

平成23年度 和菓子講習会



講師 森 定雄 先生
道寄 好子 先生
会場 別府大学2号館(2階 調理実習室)
日時 平成23年10月30日(日) 9:30～14:30

主催	別府大学短期大学部食物栄養科	
協賛	フードスペシャリスト協会	
後援	大分合同新聞社	NHK大分放送局
	OBS大分放送	TOSテレビ大分
	OAB大分朝日放送	エフエム大分

別府大学短期大学部食物栄養科 実技資料



おとづれ

割り箸で布巾で
絞出す



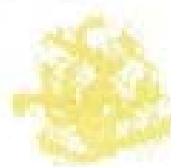
雪うさぎ

串で仕上げ



秋の香り

みかんの皮をむき
仕上げ



愛の香り

当日は菊の予定です。

～メモ～

塩釜

材料	36×4.5×3(型)3.5 本分
上白糖	2 0 0 g
※しとり水	適量
寒梅粉	1 0 0 g
絹みじんこ	6 0 g
ゆかり	6 ～ 7 g
中餡	

※しとり水は、水 100g にグラニュー糖 100g を炊き上げたもの

《作り方》

落雁

材料	分量
上白糖	3 0 0 g
しとり水	適量
寒梅粉	2 0 0 g

砂糖に着色料を入れる。

黒餡(ピンク) 白餡(緑)

干菓子

きな粉すはま

材料	分量
きな粉	5 0 0 g
上白糖	6 0 0 g
※牛皮	3 0 0 g

※水でのばしてつなぎに使う

《作り方》

つや干し

材料	分量
粉末寒天	7 . 5 g
水	3 0 0 g
グラニュー糖	6 0 0 g
水飴	2 0 g

和三盆打ち物

材料	分量
和三盆糖	1 0 0 g
粉砂糖	1 0 0 g
しとり水	
寒梅粉	3 0 g

《作り方》

寒氷

材料	分量
粉末寒天	8 g
水	3 0 0 g
上白糖	7 5 0 g
フオンザン	2 0 0 g
グラニュー糖	1 0 0 度～1 2 0 度

飴干し

材料	分量
手亡白飴	6 0 %
山割法	4 つ山グラ
梅肉	適当 (塩分 1 5 %)

《作り方》

翁飴

材料	分量
水	3 0 0 g
粉末寒天	6 g
グラニュー糖	2 8 0 g
※水飴	6 0 0 g

※水飴は岡混ぜすること

豊後風土記

そば餅

材料	分量	その他	分量
上白糖	7 4 g	中に入れるつぶ餡	1 個 2 2 g
卵液	6 3 g	生地	1 個 8 g
水飴	1 0 g	打ち粉	薄力粉
薄力粉	7 4 g		
そば粉	4 6 g		
重曹	1. 2g		

《作り方》

乳菓

材料	分量	その他	分量
卵液	7 2 g	白餡	1 個 2 2 g
上白糖	8 8 g	生地	1 個 1 5 g
浮き粉	3 2 g		
バター	5 0 g		
練乳	2 0 g		
水飴	1 5 g		
重曹	2 g		
B. P	1 g		
薄力粉	2 0 0 g		

《作り方》

～森 定雄先生 プロフィール～

昭和 24 年から大分「松月堂」に 20 年間勤務し、その間数々の賞を受賞なさり、特に昭和 34 年に金賞牌、昭和 43 年には有功金賞を、昭和 44 年に独立してからは、はえある名誉金賞や和菓子第 1 位の表彰を受賞しました。昭和 56 年に大分和菓子高等職業訓練校が開校して以来、長年にわたり和菓子作りの指導にあたり、平成元年には副校長になりました。業界の指導育成、技能向上と後継者の育成に多大な貢献をなされました。温かみのある穏やかな人柄で菓子学校の卒業生と今でも交流が続いています。また昭和 59 年には一級和菓子技能士の資格を取得し、店で販売するカステラや四季おりおりの和菓子には定評があります。特に引菓子や上生、半生菓子を得意としています。名菓は豊後風土記。

