

2002年にスタートして以来、西洋料理、や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が総力をあげて制作したオリジナルの映像教材は、菓子作りに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを実践させてくれる。



学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1995年「くるみの木」にサービススタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。

和菓子づくりに興味はありましたが、これまで経験したことがありませんでした。職場で小豆あんを炊くことはあっても、家庭料理のレベル。本格的な知識は一切なく、煮豆を炊く感覚でした。豆の選別やゆでときの火加減、洗切りなど、知らなかったことだらけ。プロの技術と理論をきちんと学ぶことができ、目からウロコが落ちるようなことの連続でした。



今月のテーマ

和菓子の基本 あんづくり

和菓子の基本中の基本として、まずはじめに身につけておきたいあんづくり。そのなかでも、最も基本的なのが、この小豆粒あん。小豆の粒をつぶさないようにふっくらと、風味を生かして炊き上げるようにする。豆ひと粒ひと粒の存在感を出すための素材選びなど、細部の知識も得ることができる。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校
別科通信教育講座で
和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



6ヵ月、全12課で構成される和菓子技術講座。和菓子の基本を学ぶ第1・2課では、あんづくりについて。第1課では小豆粒あんとしあん、第2課では白こしあんと黄味あん2種を学ぶ。



鍋にゆで小豆、グラニュー糖、水を入れて火に掛け、いよいよあんに仕上げしていく。「焦げない程度の強火」の火加減に、吉羽さんは「意外と強い火力で驚きました」。



何度か水を入れ替えて、小豆のひと粒ひと粒が見える程度に上水が透明になったらOK。さらし過ぎると風味やうま味がなくなってしまふ。どの教科書の記述を思い出して、水の溜み具合は映像教材で確認しておいた。



小豆の皮に含まれている渋味や苦味の原因となるタンニンを取り除くため、ゆでた小豆をザルにあげてゆで汁を捨てる(洗きり)。水をかけて表面についた渋も、ていねいに洗い流す。その後、小豆をゆっくりとゆでる。ゆであがりの小豆の硬さは、ゆびで押しつぶして確認。



上水を捨ててさらして受けて水気をきり、豆の粒がつぶれないように軽く水気を絞る。ここでしっかり水切りしておくのもポイント。



ゆであがった小豆は、水を張ったボウルにあげる。ここで、豆を崩さないように底から混ぜて沈殿させる。ていねいに作業を進める吉羽さん。



豆をつぶさないように軽く、全体を混ぜながら沸騰したら、鍋の中心にアクが集まってくる。これに木杓子を軽く押し当てて取り除く。さらに豆の粒をつぶさないように混ぜる。焦げつかないように、底から時々混ぜるけれど、小豆の粒がつぶれるので混ぜる回数は少なくする。



ゆで小豆のできあがり。「ここまで、これほど手間ひまかけるものとは知りませんでした」と吉羽さん。プロの技術の奥行きを知る。



上水を捨てたら、新しい水を張ったボウルに豆を移す。やわらかく炊いた豆の粒をつぶさないように、静かに移す。量も多く、意外に力仕事。



今回はあんを使って、どら焼き風パンケーキに生クリーム、自家製の夏みかんジャムとあんをサンドして仕上げ。ほくほくとした小豆あんに、クリームのコクと夏みかんの香りがアクセント。



辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、第1課のテーマは小豆を使った粒あんとしあんづくり。小豆を使った基本的なあんの炊き方を学ぶ。和菓子づくりにとって、不可欠といえるステップだけに、きちんとした知識と技術を習得することが求められる。

それまでも、吉羽さんは勤めていた店で小豆あんを炊いたことはあった。しかし、プロの製あん技術や知識は一切なく、「まったくの我流でした」と言う。

まずは小豆の選別からスタート。小豆をバットに広げ、虫食いや変色しているものを取り除き、状態の良い豆だけを用いるようにする。選別した小豆は、たっぷりの水と鍋に入れて火に掛ける。このときの火加減は強火。「豆を煮るイメージで、とろ火でコトコトと思っていました」と吉羽さん。火加減や水の量などは、テキストだけでなくDVDの映像教材で確認した。

