

プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

第1回

フードビジネス・コーディネーター
三井 愛

小豆



第1回 小豆を使った 基本的な餡の炊き方を学ぶ

今月から半年かけて、和菓子の技術を学んでいく。私は、どちらかといえば洋菓子よりも和菓子の方が好きなのに、クッキーやケーキは作っても和菓子を自分で作ったことがなかった。なぜかというところ、和菓子はやはり職人さんの作るもので、自分で楽しむために作るのではなく買うものであるという意識があったから。それがこの講座のおかげで、自分でしかも自宅で作ることができるなんて！

小豆粒餡を作る

まずは、小豆の選別から。ハンドピックで未熟な豆や虫食い、皮の破れのあるものなどを取り除いていく。買ってきた小豆をバットに広げて、少しずつ手前に寄せながら悪い豆を探すが、一見、全然見当たらずやらない。でも大丈夫かと思っただけ、よく豆を転がしてみると、幾つか出てきた。

豆を炊くときは、しばらく水に漬けておくというイメージがあるが、小豆を炊くときは生の豆から炊いた方がいいということを知った。水に漬けておくと皮が破れやすくなるかららしい。途中で「びっくり水」をするのだが、びっくり水には沸騰を抑えるとともに、豆が水分を吸収しやすくなって、煮えむらが少ない。家で食べるお汁粉を作るのとは違い、プロが作る餡はこんな手順を掛け、注意深く作られていたのだ。おいしい訳は、材料の違いだけではなく、冷めると餡が締まって固くなるので、少し緩い状態で火を止める。先生の作っていた餡と同じくらいの緩さで火を止めたつもりだったが、餡が冷めると、少し固かった。しかし、焦げるのを恐れて火加減が弱すぎた場合には、炊き上がりの状態は同じでも、冷めても固くならずにはなるからということなので、もうはならなかったから、満点とまではいかななくてもまずは成功

き、その上にザルというキッチンにあるものを積み上げた原始的ともいえる道具で漉す。ザルに小豆を入れ、ざくざくとつぶして、そこにじゃんじゃん水を掛けて、小豆の中身だけをボウルに落とす。同じ作業を目の細かい漉し器でもやり、完全に皮の部分を取り除く。漉し餡って、こうやって作るんだ。こんなに水にさらしたら水っぽくなるので、雑味の原因を取り除くことになり、風味が良くなるのだそう。

小豆漉し餡を作る

下湯がきから本炊きをして、茹で小豆を作るまでは小豆粒餡と同じ作業。粒餡は、茹で小豆に砂糖を入れてすぐに煮てしまおうが、漉し餡は、ここでさらに餡を漉す作業が入る。漉し餡の作業を実際に見るのは初めて。私は、さらし布に茹で小豆を包んで、つぶしながら漉すものだと思っていたが、もっと大胆なやり方だった。

大きなボウルの上に金網を敷

水とともに落ちた

小豆の中身(呉)は、

滑らかな泥のような

状態。呉を沈殿させ、

上水を捨てたら再び

水にさらす、という

作業を上水が透明に

第1課 和菓子の基本1 餡作り1

この課のねらい
小豆を使った基本的な餡の炊き方を学ぶ

- ・小豆粒餡
- ・小豆漉し餡

第2課 和菓子の基本2 餡作り2

この課のねらい
白漉し餡の炊き方とそれを使った餡について学ぶ

- ・白漉し餡
- ・黄味餡2種

白漉し餡をつくる

第2課は白漉し餡について。やはり、漉し餡の方が粒餡より

出るとその部分が固くなってしまったため、水が少なくなったり、足しながら小豆が常に茹で汁の中にある状態で茹でなくてはならない。第1回目から、気を付けなくてはいけないことが盛りだくさんで、あたふたしてしまっただけが餡、されど餡。ただ豆を煮るだけなのに、こんなに奥が深いとは。家で食べるお汁粉を作るのとは違い、プロが作る餡はこんな手順を掛け、注意深く作られていたのだ。おいしい訳は、材料の違いだけではなく、冷めると餡が締まって固くなるので、少し緩い状態で火を止める。先生の作っていた餡と同じくらいの緩さで火を止めたつもりだったが、餡が冷めると、少し固かった。しかし、焦げるのを恐れて火加減が弱すぎた場合には、炊き上がりの状態は同じでも、冷めても固くならずにはなるからということなので、もうはならなかったから、満点とまではいかななくてもまずは成功

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座(250名) 日本料理技術講座(320名) 中国料理技術講座(150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座(325名) 製パン技術講座(125名) 和菓子技術講座(50名)
【教材】DVD12枚(年間/毎月1枚)または、ビデオ24本(年間/毎月2本) テキストノート12冊(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等
【学費】入学金6,000円 受講料144,000円(受講料

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円(不参加の場合は、不要) *DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途
※和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費等が他講座と変わります。
■資料請求(無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

