

和菓子でつなぐ

やさしい気持ち

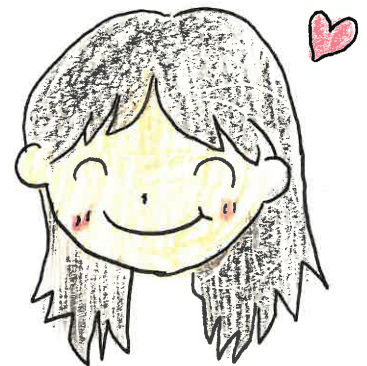
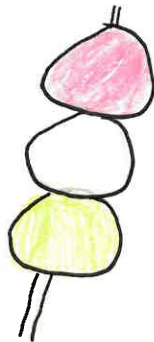
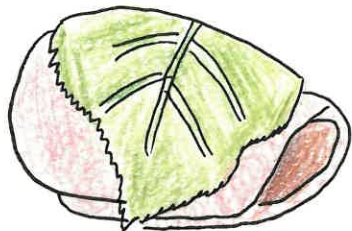
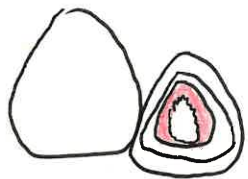


高松市立 大野小学校

4年赤組 藤嶋 葵

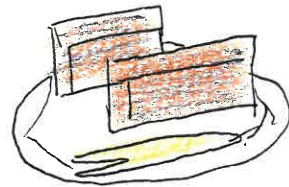
○研究をしようと思ったわけ

私は和菓子が大好きです。お家でもおせんべい、三色だんご、いちご大福、わらびもち、さくらもち、かしわもち、おはぎ、こんぺいとうなど、きせつに合った和菓子はいつも身近なところにあります。甘すぎずやさしい味、やわらかい色や花や行事に合わせた生き物などの形、和菓子は味だけでなく、目で見ても美しく、楽しめます。そんな大好きな和菓子はどんなものなのか、もっと知りたいと思って、研究することにしました。



○調べたいこと

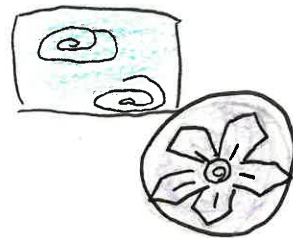
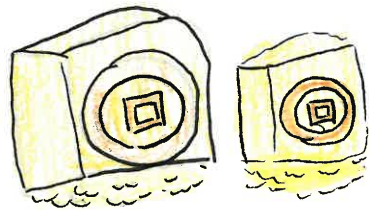
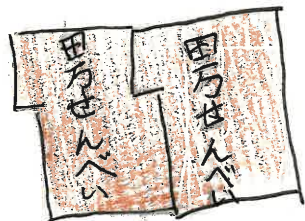
- ①和菓子って何?
- ②和菓子の種類
- ③和菓子の材料
- ④和菓子づくりの道具
- ⑤和菓子の歴史
- ⑥季節と和菓子
- ⑦くらしの中にある和菓子
- ⑧地方のお菓子
- ⑨職人さんにインタビューしよう
- ⑩和菓子を作ってみよう



①和菓子って何?

和菓子とは、日本の伝統的なお菓子のこと。
明治時代以降に、ヨーロッパから入ってきたケーキ
などの洋菓子と区別する意味もある。見た目や味
わいなどで四季折々の美しさを感じられることもみ
りよくです。