ぐらぐらと鍋の中を煮立たせたら、こころは差し水。これは沸騰を抑えようとすることで、豆の内部に水分を吸収させやすく

なり、煮えむらが少なくなる。豆が充分にふくらんだら、ざるにあげて洗切りをする。ていねいに洗切りすることで、小豆の皮に含まれているタンニンを取り除き、渋味や苦味のない、上品でクリアな味の小豆あんに仕上げるができるのだ。さらに小豆を柔らかく炊き、あんに仕上げる前に、さらに水にさらす。ここで水が半透明になるまでさらすが、さらし過ぎると風味やうまみがなくなってしまう。

吉羽さんは、水の透明度やさらし加減を映像教材でしっかり確認。「色や濁り具合を目視できたので、実習が進めやすかったです」と言う。こうしてゆであげた小豆は、しっかりと水気を絞り、グラニュー糖を加えて炊き、あんこに仕上げた。

今回はこの小豆粒あんをパンケーキに挟んで、和洋折衷のお菓子に仕立てた。吉羽さんは「映像教材で先生の仕上がりを見ているので、自分の仕上がりはまだまだです。プロのレベルを知ること、私自身の意識も高まりますね」と今後の課題にも意欲満々だ。

2002年にスタートして以来、西洋料理や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が魅力をあげて制作したオリジナルの映像教材は、菓子づくりに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを实践させてくれる。



学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1994年「くるみの木」にサービススタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。

勤めていたカフェのデザートで使う白玉団子をつくったことはありましたが、本格的な団子づくりは初めて。上新粉は扱ったことがありませんでした。でも洋菓子づくりで小麦粉を扱うことが多かったので、粉類の扱いは苦になりませんでした。初回、つくったときは、団子が粉っぽかったのですが、徐々にそれも解消されて、やはり経験を重ねることが大切だなと実感しました。



今日のテーマ

餅菓子を つくる

団子や大福餅など、日常の和菓子として親しみやすい餅菓子。2回目、第3・4課の今月はこの餅菓子をテーマに、米粉を使った菓子について学ぶ。使用する米粉はうるち米を製粉した上新粉、もち米を製粉して水にさらした白玉粉、蒸したもち米を乾燥させて粗砕きにした道明寺粉の3種類。今回は中でも上新粉を使ったみたらし団子に挑戦した。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校
別科通信教育講座で
和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



6ヵ月、全12課で構成される和菓子技術講座。第3・4課では餅菓子づくりについて。第3課ではみたらし団子と柏餅、第4課では草餅と道明寺粉を使った関西風桜餅を学ぶ。



蒸し上がった生地をこねる作業。吉羽さんは「さらしの使い方、力の入れ方はテキストだけではわかりにくかったけれど、映像教材でよくわかりました」。



こねあげた生地を冷水につけて冷ます。急冷することで弾力が出て歯ごたえが良くなる。「こんなことをする必要があったとは、知らなかった」と驚く吉羽さん。



生地が冷えたら水から取り出して、打ち水をして硬さを調節しながら練る。「耳たぶくらいの硬さというのも、映像教材を見ているとよく分かりました」。生地をのばして成形するのには、洋菓子づくりの器材で代用。「もっと上手になったら、専用の器具も欲しいですね」と言う。



まずは上新粉にぬるま湯を加えて、しっかりと手で混ぜる。粉の粒子がきちんと吸水するように気をつける。



「お店の菓子づくりで慣れているので、粉類を扱うのは好きなんです」と吉羽さん。映像教材で確認しておいた生地の具合を思いだしながら、作業を進める。



上新粉に水がなじんだら、生地を蒸す。セイロに湯気がたったら、生地を小分けにして並べる。分けた生地の大さきや火加減により、蒸し具合が変わるので、均等に分割。



テキストの蒸し時間、20分を目安に生地の通り具合をチェック。ベストの状態かどうかを確認するため、生地を割り少し口に入れてみて「まだ粉っぽいんですね」と吉羽さん。



01 ダシのひき方や葛の扱い方、しょうゆを入れてからの火止めのタイミングなど、みたらしダシづくりの手順も詳細に解説されている。



02



03 みたらし団子をアレンジしたゴマ団子にも挑戦。黒ゴマを煎るところからはじめ、すり鉢ですりつぶす。和三盆糖を加えて混ぜ合わせたら、葛ダレをつくる。タレのトロミの具合は、テキストと映像教材でチェック。「普段使わない薬材も、扱い方の解説がわかりやすく安心です」。