連載

フードビジネス・コーディネーター
三井 愛

第2回

米粉を使った菓子について学ぶ

今回は、米粉を使った菓子。初回は基本の餡の炊き方を学んだが、いよいよ和菓子作りだ。

今回学ぶのは、みたらし団子、柏餅、草餅、関西風桜餅の4つ。

こうしてあらためて見ると、練切だけではなく餅菓子でも、季節ごとにその季節を感じさせるものがあるのだということが分かる。そこが和菓子のすてきなところ。しかも餅菓子は、特別な道具を使わずに手で作るものがほとんどなので、昔から家庭でも作られてきたもの。素材で、より人々の生活に密着した感じがあって、実際なじみ深いものばかり。

まずは、材料のそろった草餅と、桜餅から作ってみることにした。

ない。

関西風桜餅を作る

次は関西風桜餅。大人にならずにふんたつまで、桜餅というのは関東風の薄皮で餡を巻いたものだけで、関西風のものとは道明寺という名前の菓子で桜餅だとは思っていなかった私。逆に、関東風のクレープみたいなのが桜餅とは認めないという関西の人の話もよく聞く。料理ではよくあるけれど、和菓子では関西と関東でこれほどはつき

第3課 餅菓子1

くこの課のねらい
米粉を使った菓子について学ぶ1

- ・みたらし団子
- ・柏餅

第4課 餅菓子2

くこの課のねらい
米粉を使った菓子について学ぶ2

- ・草餅
- ・関西風桜餅

がなくなったら、生地をセイロに移して蒸す。蒸し時間が長いので、蒸している間に餡玉、シロップ、桜葉の準備をするようにして作業時間を短

縮。蒸し上がったたらボウルに移して砂糖を加えて混ぜる。これで生地が出来上がり。すごく簡単だ。本当はここで小分けにして粗熱を取るのだが、私の分割・包餡作業のスピードを考えると、冷め過ぎてしまう気がしたので、粗熱に時間を取らずに分割作業に入った。

都合がいいことに、私は手が冷たいせい、熱いものに強い。粗熱を取らなくても問題なく作業できた。包餡は基本的には草餅のときと同じやり方だが、最後に成形するときに依形を整える。べたべたしているものを、餅のようにくっつかないせいか、草餅より包餡しやすく作業もスムーズに進む。形もとても良く出来上がった。うれしい。

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座(250名) 日本料理技術講座(320名) 中国料理技術講座(150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座(325名) 製パン技術講座(125名) 和菓子技術講座(50名)
【教材】DVD12枚(年間/毎月1枚)または、ビデオ24本(年間/毎月2本) テキストノート12冊(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等
【学費】入学金6,000円 受講料14,000円(受講料

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円(不参加の場合は、不要) *DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途
※和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費等が他講座と異なります。
■資料請求(無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

うちに作業をしなければいけないので、スムーズにできるようにすべての準備を整えてから作り始める。

材料の粉類や砂糖を合わせ、大きな塊などをつぶしながらよく混ぜてから水を加えて練る。ダマをつぶせるように、水は最初全部加えず、少し残して、よく練ってから残りを加える。

和菓子に限らず、料理や洋菓子でもダマにならないように混ぜるという作業はよくあるもので、難なくきれいにできた。セイロの中のさらしを敷いた蒸し物枠に流し入れて蒸す。蒸し上がり5分前にヨモギをラップに包んだものを入れ、一緒に蒸す。時間通り蒸したところで、蒸し上がったかどうか食べてチェックするのだが、判断に迷う。蒸したてで柔らかいのでトロツとして滑らかなにも思えるけど、上新

粉のザラツとした感じが最後にほんの少し感じられる。

念のため、もう5分蒸してみる。すると、さつきより滑らかになっていく。蒸し時間を追加してよかった。さらしごと取り出して全体が均一に滑らかになるまでついでから、ヨモギを入

DVDで先生がやっているのを見ると簡単そうなのに、いざ自分がやってみるとうまく包めない。全体を手のひらで包み込むようにしながら回すのが難しい。手にシロップを付け過ぎると滑るし、少ないと手に生地がくっついてしまい、うまく回転しないのだ。そんな調子なので、形にこだわっている暇はなく、とにかく冷めないうちに全部包まなくてはと焦る。



みたらし団子

出来上がってみると、何か違う。よくよく見ると、私の作ったものは平たく、小龍包みたいな形になっている! 教科書の写真は、ぶつくりと丸く、作り方にも「くわいの形にする」と書いてあった……。

しかも、乾燥ヨモギを使ったので、冷凍ヨモギと同量では多過ぎる気がして全部入れなかったのが裏目に出て、少し白っぽく、つやもない。ヨモギの香りもあまりないので、やはり少な過ぎたようだ。全部入れてしまえばよかったな。甘さも少し足りない気がする。これは、生地を練るときに、シロップを付け過ぎると生地が柔らかくなるという先生のアドバイスを気にし過ぎたせいだと思う。明らかに先生が使ったシロップの量より少ないので、その分甘味が少なくなってしまったのかもしれない。

