

はじめに

おいしく豊かな和菓子の世界

おやつに、まんじゅうや、だんごを食べたことがありますか。これらは、小豆^{あずき}や米を使い、日本で昔から作られ、食べられている菓子で、洋菓子などと区別するために「和菓子」といわれるようになりました。長い歴史の中で、中国やヨーロッパから伝わったものが日本の中で独自に進化していったのです。

和菓子のおもな材料の米、豆、小麦粉、砂糖^{さとう}などはすべて植物性です。日本各地の材料を使い、季節ごとにたくさんの種類の和菓子が作られてきました。季節に合わせたもの、自然の風物をかたどったものなど、目で見ても美しく、食べておいしい和菓子が日本にはたくさんあります。

また和菓子は、おやつとして食べるだけでなく、くらしの中のたいせつな儀式^{ぎしき}や行事にも使われてきました。地域色豊かな和菓子もあります。日本の歴史とともに親しまれてきた和菓子。どんな背景^{はいけい}があり、どんな技術^{ぎじゆつ}で作られているのか、たずねてみましょう。和菓子^{わかし}の奥深さを知り、そのすばらしさがわかるはずです。



もくじ

和菓子の世界へようこそ・・・・・・4

四季の和菓子を楽しむ・・・・・・4

作り方で知る和菓子・・・・・・8

和菓子作りの技を見てみよう・・・・・・12

練り切り作りのスゴ技・・・・・・12

まんじゅう作りのスゴ技・・・・・・16

焼き菓子「鮎」作りのスゴ技・・・・・・18

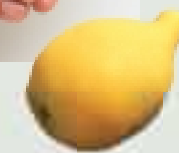
ふ菓子作りの工場見学・・・・・・19



広がる和菓子の世界・・・・・・20

工芸菓子の魅力とスゴ技・・・・・・20

進化する和菓子・・・・・・21



日本各地の和菓子いろいろ・・・・・・22

和菓子作りにチャレンジ！・・・・・・24

もっと和菓子を知ろう・・・・・・26

和菓子の歴史・・・・・・26

たいせつな日の和菓子・・・・・・29

和菓子と祭り・行事・・・・・・30

和菓子職人になるには・・・・・・31



覚えておこう和菓子のことは

あん・・・おもに小豆^{あずき}を煮てつぶし砂糖^{さとう}をまぜて作り、「あんこ」ともいわれます。白インゲン豆、クリ、サツマイモなどのあんもあります。

寒天^{かんてん}・・・海草の天草^{てんくさ}を煮た液体を、凍らせて乾燥させたもので、羊かんなどに使います。

きな粉・・・大豆^{だいず}を炒って粉にしたもので、砂糖^{さとう}などをまぜて使います。

ぎゅうひ・・・白玉粉^{しらたまこ}などのもち粉に、水・砂糖^{さとう}・水あめを加えて練ったもので、もちっとした食感です。

葛粉^{くずこ}・・・植物の葛^{くず}の根からとったでんぶんの粉です。

上新粉^{じやうしんこ}・・・うるち米（ごはん用の米）を粉にしたもので、だんごや柏もちに使います。少し粗いものを新粉^{しんこ}といいます。

白玉粉^{しらたまこ}・・・もち米を水にさらし、すりつぶして乾燥させたものです。

道明寺粉^{どうみょうじこ}・・・もち米を蒸して、乾燥させ、粗めにくだいたものです。

練り切り^{ねきり}・・・白あんに、ぎゅうひ・ヤマトイモなどを練りまぜたものや、それを着色したもの、黄身あんや柚あんなどの「練り切りあん」で作る生菓子のことです。複数のあんを組み合わせ、色鮮やかに季節や風物を表現します。

和菓子の世界へようこそ

四季の和菓子を楽しむ

和菓子は、季節の行事や訪れる四季の風物を表したりして作られています。作り方にも、独特の技があり、長い間、それらは受けつがれて発展してきました。わたしたちを笑顔にする和菓子の世界を見てみましょう。