04



05

辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、第3・4課のテーマは餅菓子。米粉を使った菓子について学ぶ。餅菓子と言っても、餅そのものを使って菓子をつくるのではなく、上新粉や餅粉、白玉粉、道明寺粉を使う菓子の基本形だ。これらの素材を使う和菓子は多種多様であり、そのつくり方はもちろん、素材の扱い方など、きちんとした知識と技術を習得しておく、つくることのできる和菓子のバリエーションもグンと広がる。「これまで、白玉団子をつくったことはありますが、上新粉や道明寺粉は扱ったことがありません」と言う吉羽さん。今回は第3課の課題から、まずはみたらし団子を実習することにした。団子づくりの前に、まずは醤油だれづくりから。昆布を前夜から水に浸けておき、だしを取り始める。みたらし団子のタレのつくり方を知らなかった吉羽さんは、「こんなにきちんと、ダシから取るんですね」と少し驚いたよう。タレに葛でトロミをつけたり、いよいよ団子づくり。生地づくりでは、上新粉にぬるま湯を加えてしっかりと手で混ぜる。混ぜ上がりの状態

は、事前にDVDの映像教材で確認しておいた。次は準備したせいろに生地を並べて蒸す。ポイントは生地の中の火の通り具合。「ここでしっかりと火を通しておかないと、団子が粉っぽくなってしまいます」と慎重。蒸し上がりの目安は、生地が半透明になること。そして、中心を食べてみて、粉っぽさが残っていないこと。「もっちりとした歯ごたえの団子に仕上げるには、大切なプロセスだけにDVDで確認するのが心強いです」と吉羽さん。蒸し上がった生地を練り上げる作業も、同じく映像教材で実作業を見るように学んだので、「まったく経験のない作業も、ちゃんと自分でイメージできて、実習しやすかったです」。

団子の成形では、団子をカットする専用器具はなかったが、手持ちの製菓器具で代用。「テキストとビジュアル教材できちんと基礎を学んでいるからこそ、手持ちの道具でアレンジできました」と吉羽さん。自宅で学ぶプロの和菓子づくりに、ますます意欲的に取り組んでいる。

2002年にスタートして以来、西洋料理や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が総力をあけて制作したオリジナルの映像教材は、菓子づくりに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを実感させてくれる。



学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1994年「くるみの木」にサービススタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。

寒天の食感が好きで、フルーツ羹や牛乳羹などはつくっていましたが、羊羹づくりは今回がはじめて。寒天の戻し方や煮詰め方など、これまできちんとできていなかったことを確認しました。シンプルな素材づかいだからこそ、ひとつひとつの工程をていねいにすることが大切だと実感しました。2度目の実習で小豆が均等に散って、断面がきれいにできてうれしかったです。



今月のテーマ
羊羹について学ぶ

進物用や引き菓子として用いられることの多い羊羹。寒天と砂糖とあんだけで仕立てるシンプルな菓子だけに、ひとつひとつの作業が仕上がりに影響する。それゆえ、和菓子の定番として学んでおきたいアイテムだ。本来、日持ちを考慮して硬めにつくるこの菓子も、時代の趣向を反映して、テキストでは少しやわらかめに仕上げるようにしている。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校 別科通信教育講座で 和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



6ヵ月、全12課で構成される和菓子技術講座。第5・6課では寒天づかいの流し菓子について。第5課は錦玉羹、あじさい、みぞれ羹、ぶどうゼリー、第6課は練り羊羹3種と水羊羹を学ぶ。



09 小倉羊羹と抹茶羊羹、2種類の生地を流し缶に流し込んで、あとは常温に置いて、完全に固まるのを待つばかり。



10 中心までしっかり冷めて固まったら、いよいよ型から取り出す。本来は専用のヘラを使うが、吉羽さんは身近にあったコテで代用。四辺にていねいにコテを差し込み、型底に空気を入れるように。ちょっと緊張の瞬間。



11 無事、流し缶から取り出した羊羹を3等分に切る。ここでプロの職人は羊羹包丁という専用器具を使うが、吉羽さんは日常使っている三徳包丁を使用して切り分けた。



「ちょっぴり心配だった」小倉羊羹の小豆も均等に!