りと違うものも珍しいのではないかな。

まず、道明寺粉を戻すために湯に食用色素で色を付ける。先生は液体の色素で色を付けていたけれど、私が持っていた食用色素は粉。ほんのちよつとでかなり濃い色になるので、気を付けて少量入れたつもりだったが、ちよつと濃いかも。

道明寺粉を入れたときにはやや薄くなるので、そのまま使ってみた。道明寺粉を入れ、ボウルのまま蒸らす。ボウルの水分

がなくなったら、生地をセイロに移して蒸す。

蒸し時間が長いので、蒸している間に餡玉、シロップ、桜葉の準備をするようにして作業時間を短

縮。蒸し上がったたらボウルに移して砂糖を加えて混ぜる。これで生地が出来上がり。すごく簡単だ。本当はここで小分けにして粗熱を取るのだが、私の分割・包餡作業のスピードを考えると、冷め過ぎてしまう気がしたので、粗熱に時間を取らずに分割作業に入った。

都合がいいことに、私は手が冷たいせい、熱いものに強い。粗熱を取らなくても問題なく作業できた。包餡は基本的には草餅のときと同じやり方だが、最後に成形するときに依形を整える。べたべたしているものを、餅のようにくっつかないせいか、草餅より包餡しやすく作業もスムーズに進む。形もとても良く出来上がった。うれしい。

プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

連載

フードビジネス・コーディネーター
三井 愛

第3回 流し物について学ぶ

今回は、寒天を使った菓子。
寒天液に甘味を加えて固めたもの
を「流し物」というらしい。

最近では、寒天で固めた和菓子
でもゼリーと言ったりするので、
流し物ということを知って知っ
た。流し物に寒天液を流し入れ
て固めるから、そう呼ばれるの
だろう。とても風流な言い方な
ので好き。

寒天にもいろいろな種類があ
って、私には棒寒天が一番なじ
み深いだけけれど、教科書では
糸寒天を使っている。

寒天がタイエツト食として注
目を浴びるようになってから、
手軽に使える粉寒天もよく目に
するようになった。けれど、粉
寒天やフレック寒天は、工業寒
天といって工場一年中作られ

ているものと知ってびっくり。
寒天はみな天然のものと思っ
ていた。

錦玉羹を作る

まずは基本の錦玉羹から。
寒天はできれば1晩、最低で
も6時間は水につけて戻すと聞
いて、「あれ？ そんなに長くつ
けないといけないの？」と驚く。

寒天は古い昔に使ったこ
とがあるけれど、そんなに長く
つけた記憶がない。とはいえ、
「寒天をしつかり戻すことが何
より大切」ということなので、
少しでも早く作業に移れるよう
に、DVDを途中で止め、寒天
を先に水につける。

糸寒天が入手できず、棒寒天
リシートをキュッと巻き過ぎた
ようだ。普通の茶きん絞りと勝
手が違うので、もっと練習の必
要がありそうだ。

小倉羊羹を作る

第6課は羊羹。練り羊羹の応
用で作業が多い小倉羊羹を作る。
糸寒天、水、グラニュー糖で
寒天液を作り、沸騰したところ
に流し餡をちぎって少しづつ加
え、焦げないように混ぜながら
練る。練りながら103度にな
るまで煮詰める。

だったので、小さくちぎって水
もぬるま湯を使った。教科書に
は、時間はあくまで目安という
ことで、状態を見て判断する方
法も記されていて、それを参考
に6時間から戻すことが
できた。

錦玉羹は、寒天・砂糖・水飴
を炊いただけなので、作業とし
ては特に難しいところはなく、難
なく作れた。

寒天液を103度になるまで
煮詰めることも、温度計を使
わずに、木杓子から落ちる寒天
液の糸の引き具合で温度を見極
めることができるかどうかが、ち
よつと不安だったけれど、それ
も緩い状態のときから落として
見比べていけば、液の変化はす
ぐに分かり大丈夫だった。

錦玉羹に限らず、お菓子の材
料に水飴があると、なぜわざわ
ざ水飴を使うのか常々疑問に思
うところになると、とろりとして色
も羊羹らしい濃い色になってく
るし、分かります。

いったん火を止め、小豆の蜜
漬けを加えて、もう一度103
度まで煮る。

小豆を最初から入れないわけ
は、小豆を長時間煮てしまうと
水分が出て固くなってしまいか
らだ。ちよつとしたことだが、
羊羹はとてシンプルなお菓子な
ので、このひと手間が仕上がりの
出来を大きく左右するのだら
う。

