

# いただきます・ごちそうさま

令和4年12月2日

呉市立蒲刈中学校

早いもので今年もあとひと月になりました。そして、年末に向けて何かと慌ただしくなる頃です。体調管理に気を配り、インフルエンザや風邪、新型コロナウイルス感染症などへの予防に努めて過ごしていきましょう。



## 和菓子への理解を深めよう!!

今年度も12月6日(火)に、椿庵 博美屋の片井康裕様を講師に招いて和菓子作りの体験活動を行います。

### ◆和菓子の歴史◆



和菓子のルーツは、木の実や果物を食べたりしていたのが最初と考えられているようです。その後、日本最古の加工品と言われる「餅」が作られ、歴史の移り変わりとともに、他国との交流、茶の湯文化の発達、西洋菓子の渡来等の影響を受けて和菓子は進化し、江戸時代に使用される原材料の供給や製造技術の発達等により、現代の和菓子のようになりました。

### ◆和菓子の特長◆



#### ①季節感を持つ



春夏秋冬がある日本は生活の中に季節感が深くかかわっています。そして、和菓子も季節の移ろいとともに変化するものがたくさんあります。

#### ②生活文化と共にある

生活文化の中で大きな影響を持つのは季節ごとにある年中行事です。そうした際に欠かすことができないものの1つに和菓子があります。

### ◆和菓子の種類◆

和菓子は一見して同じように見えても微妙に異なるものが多数あります。また、日本各地の地域色を活かした菓子や、特色のある原料を活かした菓子などのほか、作り手の表現などによって、さまざまな形や味の和菓子があります。

### 【和菓子あれこれ】

#### ◆餅もの:米を原料とした餅が用いられる菓子

大福, かしわ餅, 団子, おはぎ(ぼたもち) など



#### ◆蒸しもの:蒸して作る菓子

蒸しまんじゅう, 栗蒸し羊かん など



#### ◆おかもの:別々の素材を組み合わせて作る菓子 もなか 最中 など

#### ◆流しもの:型に流し込んで作る菓子 かんてんよ 水羊かん, 寒天寄せ など

#### ◆打ちもの:型に入れて内固めて作る菓子 らくがん 落雁 など

#### ◆ねりもの:餡を主体にして形を作る菓子



#### ◆焼きもの:焼いて作る菓子

平鍋という銅板を使用するものとオーブンを使用する焼き菓子がある。

平鍋使用 どら焼き, きんつば など  
オーブン使用 カステラ など



今年度は体験活動の前に和菓子への理解を深めてほしいと思い、【食育通信】で和菓子について特集しました。

当日は「エプロン」、「三角巾」を忘れずに持参してくださいね。