06 仕上がりの硬さと味を決める煮詰め工程。木杓子ですくい上げ、2~3mmの厚みで流れるくらいの濃度まで強火で煮詰めながら練り上げていく。「この厚みと流れ具合、映像教材で事前に何度も予習しておいてよかったです」。



07 羊羹の生地が103℃まで煮詰まったら火を止め、小豆の蜜漬けを加えて再び103℃まで煮詰める。このあと、鍋を氷水にあてて粗熱を取り、凝固中に小豆が沈まないようにする。「小豆を均等に散らせるために、気をつかいました」。



08 生地を準備した流し缶に流し込み、「この型にきちんと生地が納まったら、煮詰め具合もちょうどという目安です。今回は余りなく納まりました」とホッとした様子。



01 まずはたっぷりの水に寒天を6時間浸して戻し、煮溶かして寒天液をつくる。「寒天が完全に戻った状態や、溶けきった状態を教科書の写真で確認しながら進めました」と吉羽さん。

02 扱いに慣れた寒天も、プロの視点で工程を再確認。寒天が溶けきった状態を見極めることは、寒天の凝固力を十分に引き出すためにも重要なポイント。寒天づかいの基本と言える。

03 寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加えて再沸騰させる。思っていたより多量の砂糖を使うことから、「これまで何気なく食べてきましたが、主素材は砂糖だとあらためて認識しました」。

04 グラニュー糖が完全に溶けたら、さらして濾して絞り、不純物を取り除く。見た目にクリアな寒天液だが、これらひとつひとつのていねいな作業が仕上がりを決める。

06 鍋に入れた寒天液が沸騰したら小豆を混ぜ合わせる。「粒あんで作るのではなく、選りあんで作った練り羊羹生地と小豆の蜜漬けを合わせるのが意外でした」と吉羽さん。

辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、第5・6課のテーマは流し菓子。流し菓子とは、寒天と砂糖、あんを主な材料にした流動状の生地を型に流し込んで成形したもので、綿玉羹をベースにしてつくる羊羹やみぞれ羹などのことを言う。

5課では寒天を使った基本の菓子について、6課では羊羹について、素材の扱い方や道具の使い方、つくり方を学ぶ。今回、吉羽さんが取り組んだのは、和菓子のベーシックアイテムである羊羹づくり。小豆あん、白あんを使った2種類で、小倉羊羹と抹茶羊羹をつくった。

これまでもも自宅で提供する料理やデザートや、自宅で菓子をつくる際に寒天を使用することもあったそう、「比較的なじみのある素材でした」と吉羽さん。とは言え、寒天選びのポイントや寒天の戻し時間や温度管理、また溶かす際に煮立たせる時間など、プロならではの知識も得て、シンプルな菓子だからこそ、大切なプロセスを認識したそう。

また、「以前は目視で寒天の融解や凝固を確認していましたが、たとえば寒天

が溶ける温度は85~93℃、固まる温度は33~45℃といった具合に、きちんとした数値で寒天の凝固点や融点を知っていると、加熱と冷却のタイミングを自分で計れるようになりますね」とも。

羊羹づくりについては、今回が初挑戦の吉羽さん。映像教材とテキストで予習を重ねて、この日は2度目の実習。「一つひとつ初めて、本当にシンプルな菓子だと実感しました。それだけに、ひとつひとつの素材選びやプロセスを抜かりなく行わなければ、と思いました」。

もっとも苦心したのは生地の煮詰め具合。寒天液とあんをあわせて温度を上げ、焦げないように煮詰めていく作業だった。この煮詰め具合の見極め次第で、仕上がりの味が決まる。「1回目の実習は煮詰めが足らずどこか水っぽい仕上がりになっていました」と、実習を繰り返すことの大切さを実感。実習の中で見つけた疑問点は映像教材で解消しながら、「つくるたびに理想の仕上がりに近づいていきますね」と予習と復習、繰り返しの実習で技術を向上させている。

2002年にスタートして以来、西洋料理や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が総力をあげて制作したオリジナルの映像教材は、菓子づくりに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを実感させてくれる。



今回、素材はシンプルでしたが、とにかく成形に苦心しました。だからこそ和菓子らしい、手仕事の難しさ大切さを学ぶことのできる課題だったと思います。テキストでは白餡を食紅で色つけた紅餡と、抹茶を加えた抹茶餡でしたが、私なりのアレンジで、ひとつはチョコ餡に。課題の回を重ねるごとに、和菓子で自分らしさを表現する楽しみも見つけつつあります。

学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1994年「くるみの木」にサービスタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。