煮終わったなら、もうひと手間。
氷水に当てる、少しとろみがつ
くまで粗熱を取る。練り羊羹で
はこの作業をしないですぐに流
し物に流して固めるのだが、小
倉羊羹の場合は、少し冷まして
とろみがついてから入れないと、
小豆が全部底に沈んでしまう。

ついていたのだが、今回その謎が
解けた。水飴には冷えた時に砂
糖が固まるのを防ぐ作用がある
とのこと。

ほかにも、寒天が溶けきらな
いうちに糖分が入ると、寒天が
溶けなくなるなど知らないこと
がいろいろあった。

作業は簡単だったが、今後ほ
かのお菓子作りにも役立つ知識
を学べた一品だった。

みぞれ羹を作る

道明寺粉で冬の季節でもある
みぞれを表現したこの菓子は、
暑い季節に冷たいみぞれを表現
することによって、涼を感じさ
せるという。とつても粋だ。み
ぞれを表す道明寺粉の白い粒々
だけでなく、それを包む透き通
った錦玉羹もまた氷のようで美
しく、涼やかだ。

まずは道明寺粉を蒸し、水で
流し物に流し、常温で固める。
完全に固まったところで、流し
物から取り出し、包丁で3等分
する。取り出すときに角をちょ
つと崩してしまつたが、表面は
つやつやとしていい感じ。とつ
てもおいしそう。

ただ、羊羹包丁がなく、普通
の包丁で切つたので、切り口が
あまりきれいにならなかつたの
が残念。でも、味はとてよく
できたと思う。

羊羹はもつと手間のかかるも
のだと思つていたが、餡さえ作
つてあれば、案外作り方は簡単
しかし、材料も作り方もシン
ブルなもの、奥が深い。材料
いかに味は変わってくるし、
口当たりもいろいろある。回数
を重ねていろいろ作つてみたい
と思う。

次回は製種徳頭を学ぶ。



みぞれ羹

洗ってぬめりを取る。次に錦玉
羹を作つて蒸した道明寺粉と合
わせる。

ここでの錦玉羹は、砂糖の一
部をトレハロースに替えて作る。
また水飴の代わりにカップリン
グシユガーを使う。トレハロ
ースを使うのは今回が初めて。単
なる甘味料だと思つていただけ
れど、トレハロースには寒天が固
まつた後に水が出るのを防ぎ、
水飴同様砂糖の再結晶化も防い
でくれる。

カップリングシユガーは、水
飴よりも扱いやすく、保湿度が
高くツヤを出す効果もあるとの
こと。
砂糖の使い方が次第で仕上が
りが美しくなり、離水も防い
つたり商品の持ちまで良くなる
は、こういうところが趣味で作
るのとは違う、プロの技だ。
用意しておいたポリシートを

第5課 流し菓子1

この課のねらい
寒天を使った基本の菓子につ
いて学ぶ
・錦玉羹
・あじさい
・みぞれ羹
・ぶどうゼリー

第6課 流し菓子2

この課のねらい
羊羹について学ぶ
・練り羊羹
・小倉羊羹
・抹茶羊羹
・水羊羹

ここでのポイン
トは103度。餡
が入った場合の1
03度の目安は、
木杓子ですくい上
げたとき2、3mm
の厚みで流れるぐ
らいの濃度。この

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻調理師専門学校 別科/通信教育
西洋料理技術講座(250名) 日本料理技術講座
(320名) 中国料理技術講座(150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座
(325名) 製パン技術講座(125名) 和菓子技術講座
(50名)
【教材】DVD12枚(年間/毎月1枚)または、ビ
デオ24本(年間/毎月2本) テキストノート12冊
(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、
質問票等
【学費】入学全6,000円 受講料144,000円(受講料

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレ
ジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日
間50,000円(不参加の場合は、不要) *DVD受講
の場合、DVD仕様申込金6,000円別途
*和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費
等が他講座と異なります。
■資料請求(無料) お問い合わせ先
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
URL: http://www.tsujicho.com
E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

連載

フードビジネス・コーディネーター
三井 愛

第4回

蒸し菓子について学ぶ

今回は、蒸し菓子を学ぶ。
第3・4課に続いて蒸すお菓子だが、今回は山の芋や葛粉、わらび粉などを使ったもの。包餡したり、流し缶に流すなど、過去の課で勉強した作業と同じものも出てくるので、これまでの復習的な意味合いも込め、しっかりと勉強していきたい。

