

□□ □ 30 12 4 3 10 40 11 30
□□ □
□ 5 41 22 19
□□ □
□□ □ 1.

2.

(

3.

9

2

2

2

2 (1)

1

□

1980

2013

130

18

和菓子を学ぶ 月 日 組 番名前

和菓子は、地方色豊かな農産物を材料として、さまざまな方法で作られたものです。素材が同じでも、地域によっては全く違ったものになり、遠く離れていても似かよった和菓子もあります。

1. 学期の和菓子作りと 学期江戸時代の料理書をふり返る

- ① 古代人にとっての菓子は天然の や木の実であり、 であったと考えられる。 が伝承
- ③ 江戸時代にでき

2. 和菓子の分類

3. 和菓子を作る

〈練りきり〉

材料 ～ 人：練りきり用 しろあん g
大福+練り切り用求肥 白玉粉 g 砂糖 g, 水 g

- ① あんこを丸める
こしあん 黒 は5～6等分 人数分 にして、丸めておく。
- ② 白あんの水分をとばす
白あんを耐熱皿に入れ、キッチンペーパーで覆う。
レンジ , 強 で 分加熱⇒よく混ぜる。 これを2～3回繰り返す。
- ③ 求肥 ぎゅうひ をつくる⇒大福用の求肥の を使います。
- ④ 練りきりあん作り
水分をとばした白あん ② +ぎゅうひ ③ をボールに入れよく練る。
クッキングシート上にちぎって置く⇒ボールに入れまとめる。 1～2回繰り返す。
- ⑤ かたちを作る

〈大福餅〉

- ① あんこを人数分に丸め、(～ mm厚さの円形にし、いちごなどを包む。)

- ② 求肥をつくる
どんぶりに、白玉粉・砂糖を入れ、木べらで混ぜ合わせる。
水を加えて、よく混ぜる。

⇒どろどろの生地ができる

ラップをしてレンジ w 強 で 分加熱 ⇒木べらで練る

- ③ バットに片栗粉を敷いて、生地 求肥 をのせる

- ④ 生地を ～ 等分し、餡をくるむ

〈実習後の気づきと感想〉

□

□

□

□18



□