春

おとずの訪れを知る



花見だんご

花見のときに作られる赤、白、緑、3色の彩りのよいだんごです。



草もち

ヨモギをすりつぶし加えたもちで小豆あんを包んで作ります。ヨモギもちとも呼ばれます。



桜もち

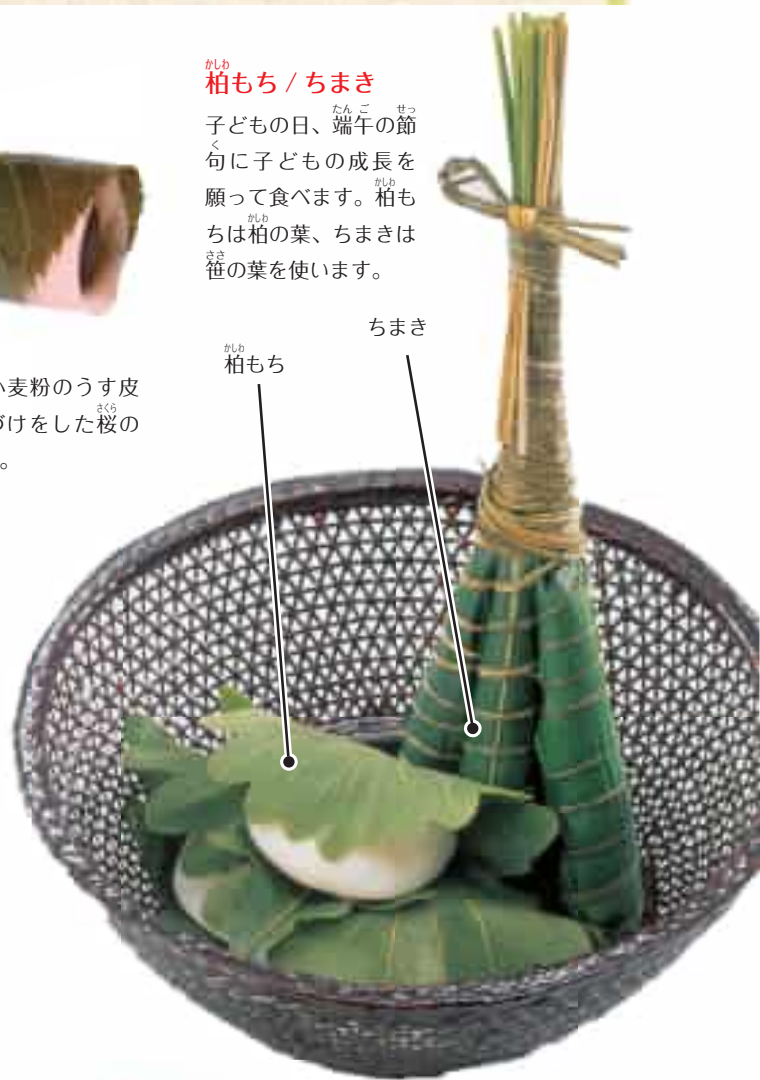
小豆あんを小麦粉のうす皮で包み、塩づけをした桜の葉で包みます。

柏もち / ちまき

子どもの日、端午の節句に子どもの成長を願って食べます。柏もちは柏の葉、ちまきは笹の葉を使います。

柏もち

ちまき



やえざくら 八重桜

八重咲きの桜のかわいらしさを、ぬき型で花びらを起こし表現します。

菜の花

そぼろ状にした黄色と緑色のきんとんが菜の花の色合いです。



春

を表す



こうばい 紅梅

ピンクの練り切りあんで春の色合い。梅の花には黄色いしべを付けます。

夏

おとずの訪れを知る

くず 葛まんじゅう

こしあんを、ごくうすい葛で包んだ、涼しげな和菓子です。



み なつき 水無月

6月30日に厄ばらいの願いをこめて食べます。氷に見立てたうしろの上に小豆をのせ、蒸した和菓子です。(30ページ参照)

あゆ 鮎

ぎゅうひが中に入った、初夏に出回る魚の鮎に見立てた夏らしい和菓子です。



水羊かん

寒天を使って作るので、つるんとのごしがい、夏らしい和菓子です。写真は左から白あん、こしあん、まっ茶あんの3種類で作っています。

夏

を表す

ふじ 藤

うす紫色の練り切りあんで形を作った藤の花。初夏らしい和菓子です。



朝顔

練り切りあんで作った、美しく咲いた夏の朝顔です。



びわ

練り切りあんで作ったびわ(13ページ参照)の形と、おちついた色が自然のびわにそっくりです。



あじさい 紫陽花

練り切りあんに、さいの目に切った寒天をちらし、紫陽花の花に見立てた、涼しげな和菓子です。



和菓子作りの技を見てみよう

練り切り作りの スゴ技

白あんにヤマトイモやぎゅうひ、卵の黄身と白玉粉などを練り合わせた練り切りあんを、さまざまな形に作りあげる練り切りは、季節の訪れを感じさせてくれる美しい和菓子です。芸術的なその見立ての技のいくつかを、見ていきましょう。



練り切り作りの基本の流れ

さまざまな作り方がありますが、川原撫子を参考に練り切り作りの流れを紹介します。

1 練り切りあんを作る

おもに白あんにヤマトイモやぎゅうひなどをまぜて作ります。なべで練りまぜてから、裏ごし・布でもむ・小さく分けて冷ます、これを2～3回くり返して完成。作る物により、色をつけたりほかの材料を加えることもあります。



2 中あんを包む

手のひらで練り切りあんを平らにつぶし、その上に丸めた中あんをおき、丸く包みます。



3 形を作る

作る形に応じてまんじゅう形、たわら形、しずく形などおおよその形にします。



4 筋などを入れる

さまざまな道具で筋や微妙な凹凸を入れるなどして、より本物らしい形にします。



5 しあげ

型ぬきした花やゴマ、ケシなどで飾りをしてしあげます。



細かいふうの
わざ
技が光る！

「びわ」で見る職人技

1 材料を準備

- みつにつけたとら豆
- こしあん
- 緑色の練り切りあん
- びわ色の練り切りあん

使う材料をびわ1個分ずつに取り分けます。



切って断面を見ると...