薯蕷餡頭を作る

薯蕷餡頭(いもあん)とは山の芋のこと。皮が山の芋をすった生地できている餡頭だ。早速材料の芋を買いに行く。

「ヤマノイモ」にはいろいろな種類があるが、薯蕷餡頭には水分の多い長芋は不向き。粘りの強いいちよう芋や伊勢芋、山の芋などが適しているという。

この「山の芋」は、DVDでの紹介を見ると、赤ん坊の頭くらいはありそうな大きく丸い芋。東京では、こん棒状の長芋や手の平のような形のいちよう芋が主流で、それ以外の種類の山の芋はあまり見掛けない。しかも、いちよう芋を山芋とか大和芋と呼ぶのでややこしいが、この丸くて黒い山の芋は、京野菜を扱う高級スーパーで「つくね芋」という名で売られていた。結構値の張る高級品だ。

山の芋以外の材料は、餡と上白糖、上白糖のみとシンプルだが、「上白糖って、何？」今まで使ったことがない。しかし、上白糖はすぐに見つかった。上白糖と同じうるち米の粉で、上新粉よりも粒子が細かく、もつ

ちりときめの細かい食感になるらしい。上用餡頭とも呼ぶ薯蕷餡頭用の粉のようだ。

材料がそろったところで、まずは山の芋をむき、すりおろす。ステンレスのおろし金もあつたが、小さくてすりにくいのでセラミックのおろし金でおろし始める。ところが、何となく粗い感じがする。所々ではあるが山の芋の粒々が混ざる。ステンレスに替えてみると、こちらの方が目が細かいのか、滑らかだ。すりおろした山の芋に上白糖を加えながら手で混ぜていく。空気を含まないように混ぜていくと徐々に白さが増し、そしてもつたりと重たくなってきて腕が疲れる。ものすごい粘り。混ぜ終わると、ふっくらとして弾力がある。これを冷蔵庫で一晩寝かせる。寝かせることにより、砂糖が山の芋の水分を吸っ

てさらに粘りが増し、安定した餡頭を作れるとのこと。

翌日、寝かせた山の芋を持ち上げてみると、全部が一塊で持てるくらい粘りでお餅のよう。次に上用粉と合わせやすくするために、生地のコシを切る作業。切りすぎても駄目、というので、そんな微妙なあんばいにてできるかどうか不安だったが、DVDを見てまねていく。

コシを切るといっても、粘りを出すときと同様にボウルの中で混ぜるような感じ。手のひらに押し付けて上に引っ張り上げてみて、山の芋がボウルの縁から離れるようになってきたら、ちょうどいい具合だという。

コシを切ったら、ボウルに入れた上用粉の上に押し、餅つき返し手のように山の芋の縁を中心に向かって折り畳んでいく。

た蒸し菓子。まずはわらび餅を作ってみた。

わらび粉を水で溶き、砂糖を加え火にかける。混ぜながら火にかけていくと、だんだんとでんぶんが糊化し半透明の塊ができてきた。火を弱火にして混ぜ続け、全体を均一にしていく。生地がとろりとして、すくって落とすとたらたらと流れてすぐに消えていくくらいになったら、羊羹舟に流し入れる。

次に蒸し器で1時間蒸す。1時間も蒸すとは知らなかった。手軽に作れる庶民のお菓子というイメージだけど、意外と手が掛かるのだ。わらび粉のでんぶんは糊化が非常に遅いため、最低でも1時間は蒸さないと、つるんとした、あのわらび餅特有の歯ごたえが出ないのだそう。

蒸し上がったわらび餅は、透

明でもつちりとしている。しっかりと冷やしてから、表面にきな粉をまぶし、きな粉の手粉に取り出す。取り出すときにわらび餅が羊羹舟の底からうまくはがれず一部亀裂が入ってしまった。全体にきな粉をまぶし、好みの大きさに切る。きな粉のいい香りが漂い、わらび餅もぶるんとしておいしいそう！食べてみると、最初はもつちりとして、次に水のようにすつと溶けていく。そして、今回は深煎りのきな粉を使ったのだが、普通のきな粉に比べ数段香りが良く、味も香ばしく、わらび餅がよりおいしく感じられた。やはり、シンプルなもの材料の味がストレートに感じられるので、良いものを使えばおいしいものができることあらためて思った。

今回は焼き菓子も学ぶ。

第7課 蒸し菓子1

この課のねらい
山の芋を使った基本の餡頭について学ぶ

- 薯蕷餡頭
- 織部薯蕷
- 桜薯蕷

第8課 蒸し菓子2

この課のねらい
葛粉・わらび粉を使った基本の菓子について学ぶ

- 葛餡頭
- わらび餅

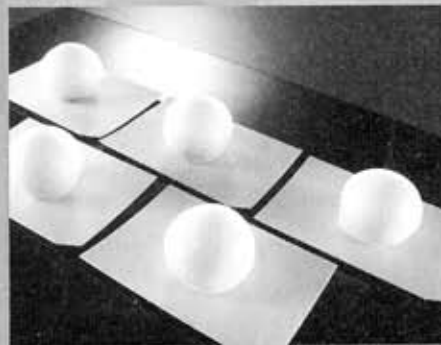
わらび餅を作る

第8課は、葛粉やわらび粉を使っ

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座(250名) 日本料理技術講座(320名) 中国料理技術講座(150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座(325名) 製パン技術講座(125名) 和菓子技術講座(50名)
【教材】DVD12枚(年間/毎月1枚)または、ビデオ24本(年間/毎月2本) テキストノート12冊(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等
【学費】入学金6,000円 受講料144,000円(受講料

