



みんなの「なんなの?」を伝えるこども記者のための新聞(毎月1回発行)



# 信毎こども記者ニュース

発行/  
連絡先こども記者クラブ(信濃毎日新聞地域活動部) 〒380-8546 長野市南県町657  
TEL 026-236-3110 FAX 026-236-3193 電子メール t-chiiki@shinmai.co.jp

no.66

信毎こども新聞「チャレンジクッキング」でおなじみの、上野実里菜さん(にいがた製菓・調理師専門学校えふろん勤務)が、東京・銀座にオープンした「銀座NAGANO—しあわせ信州シェアスペース」のオープニングイベントに招かれました。紙面で紹介できなかつた写真を中心に、その時の様子を報告します。

**銀座NAGANO**は、長野県の食べ物や工芸品を展示・販売するところです。10月26日にオープンしました。有楽町駅から歩いて7分。8階建てビルの1、2、4階を使っています。



上野さんは、今は新潟市にいますが、長野県上田市の出身です。その縁で、銀座NAGANOのオープン2日後のイベントに登場しました。

上野さんは、2011年の技能五輪国際大会洋菓子部門、12年の世界ジュニア製菓技術者コンクールで優勝した世界チャンピオンです。イベントでは、あめ細工の技を大勢の前で披露しました。



**材**料は、黄色や赤、緑、むらさきなどに色づけされたあめのかたまりです。これを薄くのばして、いろいろな形にしていきます。料理の道具とは思えないような、スタンドやドライヤー、ポンプがありました。スタンドはランプの熱であめを温めるため、ドライヤーは冷風であめを冷やすため、ポンプはあめをふくらませるためです。



**薄**く薄くしていくので、途中で1回、上野さんの手の中でフルーツが割れてしまいました。実は私も、完成後、高さを測ろうとして、手が触れてしまい、ハチドリの飾つてあった部分を壊してしまいました。上野さんごめんなさい。それだけ、慎重に慎重に作っていく大変な作業だと実感しました。



ゴンゴやアンズ、バナナなどが次々とできていきます。それをあめでくっつけて、高さ1メートル以上もあるあめ細工が完成了。