2 中あん作り



びわの大きな種をとら豆で表現

こしあんを平らにのばし、とら豆を包んで丸く整えます。



4 しあげ



二つの技で
緑のぼかしが
きわだつ！



本物のびわに近づけるよう、緑色の部分を指でへこませ、V字の器具で切りこみ入れます。

3 中あんをびわ色のあんで包む



びわ色のあんを手のひらでのばし、中央に丸棒で穴をあけます。



穴に緑色のあんを入れ、つぶします。

外側からうっすら
緑色が透けるしかけ！



びわ色のあんを少しかぶせ、つぶします。これを「裏打ち」といいます。



びわ色のあんに中あんをのせ、少しずつのばしながら包んでいきます。

絶妙な力の加減で
きんとう
均等な層を作る



包み終わりをとがらせ、びわらしい形に整えます。



手のあとを
残さない

手の上で転がしながら、表面をなめらかに整えます。

日本各地の和菓子いろいろ

和菓子はそれぞれの地域の歴史や自然風土に影響を受けながら発展してきました。ここでは地域色豊かな和菓子の一部を紹介します。みなさんの近くにも特色ある和菓子があるか、探してみるのもいいですね。

岡山県 吉備だんご



もち米に砂糖、キビ、水あめを入れて作るやわらかめのだんごです。昔ばなしの「ももたろう」を思い出させます。

鹿児島県 かるかん



自然薯とかるかん粉（米の粉）を主材料に、空気をたっぷりふくませて蒸すため、ふんわりやわらかいのが特徴。もともとは四角い羊かんのような形だけでした。

沖縄県 カーサムーチャー



沖縄で旧暦12月8日に無病息災を願い、作って食べます。月桃の葉（カーサ）にもち粉で作ったもち（ムーチャー）を包んで蒸します。

香川県 和三盆糖の干菓子



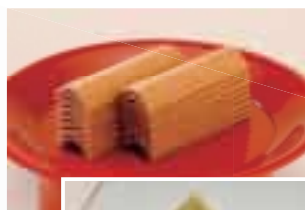
香川と徳島は、昔から高級な砂糖・和三盆糖の産地でした。これをそのままの味で楽しめる干菓子は名物のひとつです。

福井県 葛まんじゅう



「日本三大葛」の一つ、若狭の葛で作る夏の和菓子。冷たい井戸水で冷やし、つるんとしたのどごしを楽しめます。

京都府 ハッ橋



和楽器の琴の奏者、八橋検校（1614～1685年）にちなみ、琴の形をした焼き菓子（写真上）が作られました。上用粉（上新粉より細かい粉）の生地を蒸して焼いて作ります。焼かない「生ハッ橋」（写真下）もあります。

愛知県 ういろう



もっちりとした歯ごたえのういろう。多くの地域で作られていますが、名古屋駅で売られるようになり、愛知土産として有名になりました。

新潟県 笹だんご



あん入りのよもぎだんごを笹の葉で包み、イグサで結んだもの。笹の香りがだんごにうつり、独特の味わいが楽しめます。

長野県 栗きんとん



栗の里として600年の歴史をもつ小布施には栗を使ったさまざまな菓子があります。栗あんに栗の実をまぜた栗きんとんは代表的。

岐阜県 みだらしだんご



一般的なみだらしだんごはあまいしょうゆだれがかかっていますが、飛騨地域ではしょうゆのタレにつけて焼き、あまくないのが特徴です。

秋田県 豆腐かすてら



豆腐に砂糖や卵、塩などを加え、型に入れて焼いた菓子。砂糖の効果により1週間ほど日持ちします。お茶うけや行事食として食べられます。

北海道 まりも羊かん



天然のまりもで有名な阿寒湖周辺で、まりもに見立てた羊かんが作られるようになりました。ようじをさすと、ゴムの皮がスルツとはがれます。

岩手県 南部せんべい



もともとはそば粉が使われていましたが、いまは小麦粉で作ります。ゴマや落花生などを加えたもののほか、郷土料理「せんべい汁」に割り入れる具のない白せんべいもあります。

山形県 からからせんべい



江戸時代から庄内地方に伝わる駄菓子。小麦粉の生地を焼いて三角に折った中には、和紙に包まれたおもちゃや工芸品が入っています。

福島県 あわまんじゅう



江戸時代に起こった災害にこまった柳津の人々が、「もう災害に“あわ”ないように」と願いをこめて寺に奉納したといわれています。栗のプチプチした食感が特徴です。

東京都 人形焼



七福神や浅草・雷門ちょうちんなどの焼き型で焼いた、日本橋人形町発祥の菓子。小豆あんが入っているものとないものがあります。

宮城県 ずんだもち



枝豆（ずんだ豆）をすりつぶした緑色のあんを、もちにからめて食べます。枝豆はつぶが残った状態で、食感もユニークです。