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円(不参加の場合は、不要) *DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途
※和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費等が他講座と変わります。
■資料請求(無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市東淀川区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp



プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

連載

フードビジネス・コーディネーター
三井 愛

第5回

焼き菓子について学ぶ

今回は、オーブンや平鍋を使って焼き菓子を学ぶ。和菓子にもオーブンを使って焼く菓子があったのかと再認識。私自身、日ごろオーブンは使い慣れているが、和菓子を焼くのは初めて。どんなふうに見えるのか、楽しみだ。

栗饅頭を作る

まずは栗饅頭。あのほろほろとした生地や黒々とした表面のつやなど、よく考えたらオーブンを焼いて焼いているからこそできるものだ。卵に砂糖を加えてすり混ぜる。砂糖を溶かすために湯煎にかけ、砂糖が溶けたら練乳、蜂蜜、白滝し餡を加えていく。

生地にも餡が入っているとは

知らなかった。だから洋菓子の焼き菓子とはちよつと違う食感なのか。生地にも餡を入れることにより、中の餡と生地との一体感が生まれる。生地がしつとりと仕上がる効果もあるという。練乳や蜂蜜を入れるのは、コクや風味をつけるためらしい。すべてが混ざっても生地はまだ温かい。生地が温かいままだと次に入れる重曹が焼く前に作用してしまつたため、氷水にあてて生地を冷まし、完全に冷めたところに水で溶いた重曹を加える。次に加えるのは薄力粉とイスタバタ。なんだかイタリアンの食材のような名前。膨張剤らしいが使うのは初めて。気になつたので「プロのためのわかりやすい和菓子」を調べてみると、和

菓子の基礎知識として材料解説のページにちゃんと載っていた。イスタバタはイーストパウダーの略らしい。同じ膨張剤のベークキングパウダーとの違いはベークキングパウダーは炭酸ガスを発生させて膨らませるが、イスタバタはアンモニアガスと炭酸ガスの両方を効率よく発生させるように配合されている。強い膨張力があり、そして色揚げによる黄ばみがなく菓子を白く仕上げ特性があるらしい。蒸し菓子に向くことから主に和菓子の膨張剤として使われることが多いとのこと、だから今まで使う機会がなかったのだろう。生地に粉類を入れ、混ぜたらラップフィルムに包み冷蔵庫で一晩休ませる。

翌日、まずは餡を炊く。2課でも勉強した白滝し餡を炊き、まだ柔らかいうちに栗ペーストをちぎって入れる。栗ペーストを白餡になじませながら火を通し、並べぐらいいの固さになつたところで、栗の甘露煮を刻んで加える。和菓の上等なペーストに加え栗の甘露煮も入り、かなり豪華な餡が炊き上がった。冷蔵庫で寝かせた生地を、打ち粉をしたテーブルの上で練って滑らかにする。寝かせたままの生地を焼くとだれてしまうので、少し練って固さを調節するというところらしい。生地に張りが出て手に付かない状態になつたら分割、包餡する。

包餡はまだまだ私の苦手な作業だ。生地を分割して、手の平で平らに広げ餡玉を載せ包む。今回の場合はやりやすい生地だったのかもしれないが、今までやってきた包餡の中で一番うまくできた。包餡したものを小判形と栗の形の2種類に成形し、

どら焼き、東雲を作る

第10課は、平鍋を使った焼き菓子。最初は平鍋の基本的、どら焼きとその応用の東雲を作る。

平鍋というのは、デパ地下の実演販売できんつばを焼いたりしているのを見掛けるが、そのときの鉄板のようなもの。実際は鉄ではなく銅板で、熱伝導が良く一度上がった熱を一定に保つことができるので、均一できれいなお菓子を焼き上げることができるということだ。

まずは餡を炊く。ゆで小豆に糖類を入れ煮詰め、ぜんざいくらいの柔らかさになつたら刻んだ栗の甘露煮を入れ、ひと煮立ちさせパットに移し、冷ます。

次に生地を作る。栗饅頭のとくと同様、ほぐした卵の中に入れて白糖を加えてすり混ぜ、蜂蜜とみりんを加える。蜂蜜は風味付けと同時に生地をしつとりとさせきれいな焼き色を付ける効果。みりんは卵臭さを軽減させる効果があるという。材料の一つ一つに意味があり、それぞれ違つた効果や役割を持っているというところを知ることができると、この講座の楽しみの一つ。続けて、重曹と酒石酸水素カリウムという2つの膨張剤と薄力粉を加えて混ぜる。水

