交えてお菓子をもっと知りましょう。</p>	