

免飛日本！甜點職人教你手作和菓子

學生大代誌

【記者李佩芸淡水校園報導】跟著甜點職人，領略幸福滋味！日本文化研究社於5月8日在驚聲大樓T506舉辦手作和菓子講座，邀請到「歲時亭和菓子」創辦人渡部弘樹和傅君竹來校，吸引25位師生體驗製作和菓子。

你知道和菓子揉合了四季五感嗎？每顆菓子都有季節專屬的風采，在日本節慶中也有代表的菓子，而菓子散發出的溫度和食感也不盡相同。渡部弘樹從捏製「內餡」開始，熟練地示範揉餡、包餡等動作及技巧，學員們照著步驟、拿起手邊的道具來形塑原料；同時透過傅君竹的解說和貼心提醒，以及傳授不失敗的技巧，讓每位學員在品味菓子典故之餘，邊做邊學，也能習得文化內涵，豐富食趣。活動主辦人、日文二王若溱說：「大家都喜歡吃和菓子，這次邀請師生一起來體驗手作課程，希望也能感受到日本職人講求細節和品質的精神。」

社員們實際手工製作沒有想像中的快速，但透過手指靈活度也能創造獨一無二的和菓子。日文一許晏慈說製作和菓子最需要的特質是心細和手巧，「老師講解非常仔細，在我們手作的時候，也會一個一個去協助，覺得老師非常細心。」