生地をどら焼きですくって鉄板に流すと、きれいな円形に広がっていく。表面に気泡が浮いて、ぶつぶつと穴が開いてきた時が裏返すタイミング。へらで差し込んでさつとひっくり返すと、一瞬生地がふわつと持ち上がる。生地や温度がいい状態である目安ということなので、合格点だ。そして何より、ひっくり返した生地の、焼き色の美しいこと！ ちよつとした感動すら覚える。反対側はさつと焼き色を付ける程度に焼いたら、巻きすに並べて冷ます。

その紙の上に直接生地を流して焼く。紙が生地の水分を吸い波打つた状態になつて焼かれるので、その紙をはがした時に、焼き目が付いているところと付いていないところのまだら模様になるというわけだ。

どら焼き、東雲共に生地が冷めたら、先に炊いた餡を挟み仕上げ。今回は美しく出来上がり、売っているどら焼きと見た目には変わらないと自画自賛。欲を言えば、餡が若干固かつたのが残念。炊いている時はとろとろでも冷めると少し固くなるので、それを考慮して緩すぎるかなと思つてくらのところで火を止めないといけなかつた。まだまだ経験が必要だ。

第9課 焼き菓子1

この課のねらい
オーブンをを使って焼く基本の菓子について学ぶ

・栗饅頭 木型・手形

第10課 焼き菓子2

この課のねらい
平鍋を使って焼く基本の菓子について学ぶ

・どら焼き
・東雲
・鮎焼き

を少し加えて固さを調整して生地は完成。
生地を焼く。今回平鍋を用意できなかったため、鉄板で焼いてみた。

生地を焼く。今回平鍋を用意できなかったため、鉄板で焼いてみた。

次回、いよいよ上生菓子を学ぶ。

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座 (250名) 日本料理技術講座 (320名) 中国料理技術講座 (150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座 (325名) 製パン技術講座 (125名) 和菓子技術講座 (50名)
【教材】DVD12枚 (年間/毎月1枚) または、ビデオ24本 (年間/毎月2本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等
【学費】入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円 (不参加の場合は、不要) *DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途
※和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費等が他講座と異なります。
■資料請求 (無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp



プロの技術を
磨き上げる

大阪あべの
辻製菓専門学校別科

「通信教育」 受講体験記

「和菓子技術講座」

連載 最終回

フードビジネス・コーディネーター

三井 愛

第6回

生菓子について学ぶ

ついにこの講座の最終回。今回は生菓子について学ぶ。

上生菓子は、茶席菓子とも呼ばれ、茶席ではお茶の味を引き立たせる。香りを強くせず、2、3口で食べられる大きさ、そして黒文字がすつと入る柔らかなさが求められる。

茶道のたしなみのない私は、もっぱら家で食べるだけだが、最も好きな菓子。店頭で季節を感じつつどれを選ぼうか迷う楽しみや、食感や上品な甘さが至福の時を与えてくれる、いわばあこがれのお菓子。意匠を凝らして作られる上生菓子を自分で作ることができるか不安だが、同時に楽しみでもある。

今回の重要なポイントは、道具の取り扱い方、季節を表現する茶席菓子。今回作る「笹」は、笹の葉に形作ったこなし生地で餡玉を巻いたもの。

まずは、こなし生地を作る。練切は白滝し餡に餅を入れたが、こなし生地は白滝し餡に小麦粉、上白糖、上白糖を混ぜて蒸す。蒸し上がった生地をついてまめ、3分の2はシロップを付けて緑色に着色する。着色した生地を2つに分け、それぞれ棒状にしてから涙形に成形し、白い生地は棒状にしてから山形にして、3つの生地を組み合わせ1つの

る色合い、そして和菓子の基本技術でもある包餡。今まで勉強してきたことの集大成でもある。

練切「桜」を作る

練切は、上生菓子の基本的な生地の一つで、餡に茹でた餅を加え細工しやすい状態に練り上げたもの。餅を加えることでひび割れや乾燥を防ぎ、あのねっとりとした独特の食感を生む。

まずは、餅粉に水を加えて耳たぶぐらいの固さに練り、茹でる。同時に白滝し餡を少し固めに炊き、茹で上がった餅を加える。ここで、餡も餅も両方熱い状態に混ぜないと滑らかな生地にならないので、餅の茹で具合を見ながら餡を炊く。餅を餡に加えた後、均一になるようさら

板状にする。

この生地を30cmぐらいの長さには伸ばし、2等分に切って重ね合わせ、再び伸ばしたものを3等分にして重ね合わせる。こうして、白と緑が何層にもなった生地になる。これを中心の白い部分で2等分にし、切り口を上に向け片側を細くしながら、もう1つの生地も同様にして、平らな部分を中心にして2つを張り合わせる。そうすると、横から見ると笹の形に！これを薄く切ると笹の葉のようになると