それぞれの地域に根ざした菓子も多い。たとえ
ば香川県では、かわらせんべい、和ろ三盆、おい
り、観音寺まんじゅうなどが有名です。



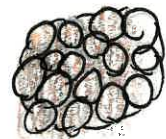
② 和菓子の種類

和菓子の種類はいろいろな分類の方法がある。

その中から2種類しょうかいするよ。

- 水分量で分類…完成直後の水分量によって3つに分ける方法。

- 干菓子…水分量10%以下

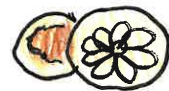


らくがん、おこし、あられ、ボーロ、あめせんべいなど

- 半生菓子…水分量10~30%



ようかん、ぎゅうひ、もなか、かの子など



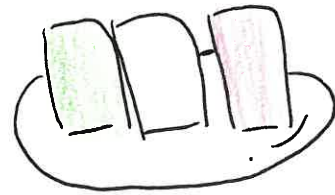
- 生菓子…水分量30%以上

おはぎ、かしわもち、どらやき、カステラ、水ようかん
練り七カ利など

●製法で分類…作り方や材料によって分ける方法。

・もち菓子…もち米を主原料とするもの

かしわもち、大福、おはぎ、桜もちなど

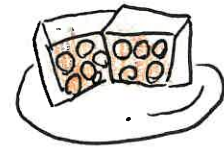


・むし菓子…おして作るもの

まんじゅう、ういろうなど

・流し菓子…型に流しこんで作るもの

ようかん、寒天など



・あめ菓子…水あめや石砂糖をあめ状にしたもの

あめ玉など

・火焼き菓子…やいて作るもの

どらやき、金つば、ボーロ、カステラ、せんべい、たいやき、栗まんじゅうなど

・ 糸菓子...あんやもち米粉などにつなぎをカロえてねって作るもの

糸菓子切り、ぎゅうひなど

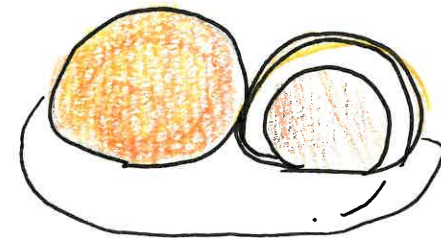
・ おか菓子...火を使わず、ことなる素材を組み合わせて作るもの
もなか、かの子など

・ 押し菓子...打ち菓子の中で水分量が少し多いもの
しおがまなど

・ 打ち菓子...材料を型に入れて固めて作るもの
らくがん、和三盆など

・ かけ菓子...石臼糖液などをかけたりつけたりして作るもの
おこし、ひなあられ、あまなっとうなど

・ あげ菓子...油であげて作るもの
あげまんじゅうなど



③和菓子の材料

どんな和菓子にも、砂糖、豆、粉の3つのどれかが使われている。

• 砂糖...味の決め手となる。風味や口どけで使う。



上白糖



和三盆糖



三温糖



黒砂糖



グラニュー糖

• 豆...あんの材料として欠かせない



小豆



白小豆



大福豆



手亡豆



えんどう豆

• 粉…和菓子の土台となる。歯ごたえやだん力を変える。



上新粉



上用粉



白玉粉



道明寺粉



くす米粉



小麦粉

• その他…味や香り、食感に必要

みそ、しょうゆ、塩、のり、水あめ

ニッキ、ごま、しょうが、ゆず、抹茶、よもぎ

寒天、きな粉、たまご、くり、さつまいもなど



④ 和菓子づくりの道具



なべ



まな箆
金団箸

ふるい、はし



びし器



ぬき型



すり鉢・すりこぎ



三角棒



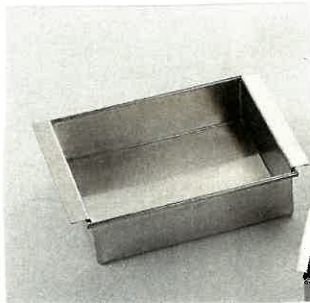
へら



陶型



布巾



流し缶



木型



焼印



⑤和菓子の歴史

・縄文・古墳時代。

・菓子は自然の木になる果実(木の实や果実のこと
(今でもフルーツのことを水菓子とよぶよ))

