

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.20

今回は知立市のお菓子教室「YhanaSweets」取材しました。

YhanaSweets(イハナスイーツ)

食物アレルギーに配慮したお菓子教室です。子どもたちをはじめ多くの人に「食物アレルギーのある人でも、アレルギーのない人と同じお菓子を作ることができる」ことを知ってもらうため、幼児向けレッスン、SNS、ハロウィンやクリスマスにはイベントお菓子作りなど、日々活動を行っています。

YhanaSweets に聞きました!

Q イハナスイーツではどのようなことをされているのでしょうか?

A. 幼児と小学生～中学生の2クラスでお菓子作りのレッスンを行っています。レッスンでは、アレルギーを持っている子どもでもお菓子作りを楽しめるようなメニューを考案しています。

Q どのような思いをもって活動されているのでしょうか?

A. 子どもに自分の力でお菓子を完成させる達成感を味わって欲しいという思いと、アレルギーがある子どもでもアレルギーがない子どもと同じような見た目のお菓子を作ることが出来るという喜びを感じて欲しいという思いで活動しています。

Q これまでの活動で嬉しかったことや、印象に残っていることはありますか?

A. レッスンを重ねるごとに、子どもと打ち解け、色々なことを喋ってくれるようになってくれたことや、大人だと見つけにくい、子どもならではの気づきや感動を聞くと、子ども向けのお菓子作り教室を開いて良かったと思います。また、アレルギーを持っている子どものお母さんが、アレルギーを持っていても素敵なお菓子を作れることに感動されていたことも印象に残っています。

Q 今後の目標はありますか?

A. 今後は子どもがより喜んでくれるようなレシピを考案し、レシピも子どもでも読めるようひらがなで説明を書いたり、写真を多くしたりなどして、子どもが一人で、おうちで実践できるようなレシピ作りをしていきたいと考えています。現在、幼児向けのクラスはイベントごとに行っているので、習い事のような継続して通うことの出来るレッスンを作りたいと考えています。さらに今年度からは、大人向けのレッスンを開き、レシピだけでなく、アレルギー対応の食品の特徴や、作り方の注意などの知識をお伝えしていきたいと考えています。



編集後記



取材の中で、実際にレッスンで作っている牛乳、卵不使用のマフィンを試食させていただきました! 卵がなくてもマフィンがしっかり膨らんでいる状態に驚き、また味もアレルギー対応ではないお菓子と変わらず、違和感がなく美味しかったです。日々、素材にこだわりを持ちメニューを考えている努力が伝わってきました。子ども向けレッスンだけでなく、大人向けレッスンも始めていきたいと仰っていたので、幅広い世代にYhanaSweetsさんを通して食物アレルギー対応のお菓子の魅力を知ってもらいたいと感じました。

愛Pとは?

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自の運営や来てくださった人にご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たちを取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