いうわけだ。

これを最初に考えた人はすごい。完成するまでに、どれだけ試行錯誤をしたのかと、想像すると頭が下が

に混ぜる。餅が加わると、もったりと重いので、切るように混ぜる。餅が見えなくなったらころで状態をチェック。一部を取って丸め、左右にゆっくりと引っ張ったときに、餅のように伸びながら分かれた先がピンと広がっていいれば、良い状態に炊き上がっているサイン。

熱いうちに裏返しをしてまめ、それを小さくちぎって冷ます。再びまとめて……3、4回熱が取れるまで繰り返す。生地を練り、切って冷ますという行為から、練切という名前になったとか。

生地が冷めたら、水紅色の色素で着色する。生地の中心に色素を落とし、内側に畳んでから全体に広がるようにもんでいく。手や台をよくふきながら、手の温度を生地に伝えないように手早くもむのがポイント。きれいな薄いピンク色になったら分割

な薄いピンク色になったら分割して、用意しておいた中餡を包餡する。食べた時に練切生地と中餡の食感や口溶けのバランスが良くなるように、中餡もやや固めに炊いておく。

今回DVDで包餡の仕方の説明があり、それがとても分かりやすく、おかげで上達したように思う。今までうまく手の中で生地を回せなかったが、親指の動かし方にコツがあり、すんなりとできるようになった。

包餡が終わった生地をドーム形に丸め、桜の形に仕上げる。三角棒で生地の中心に向かって5等分に筋目を入れ、筋と筋の間の生地を親指と人差し指でつまみ、中の餡が透けない程度に外側の練切生地だけを軽く引っ張る。そうすると、5つの涙形が集まった梅のような形になる。花びらの先端に切れ目を入れる

黄身餡を包餡する。

包餡して丸めた生地を梅の実の形に成形する。上部をつまんでキューピーの頭のようにして、とがった部分を作る。そして片栗粉をまぶして余分な粉を払い、くすんだ色合いにする。片栗粉をまぶすとマット調になった生地が梅の産毛のように見えて、本物の梅の質感に近くなる。

三角棒で切れ目を入れ、箸の頭でくぼみをつけたら完成。本物の梅のようなかわいらしい梅が出来上がった。

DVDの最後に、すべての課で教えてくださった先生方が全員登場して、和菓子作りで覚えておきたいポイントなどを語る場面では、本当に学校を卒業するような気分になって、最後までやり通せた喜びでいっぱいになった。



練切 桜

と、桜の花らしくなる。最後に、黄色く着色した生地を裏返しして、花心として桜の中心に載せれば完成。

思ったよりかわいく出来上がった。食感も、作ってすぐに食べた時は練切生地が少し固く感じられて餡との一体感がなかったが、時間がたつてから食べてみたら、餡と練切生地がなじみ、口に入れると生地と餡の境が分からないほどになっていた。和菓子店で買ってくる練切と同じ味、同じ食感。そう、これこれ！と感動。作ったものを並べてみると、形がまちまちで、いびつなものもあったが、初めて作ったものとしてはうまくできたとと思う。

こなし「笹」を作る

こなしは、関東で主流の練切に対し、主に関西地方で好まれ

は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能。スクーリング5日間50,000円（不参加の場合は、不要）*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途。*和菓子技術講座は半年コースとなり、教材、学費等が他講座と異なります。
■資料請求（無料）お問い合わせ先
辻製菓専門学校・辻製菓専門学校
通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
URL: http://www.tsujicho.com
E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

第11課 生菓子1

くこの課のねらい
関西と関東の主流の茶席菓子について学ぶ

練切
こなし

第12課 生菓子2

くこの課のねらい
上生菓子について学ぶ

外郎
きんとん

外郎生地は、上白糖、餅粉、上白糖を混ぜて水で溶いた葛粉を加え着色したものを蒸す。蒸し上がった生地は、蒸し器に敷いたさらしを使ってまめ、こなしと同様にシロップを使って滑らかなるまで練る。また熱があるうちに分割し、用意した

有名だが、外郎を生地に練切のようにさまさまな形の上生菓子を初めて知った。

外郎「梅」を作る

名古屋の銘菓としての外郎は有名だが、外郎を生地に練切のようにさまさまな形の上生菓子を初めて知った。

有名だが、外郎を生地に練切のようにさまさまな形の上生菓子を初めて知った。

通信教育講座 募集要項

【受講期間】1年間【受講開始】毎年4月/10月
【講座・定員】●辻製菓専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座 (250名) 日本料理技術講座 (320名) 中国料理技術講座 (150名)
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座 (325名) 製パン技術講座 (125名) 和菓子技術講座 (50名)
【教材】DVD12枚 (年間/毎月1枚) または、ビデオ24本 (年間/毎月2本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等
【学費】入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料