・米や麦、木の实を粉にしてカエし、もちやだんごを作っていたよ。



・奈良、平安時代。

・唐(今の中国)から日本に文化が伝わり、米米粉や小麦を油であげた唐菓子が官中行事に用いられた。

・日本には砂糖がまだなかったので、アマヅラという植物から甘味をとっていた。

・高貴な人は、草もち、ところてん、あめなどを食べていたよ。



・金兼倉・室町・安土・桃山時代・

・中国へ行ったお土方さんがお茶の文化を伝えたよ。

お茶といっしょに食べるために茶菓子(はしまん

じゅう、おしよんかんなど)が作られたよ。

・このころのまんじゅうは、野菜や肉をつめた物が多かったが

仏僧のために小豆あん入りのまんじゅうもつくられた。

ポルトガルやスペインから南蛮菓子が伝来し、金平米糖、カステラ、ボーロなどが伝わったよ。

・食べていたのは、その時代のおとの様や位の

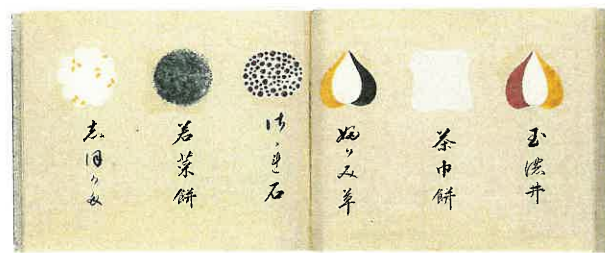
高い人で、とてもぜいたく品で、庶民はまだ食べる機会がなかったよ。



江戸時代

- ・京都では、茶会がさかんに行われ、美しく雅な京菓子が発展する。
- ・江戸では、町人文化が花ひらき、大福もちやだんごなど人々に愛される菓子が普及した。
- ・石砂糖が日本でも作られて、寒天も発見されたことで、今のものに近い菓子が生まれたよ。

江戸時代にまとめられた菓子の図には今もつたわる菓子のっている。



その後、洋菓子がヨーロッパから伝わる。日本の文化と和菓子は今も進化しつづけている。

⑥ 季節と和菓子

昔から季節を大事にしてきた日本人が季節の行事や自然のものをかたどってきたことで、季節ごとにどのお店にも作られている和菓子があります。

①月 睦月…正月
花びもち



②月 如月…節分
うぐいすもち、節分福豆



③月 弥生…桃の節句
おひな菓子、草もち



4月

卯月... 木芽開花
木芽もち、三色団子



5月

皐月... 端午の節句
柏もち、ちまき



6月

水無月... 夏越のはらえ
水無月



7月

文月... 七夕
若あゆ 土用もち



8月

葉月... お盆
くず菓子、水ようかん



9月 長月...十五夜
月見団子



10月 神無月...実りの秋
くりきんとん



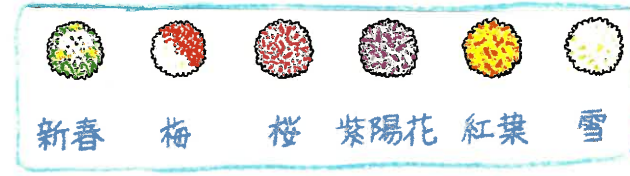
11月 霜月...4双稲穂祭
亥の子もち



12月 白取走...もちつき
ゆべし



新年や節句のお祝いや春がきたことや涼しさを感じたり4双稲穂を喜んだり、生活の中で和菓子から季節を感じていることを知りました。



←季節のきんとん

⑦ くらしの中にある和菓子

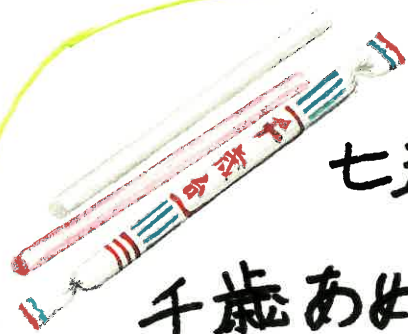
和菓子はおやつとして食べるだけでなく、大切な儀式や行事にも使われている。



1歳の
お祝い

一升もち

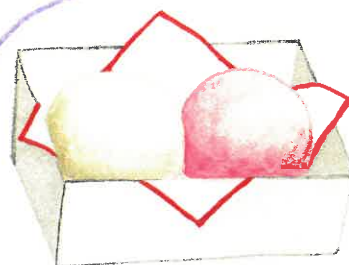
(2kgくらいあって
1歳のたん生日に替おわさる)
成長のよろこび



七五三

千歳あめ

(まっすぐのびたあめのように
すくすく成長することを祈る。)