今月のテーマ
葛饅頭について学ぶ

葛粉を使った代表的な葛菓子。さらさらと涼感のある見た目から、夏の茶席には欠かせないと言われている葛饅頭。葛の香りを損なわないように、香りの強いものを生地に入れず、餡の色あいでアレンジを広げる。テキストでは白餡をベースに、色や香りをつけた2種類の餡を使った作り方を紹介。今回は水溶性にした葛粉を火にかけて練って生地づくりをする、半返しでの作り方を学ぶ。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校
別科通信教育講座で
和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



6ヶ月、全12課で構成される和菓子技術講座の第7・8課では、蒸し菓子について学ぶ。第7課では山の芋を使った饅頭、第8課では葛粉、わらび粉を使った菓子を学ぶ。



選んだポリシートのサイズが、ひとまわり小さかったようで、「失敗でした」と苦心の吉羽さん。とは言え、作業が進んでくると、葛生地の温度も少しずつ下がり、生地の扱いにも多少は慣れてくる。「葛生地の包み方が悪いと、蒸しあがりになった時に、生地が割れてしまったりもするんです」と実習の経験が役立っている。



生地が水に入れて冷やし固める。最後の1個を包み終わったら、冷え固まったのを確認して、せいろで蒸しあげる。「割れてないか、餡が出てないか心配」と緊張の吉羽さん。



火にかけ、鍋底からしっかりと混ぜていくと、木杓子に透明な生地がまとわりついてくる。ここまできたらもう少し。全体が半分くらい固まりかけたら火を止めて、余熱で手早く練っていく。



生地の全体が白濁して、もったりとなるまで練りあげる。これが半返し。ここまで火を入れて、生地の粘度を上げておくと、餡を包みやすく、また成形もしやすい。生地の加熱ムラがないように、全体をしっかりと練って、なめらかにしておくのがポイント。



竹べらと木杓子でまとめた葛生地をポリシートの中央においた餡玉を軽く押し込むように乗せる。「これが思っていたより、葛生地がやわらかいという感じがして」と戸惑っていた。



まずは餡づくりから。白濁し餡に、熱湯で溶いた抹茶を加える。もう1種類も同じく熱湯で溶いたココアを加えてチョコ餡に仕上げておく。



木杓子で鍋底が焦げないように混ぜながら炊きあげる。すくいあげた餡を触って、「よし、手につかない」と適度な硬さになったのを確認。この後、バットに取り出して常温で冷ましてから、1個15gの餡玉に分割しておく。



葛粉を分量の水の1/3量で溶き、濾し器に通しながら鍋に入れる。「葛って水で溶いても小さな塊が残るんです。このでいねいさが、生地の口当たりをよくするんですね」と吉羽さん。残った葛粉を溶かしきる工夫にも感心。



溶かした葛粉に白砂糖とカップリングシュガーを加えて混ぜる。しかし今回、カップリングシュガーが手に入らなかったため、水あめで代用した。葛饅頭の生地は葛粉と糖類のみとシンプルゆえ、「上手くなったら、素材選びも極めたい」と吉羽さん。

辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、第7・8課のテーマは蒸し菓子。蒸し菓子とは、その名称の通り蒸気で蒸しあげてつくってお菓子で、山の芋を使った生地の饅頭のほかに浮島やういろなど型枠を使い成形する椀物、葛粉を使った葛物などがある。同じ「蒸す」という工程で仕上げるお菓子でありながら、それぞれに使用する素材が違い、味や形もさまざま。その中から、7課では山の芋を使った基本の薯蕷饅頭とその応用、8課では葛粉とわらび粉を使った基本の菓子づくりについて学ぶ。

今回、吉羽さんがチャレンジしたのは葛饅頭だ。「秋篠の森」の地元、奈良名産の吉野葛が有名な葛粉は、「お店の料理やデザートに使う機会もあって」吉羽さんにとってはなじみの素材。またその他の材料についても使いなじみのあるものばかり。唯一、入手できなかったカップリングシュガーについても市販の水あめで代用できた。また葛生地づくりについても「すべてのプロセスをていねいに、というプロの仕事ぶりを見習って」余裕をもって進められるように、しっかりと予習してクリアした。

