基礎から身につく 和菓子の教科書　目次

刊行にあたって

基本技法（分割・包餡・成形・着色） …… 6
用語集 …… 8

製餡

粒餡 …… 10

白粒餡 …… 11

漉し餡 …… 12

白漉し餡 …… 13

薯蕷餡 …… 14

黄味餡 …… 14

◆豆の種類 …… 15

蒸し菓子

薬饅頭 …… 18

薯蕷饅頭 …… 20

黄味時雨 …… 22

◆山芋の種類 …… 24

枠蒸し菓子

浮島 …… 26

観世水（村雨製） …… 28

水無月 …… 30

軽羹 …… 32

上生菓子

ねりきり …… 34

● 菊 …… 35
● 鈴 …… 36

金団 …… 37

こなし …… 38

● 鶴 …… 39
● 梅 …… 39

外郎 …… 40

● 柿 …… 40
● 蝶 …… 41

葛饅頭 …… 42

葛焼き …… 44

◆葛について …… 45

流し菓子

錦玉羹 …… 48

煉り羊羹 …… 50

水羊羹 …… 52

餅・団子

みたらし団子 …… 54

柏餅 …… 56

粽 …… 58

桜餅（道明寺製） …… 60

栗餅（求肥製） …… 62

紅梅餅（雪平製） …… 64

◆米粉の種類 …… 66

焼き菓子

栗饅頭 …… 68

桃山 …… 70

どら焼き …… 72

鮎焼き …… 74

カステラ …… 76

干菓子

打ち物（落雁製） …… 80

干し琥珀 …… 81

すはま …… 82

生砂糖（雲平） …… 83

有平糖 …… 84

材料と器具の解説 …… 85

本書の使い方

材料について

- 砂糖は、餡や羊羹にはすっきりとした甘味の白双糖・グラニュー糖、生地には、甘味にコクがあり、生地をしっとりとさせ、焼き色がつきやすい上白糖を使用しています。
- 食用色素は、ペーストタイプのものをシロップ（グラニュー糖：水＝1：1の割合で一度沸騰させたもの）で調整して使用しています。
  ※食用色素には、ペーストタイプ、粉末タイプとさまざまありますが、どのタイプであっても水やシロップで丁寧に溶いてから使用してください。ただし、シロップや水を多く入れると色が薄くなり、生地等を柔らかくしてしまうので注意してください。
- その他の材料については、「豆の種類」（15ページ）、「山芋の種類」（24ページ）、「葛について」（45ページ）、「米粉の種類」（66ページ）、「材料と器具の説明」（85ページ）の各ページで説明しています。

Point（ポイント）について

- 特に注意すべき手順や留意点については、ポイントとして説明しています。

薯蕷饅頭

じょうよまんじゅう

「薯蕷」とはつくね芋（山芋）のことであり、「上用」の字をあてることもある。
芋のコシ（粘り）を見極め、工程、配合を調整する必要があるため経験を要する。

材料 ［出来上がり量／10個分］

＊生地／1個15g
つくね芋（正味）……40g
上白糖……80g
上用粉……45g

＊中餡／1個30g
小豆漉し餡……300g

＊手粉
上用粉……適量

＊分量外
酢水……酢1：水10
サラダ油……適量
食用色素……適量

1 つくね芋の皮をむき、目の細かいおろし金ですりおろす。

2 丁寧に混ぜながら、上白糖を3回に分けて加える。

3 生地が柔らかくなり、持ち上げたときに生地がちぎれずにつながるようになるまで混ぜる。

4 上用粉の上に生地を移し、生地を周囲からたたみこみ、しっかりと押さえながら上用粉と合わせる。

5 手粉の上に生地を移し、生地をたたむようにしながら耳たぶくらいの固さに調整する。

6 生地を分割し、中餡を包餡する（P19【薬饅頭】**5**のポイント参照）。

7 蒸籠《せいろ》に濡らしたさらしを敷き、等間隔に並べて霧吹きで酢水を噴きつけ、約10分で蒸し上げる。酢水は、蒸したときの膨張による生地の亀裂を防ぐ。

8 蒸し上がったら、手にサラダ油を薄く塗り、巻きすに移して冷ます。

失敗例

生地が固い（上用粉が多い）とふくらみが弱く、蒸し上がり後も固い。生地が柔らかい（上用粉が少ない）とよくふくらむが生地に亀裂《きれつ》が入りやすい。

応用例

着色

生地の一部に食用色素をつけ、練りながら混ぜていく。手早く行ない、生地の状態が悪くならないようにする。

生地の貼りつけ

着色後、分割した生地を湿らせる程度に濡らせば、包餡前の生地に貼りつけ模様をつけることができる。

みたらし団子

みたらしだんご

下鴨神社（京都）の神饌（しんせん）菓子を起源とした団子で、醤油風味が特徴である。

材料　［出来上がり量／10本分（団子50個分）］

＊生地

上新粉……400g
熱湯……400ml

＊醤油だれ

醤油……75ml
水A……100ml
みりん……20ml
上白糖……120g
片栗粉……30g
水B……100ml

＊分量外

竹串18cm……10本

1 沸騰した湯を400ml量り、上新粉に一度に加え混ぜる。

2 準備をしておいた蒸籠《せいろ》に小分けにして入れ、約20分蒸す。

3 さらしを使いしっかりと練る。

4 練った生地を冷水で冷やし、水気を取ったあと、さらしを使いしっかり練る。

Point

● 蒸した生地を急冷することで弾力が出て、歯ごたえがよくなる。

5 生地を直径2cmほどの棒状に伸ばし、三角ベラで転がしながら球状に成形して切り、竹串に刺す。

6 団子を網の上で直火《じかび》で焼き、焼き色をつける。

7 醤油だれをつけて仕上げる。

○醤油だれ

1 鍋に醤油、水A、みりん、上白糖を入れ混ぜ、ひと煮立ちさせる。

2 水Bで溶いた片栗粉を加え、混ぜながら透明になるまで煮る。

仕上げ例

柔らかめに炊き上げた粒餡を塗って仕上げる。

柏餅

かしわもち

柏の葉は新芽が育つまで古い葉が落ちないことから、家系が途切れない「子孫繁栄」の縁起をかつぎ端午（たんご）の節句に用いられてきた。関西では、白味噌餡も好まれる。

材料　［出来上がり量／10個分（製品重量45g）］

＊生地／1個30g
上新粉……110g
餅粉……10g
浮粉……5g
上白糖……50g
熱湯……150ml

＊中餡／1個15g
小豆漉し餡……150g

＊分量外
柏の葉……10枚