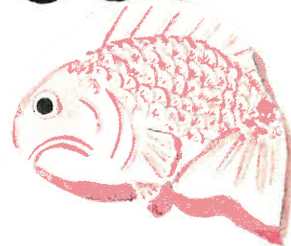


入学祝
卒業祝

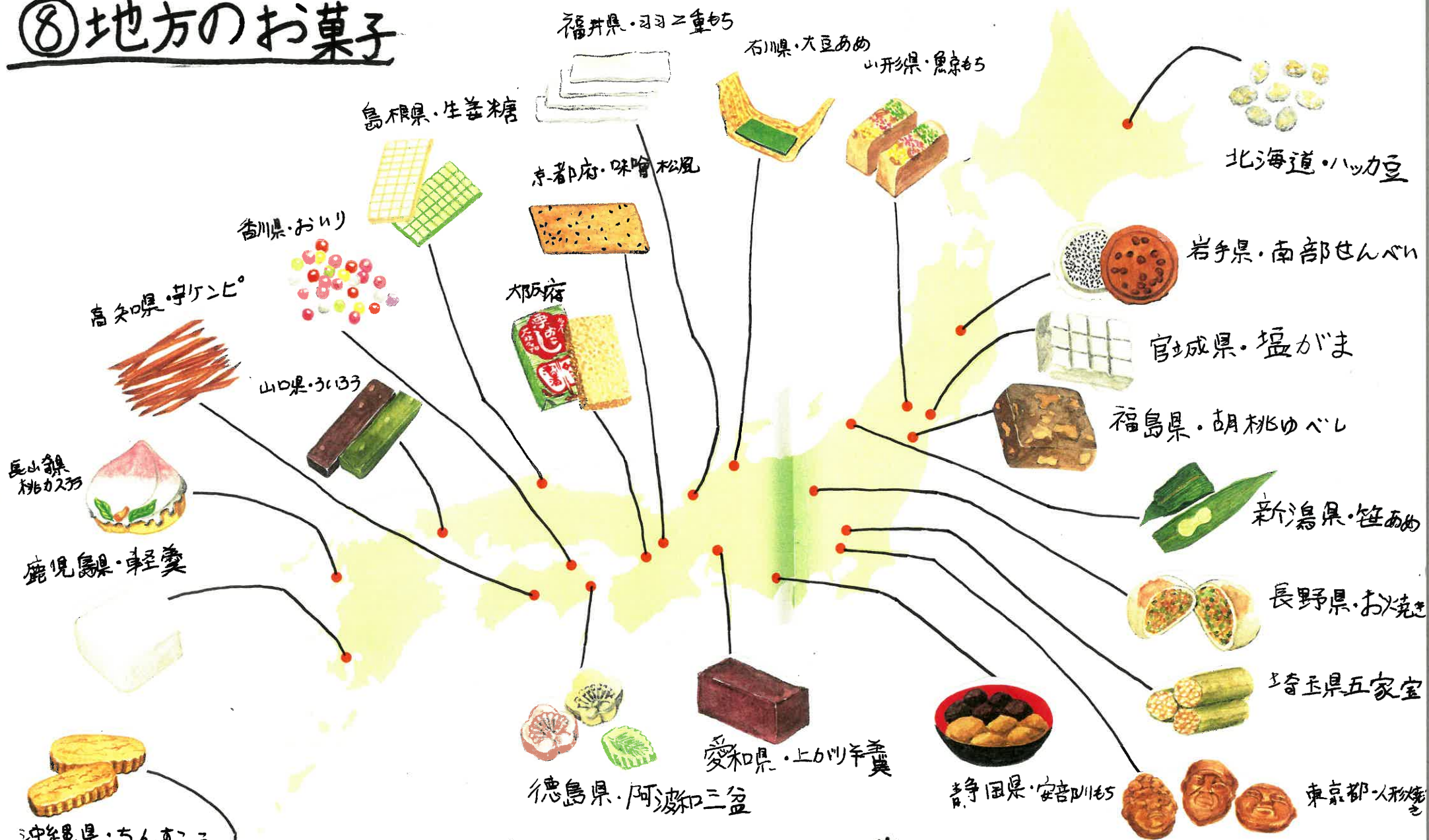
紅白まんじゅう

(おいわいの気持ち)