しかし、いちばん不安だったのが成形。「中心に餡を包み、きれいにまとめるのが難関」とDVDの映像教材を繰り返しチェック。特に生地を餡を包み、丸く成形する講師の手元は何度も見て、動きを頭で叩き込んだそう。とは言え、「見て理解したつもりでも、やはり実際に自分で手を動かしてみると、思った以上に難しかったです」と吉羽さん。自宅での実習後に再度、映像教材を見て「手の動かし方や、道具の使いかた、タイミングなど細部をチェックしなおしました」とも。さらに再度の実習を重ねて、少しずつ自分なりのコツをつかんだそう。そして「これからもっと練習して、商品として提供できるレベルを目指したいです」と意欲を見せていた。

教科書で材料や器具の使い方、お菓子の知識を得るだけでなく、映像教材で講師のハイレベルな技術を学習。さらにはプロならではのコツやポイントを得られる。そんな、重層的に学べる通信講座だからこそ、吉羽さんの和菓子づくりの世界はますます広がっていると言える。

2002年にスタートして以来、西洋料理や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が総力をあげて制作したオリジナルの映像教材は、菓子づくりに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを実感させてくれる。



学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1994年「くるみの木」にサービススタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。

小麦粉と卵と砂糖の素材合わせは、洋菓子づくりで慣れていたので、生地づくりは難なくクリアできました。難関はやはり成形でした。実習前後に映像教材を見ると、さすがに先生の手元はとってもスムーズで。手の使い方や生地の伸ばし方などのコツをつかむように、工夫を重ねました。商品としてはまだまだのレベルですが、少しずつ形もよくなってきたと思います。



今月のテーマ
焼き菓子について学ぶ

小麦粉や餅粉など粉類の生地とあんを組み合わせた焼き菓子。焼成にオーブンと平鍋を使う2パターンを学ぶ。なかでも栗饅頭は、老若男女の幅広い層に人気が高く、秋のみならず通年の日常菓子として食されている。あんは白こしあんをベースに、粗く砕いた栗甘露煮を混ぜ合わせた栗あん。木製の抜き型で成形する一般的な小判形のものほかに、手指で成形する栗の形のものがある。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校 別科通信教育講座で 和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



和菓子

6ヶ月、全12課で構成される和菓子技術講座の第9・10課は焼き菓子。第9課では栗饅頭を課題にオーブンで焼く基本の菓子、第10課はどら焼き、東雲、黏焼きを課題に平鍋を使って焼く基本の菓子について学ぶ。



09

栗の形に形づくっていく。側面の生地を中心部をつまみ出し、両端から押して先をとがらせる。「ここでキュッととがらせておかないと、焼くと生地が膨らんで、イメージした形に焼き上がらないです」。



10

水で濡らせた布巾に成形後の饅頭の底をつけて、軽く濡らしてから付けしの実を着ける。「くっつけるだけだから簡単だと思ってましたが、栗らしくつけるのは、意外に難しいんですよ」と実感の吉羽さん。



11

成形したら表面に霧を吹き、ツヤ出しの卵液を2度塗り。この後に焼成する。火の当たり具合によって異なるもの。設定温度や焼成時間は仕上がりを見て調節する。焼きムラがでかぬよう、途中で天板の位置を換えながら、栗らしい色に焼き上げた。



06

柔らかめに炊いた白こしあんに栗ペーストを加え混ぜ、ほどよい硬さまで炊き上げて、刻んだ栗甘露煮を加えて炊き上がり。吉羽さんはテキストに做って指先で触って、硬さを確認しながら作業を進める。



07

ひと晩休ませた生地は状態を確認。「ちょっと柔らかいかな？」と打ち粉をしながらいちいち確認しながら捏ね上げていく。ここでしっかりと捏ねておき、だれないなめらかな生地にする。「生地の粘りや弾力をなくす“ふぎり”を行い、あんばいを取る（最適な状態にする）んです」と和菓子の用語もマスター。



08

28gに分割してあん玉にしておいたあんを、14gに分割して広げた生地で包む。あとの成形に影響するプロセスだけに、ていねいに慎重に作業を進める吉羽さん。「ここから、緊張ですね(笑)」。



02

01



03

洋菓子の生地づくりの要領で、溶きほぐした卵に上白糖を加えていく。「洋菓子と違って、生地に白こしあんを加えるのが、意外に和菓子らしいなと思いました」と吉羽さん。



04

ふるいにかけて薄力粉を卵に加えて、さっくりと混ぜ合わせていく。ここもまた、洋菓子の生地づくりと同じ要領で、手際よくこなせた。今回、膨張剤にはベーキングパウダーを使用。