他にも結婚、長寿のお祝いや法用の時など、よろこびの時も悲しみの時もやさしいやすらぎのひとときをおくる意味がこめられているよ。



⑧ 地方のお菓子



・日本各地に、いろいろなお菓子があるよ。いろいろ
なところへ行って食べてみたいな。

⑨和菓子職人さんにインタビューしてみよう

夢菓房だから代表取締役役 濱田浩二さんにインタビューしたよ。



和菓子づくりをしていて楽しいことはなんですか。

美味しい、きれいな商品ができあがった時や、従業員の成長が見れたときです。

和菓子職人には、どうやったらなれますか。

なりたい気持ちを持ちつづけることでせつたいになれます。

今からできることはありますか。

「心身ともに健康でいること」「人気者になること」「サービス精神をもつこと」「あきらめない気持ちを持ちつづけること」です。

和菓子がこんなふうになったらいいなと思うことはありますか。

日本だけでなく、世界中の人に和菓子の文化をしってもらい、食べてもらいたいと思っています。



⑩和菓子を作ってみよう

とんぼ
金魚

- 寒天を型にぎりぎりまで流しこむのがむずかしかった。
- 見た目がすずしげでぷるぷるの食感と白小豆やかの子がおいしかった。

あさがお
朝顔

- 真ん中の白いてころの大きさがむずかしかった。
- 金錦玉がキラキラしてきれいで練り切りとしぼりようかんもおいしかった。



あじさい
紫陽花

- 金錦玉を小さく切るのがむずかしかった。
- キラキラの花がきれいでヨーグルトあんが金錦玉の甘みと合っていた。

ほおずき
鬼灯

- 茶巾でしぼって糸糸をつくるのがむずかしかった。
- 色のグラデーションがきれいであんこも上品でおいしかった。

あゆ
魚

- きれいな形に丸めるのがうまくできてうれしかった。
- 蒸してふわふわの皮がおいしかった。

職人さんの細かい手先のうごきをまねして、ていねいに作って見たけどむずかしかったよ。家族がおいしいって言ってくれてとてもうれしくてまた作ってみたいと思ったよ。



調べてみて思ったこと

- ・和菓子は春夏秋冬、季節をもつ日本だからこそ生れたお菓子だと思いました。
- ・歴史を知ることによって、日本の伝統的な文化について知ったり、大切にしてきた人々のねがいといっしょに継承してきたことを感じたりして、今度は伝統的なものづくりや文化についてもっと知りたいと思いました。



・私は、これまで甘さがやさしくて見た目が美しい
ことで和菓子が好きでした。調べてみて、た
だおいしく食べるだけでなく、自然や季節を感じ、
気持ちによりそってくれる和菓子をもっと好きに
なりました。

・私も作ってくれた人や自然への感謝、おくる人
への気持ちを大切に、和菓子のつないで
くれたやさしい気持ちをまわりに広げてい
きたいです。



○参考・引用文献

・和菓子のほん	中山 圭子 文 阿部 真由美 絵		発行所 株式会社 福音館書店
・和菓子の絵本 和菓子っておいしい!	平野 恵理子 作	発行者 山浦 真一	発行所 あすなろ書房
・知ると楽しい! 和菓子のひみつ 未来に伝えたいニッポンの菓子文化	著者 「和菓子のひみつ」編集部	発行者 株式会社メイツエバーサルコンテンツ	発行所 メイツ出版
・つくってみたい茶席の和菓子十二か月	著者 清 真知子	発行者 納屋 嘉人	発行所 株式会社 淡交社
・史料でみる 和菓子とくらし	著者 今村 規子	発行者 納屋 嘉人	発行所 株式会社 淡交社
・わくわく ほっこり 和菓子図鑑	著者 君野 倫子		
・和菓子ものがたり	https://www.wagashi.or.jp/monogatari/.		全国和菓子協会

○調べるのに利用した図書館

- ・高松市中央図書館
- ・高松市夢みらい図書館
- ・高松市国分寺図書館
- ・高松市香川図書館

○研究に協力して下さったお店

- ・夢菓房 たから 春日町本店

作品の裏面に貼付してください。

！個人提出の場合は記載不要です

「第14回 高松市 図書館を使った 調べる学習コンクール」 作品応募カード	学校用受付番号 (学校記入欄)	作品番号(事務局記入欄)
		中・夢・牟 国・ <u>香</u> 受付No /
部 門	(□に✓を入れてください。)	
	<input type="checkbox"/> 小学校1・2年生の部 <input checked="" type="checkbox"/> 小学校3・4年生の部 <input type="checkbox"/> 小学校5・6年の部 <input type="checkbox"/> 中学生の部	
タイトル	和菓子でつなぐやさしい気持ち	
ふりがな	ふじ しま あおい	
氏 名	藤 嶋 葵	
	※作成者が複数の場合は全員の名前を記載してください。	
学 校	大野 <u>小学校</u> / 中学校 [4]年生	