05

粉を加えて均一に混ぜたら、ひとつずつまとめてラップフィルムで包み、冷蔵庫でひと晩休ませる。2度目の実習で「少し柔らかいかな？」と焦っても、こねて調整できるから大丈夫」と自信。

辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、第9・10課のテーマは焼き菓子。薄力粉や中力粉など小麦粉の生地を使う焼き菓子は、洋菓子に近い感覚で手軽な素材を使って作られる。焼き菓子には、平鍋を使い焼き上げた生地であんや求肥を包む平鍋物と、生地で包あんしてからオーブンで焼き上げるオープン物がある。それぞれに生地の食感や風味が異なり、また多彩な形状で和菓子の世界を表現できるのが特徴だ。その中から今回、吉羽さんは第9課の課題となっている栗饅頭づくりに挑戦した。

栗饅頭の生地は、卵と薄力粉、砂糖が主素材のベーシックな配合。生地そのものにも白こしあんを加えて風味良く、蜂蜜を配合してしっとりとした焼き上げている。オープンについては、上火の設定温度180℃を参考に、目視で焼き色を確認しながら焼成することにした。また、成形については、木型を使う方法と手形で行う方法とが記されていたが、見た目に趣のある手形を選択することに。「ほ

かに特別な道具がいらず、手軽に実習に取り掛かれました」。

前回、第7課の葛饅頭と同じく、手で包あん成形するため「難易度が高いな」と感じていた吉羽さん。「あんの炊き方や生地のこね方など、作業そのものはシンプルで理解しやすいだけに、成形には気がつかれました」。実習前には、DVDの映像教材を何度となく観て、手の動きや生地の扱い方を確認した。その他のプロセスはテキストを読み込んで、作業がスムーズに流れるように準備を整えた。そして実習。

「きれいに成形できた、ととっても、焼成すると生地が膨らみイメージしていた形と焼き上がりが違って・・・」と、実際につくったことでの発見もあった。この日、2度目の実習では、「前回よりは、栗らしい形になったかな(笑)」と吉羽さん。教科書と映像教材で予習を繰り返して、実習するたびに自分なりの発見を重ねる。そんなマイペースな学びのスタイルで、着実に技術力がアップしている。

2002年にスタートして以来、西洋料理や日本料理、中国料理をはじめ製菓、製パンとあらゆるジャンルの講座を展開してきた辻調グループ校の別科通信教育講座。2007年10月、同講座に新たに和菓子技術講座が登場した。講座では従来の通信講座と同じく、映像教材はDVDを使用。辻調グループ校の強力教授陣が総力をあげて制作したオリジナルの映像教材は、菓子づくりに不可欠な実践的知識や技術の習得をサポートしてくれる。このほかレポートや質問票、スクーリングなどで疑問も解消。充実の体制で本気の学びを実感させてくれる。



学んだ人
吉羽直子さん

1975年奈良生まれ。1994年「くるみの木」にサービススタッフとして入店。ケーキづくりに興味があり、同店の製菓スタッフとして製菓も担当。この5月に産休明けで職場復帰。

今回、難しかったのはやはり成形。でも、映像教材があったので心強かったです。和菓子について何も知らずに、この通信講座での学びをスタートしましたが、カリキュラムをこなすうちに、素材づかいや仕立てについて多くの知識を得ることができ、とても有意義でした。季節感の表現方法など、これからの私のお菓子づくりにも生かしていきたいですね。



今月のテーマ
生菓子について学ぶ

茶席菓子のなかでも生菓子はスマートに二、三口で食べられることを想定して、ひとつ40~50gでつくられる。茶室の中の自然な光で見られることを前提に、本来はある程度濃い色合いでつくるとされている。DVDでは新緑の笹、涼やかな青色の波、紅葉を映した秋山路、牡丹のつぼみが雪化粧した寒牡丹の作り方を紹介。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校
別科通信教育講座で
和菓子を学ぼう



秋篠の森
奈良県奈良市中山町1534
☎0742-52-8560



6ヶ月、全12課で構成される和菓子技術講座の最終課となる第11・12課は生菓子。第11課では練切とこなし、第12課では外部ときんとんを課題に、あんをベースにした生菓子の生地づくりから成形までを学ぶ。



11
ぬらして固く絞った薄手のさらしに、白い部分が上になるように包む。さらしを絞り、絞り口をつまんでシワをつくる。「つぼみらしいキュッとした形にするのが、思っていたより難しいですね」と吉羽さん。



12
絞り口を指で押さえたまま形を整えて、ふくらりとふくらんだつぼみの形をつくったら、さらしを開ける。何度も失敗を重ねた末の成功。「ちゃんとつぼみらしい形になっていると、うれしいですね。」



13
「失敗して自分なりのコツをつかみながら成長しましたね」と吉羽さん。ひとつひとつの作業を確認するようにすすめた。「生菓子の成形は、まだまだ練習不足(笑)」。



03
蒸し上がった生地は、さらしごと取り出して熱いうちにさらしを使ってこねてひとまとめに、シロップをつけながら、生地を練る手際も実習のたまもの。熱いうちに手早くするのが、食感良く仕上げるポイント。



07
ツヤよく練り上がった生地に、食用色素を揉み込むようにして染め上げ。こうすると、柔らかく色よい生地になる。



09
練り上がった生地を小分けにして、せいろで蒸す。吉羽さんは「自宅の蒸し器での蒸し時間の調整など、自分なりのコツも把握して、実習もスムーズにすすめられるようになりました。」



02
少し固めに炊き上げた白こしあんを、薄力粉と上白糖、上白糖を加えて混ぜる。しっかりと粉気がなくなるまで完全に混ぜ合わせる作業も、「実習を重ねて慣れました」と吉羽さん。



09
草色の生地を押さえて厚めにのばし、中央に穴をあけ、白色、紅色を重ねて外皮をつくる。この生地の厚さと大きさが、花弁を淡い紅色に見せるポイント。



10
生地を手のひらで押さえて円形にのばし、小豆のあん玉を包む。手のひらと指先を使って、こなし生地が均等にのびるように気をつけよう。「生地がやぶれないように、細心の注意を払います」



こなし生地を10:2:1に分けて牡丹のガクの部分の草色、淡い花弁の紅色に染め分ける。白色は着色せずに使う。それぞれの色を使用する大きさに分けて、丸く成形しておく。

辻製菓専門学校別科通信教育の和菓子技術講座、最終課となる第11・12課のテーマは生菓子。この課では関西と関東、それぞれで主流の茶席菓子について学ぶ。茶席菓子は春夏秋冬の季節や折々の歳時などを映した美しい形が特徴。それら生菓子の特性を学びながら、実際に生菓子づくりに挑戦する。

今回、吉羽さんが挑戦したのは、こなしあんを主材料に小麦粉や上用粉、上白糖などを混ぜて蒸し上げる「こなし」だ。関西の茶席菓子の主流であり、菓子職人の必須技術と言える。発祥は京都との説があり、もっちりとした歯ごたえのある生地を使ってつくる。DVDでは淡い緑の濃淡が美しいこなし生地に、小豆のこしあん玉を包んだ笹が課題となっているが、吉羽さんは季節感を映す生菓子らしさにこだわって、教科書「プロのためのわかりやすい和菓子」で紹介されている寒牡丹をつくることにした。

今回の実習で吉羽さんにとって、最大の難関となったのが成形。「前課で実習した焼き菓子もそうでしたが、手先を使う成形の技術は鍛錬することでしか進歩し

ない。それがわかっていくからこそ、DVD教材でプロの手技をしっかりと見て学びました」と吉羽さん。今回もやはり、DVDのチェックは何度も繰り返し見て万全に行なった。「先生の手の動きを何度も見られるし、教科書には載っていない先生のアドバイスやコメントが参考になりました」とも。とはいえ、やはり実際にやってみると思う通りの仕上がりに到達できず、苦心の連続。「実習で自分なりに問題点を見つけて、それをまたDVD教材を見ることがクリアしていきました」と言う。今回、2度目となるこなしでの寒牡丹づくりでは、「前回の実習時よりは、牡丹のつぼみらしい形に仕上がりました」と吉羽さん。

「生菓子までつくってみたことではじめて、和菓子の奥深さを知ることができました。技術的には、まだまだ鍛錬が必要ですが、通信講座で和菓子を学んだことで、自分らしい和菓子づくりに取り組んでいきたいという意欲が出てきました。それが私にとっては、大きな成果ですね。今後のチャレンジへの足がかりをつくったと言える。」