～道寄 好子先生 プロフィール～

平成 13 年 11 月に「和の心彩発見 季和舎(ときわしゃ)」の講師資格を取得し、2 年後の平成 15 年 4 月に自宅にて教室を開講。季節の移ろいに美を見出し、日常生活での和文化の取り入れ方を楽しく紹介しております。その後「創作のし袋」や「シルクコードアクセサリー」、「染色」の講座・教室を開き、平成 22 年には別府大学短期大学部食物栄養科 1・2 年生を対象とした講座「社会人としてのマナーについて」の講師を務め、礼儀作法やお茶の入れ方・楽しみ方の指導を行いました。平成 23 年より大分合同新聞おおいた女性倶楽部“萌”の会のイベントや「オンパク」で「シルクコードアクセサリー」の講座を開催しております。

講演 森 定雄先生「和菓子作り・大分銘菓の歴史」

～メモ～

軽食

御献立

大分銘菓
アレنجニアフタヌーンティー

お菓子

ご飯

秋刀魚巻き

マグロ巻き

きゅうりの巻のもの

揚げ物

鱧フライ

鶏の南蛮漬け

里芋の揚げ物

山椒の粉と明太マヨネーズ

生麩田楽

和え物

こんにゃくと枝豆の

白和えタルト

煮物

ミニおでん

お菓子

トマト餅の栗おぼろ漆え



ボンディアの

ブルーベリーソース

荒城の月のクレープ包み

やせ馬団子餡餅の栗おぼろ

ゆず餅入り琥珀寒天

トマトと瑠伊沙の
ミルフィーユ



～アフタヌーン・ティー(Afternoon tea)はイギリス発祥の喫茶習慣～

紅茶と共に軽食や菓子を摂る習慣であるが、単に飲食を楽しむだけのものではなく社交の場として使われ、礼儀作法、室内装飾、家具調度、使用されている食器や飾られている花、会話内容など広範な分野のセンスや知識・教養が要求される(文化的・社交的な位置づけとしては日本の茶道に近い)。

1840 年頃に第 7 代ベッドフォード公爵フランシス・ラッセルの夫人、アンナ・マリア(en:Anna Russell, Duchess of Bedford)によって始められたとされる。イギリスにおいてこのような慣習が始まったのは女性向けの社交の場としてと、もうひとつ、日本においては一般的に夕食時間とされる時間帯(19～21 時)は、観劇やオペラ鑑賞や夜の社交などにあてられ夕食を摂るのが 21 時以降になるため、事前の腹ごしらえとしての意味がある。アフタヌーン・ティーは食事に準ずる喫茶習慣でもある。ロー・ティー(Low tea)とも呼ばれ、客間や居間など低いテーブルのある空間で提供された。現代では、ホテルやレストランで提供される形式も含め、アフタヌーン・ティーと呼ぶ。紅茶のほかに、キュウリのサンドイッチなどの軽食や、スコーン、ケーキ類といった菓子が供される。皿に盛った軽食・菓子が 2～3 段重ねのティースタンド(トレイの一種)に載せられる。ティースタンドはアフタヌーン・ティーにおける象徴的なアイテムであるが、本来は狭いテーブルや低いテーブル上を有効に活用するために使われる。このため、ビュッフェ方式などの広いテーブルで行うアフタヌーン・ティーにティースタンドを使うことは、作法として避けられる。

アフタヌーン・ティーに類する習慣には、さらに遅い時間のハイ・ティー(High tea)がある。ハイ・ティーは本来食事としての意味合いが強く、一般的に夕方 5 時から 6 時の、上記由来欄に示されるような遅い時間の夕食の前に、食事とともに茶など飲み物が提供されたものの。

～ぼてぼて茶について～

ぼてぼて茶は、茶どころとして知られる城下町・松江市で、元々、奥出雲のたたら製鉄の職人さん達が高温で過酷な作業の合間に、立ったまま口に流し込んでいた労働食だといわれています。また、不昧公の時代の非常食だったと言う説や、上流階級の茶の湯に対抗して庶民が考え出した、趣味と実益を兼ねた茶法だとする説等いろいろです。乾燥した茶の花を入れ、煮出した番茶を丸みのある筒茶碗に注ぎ、長めの茶筌で泡立てます。この泡立てるときの音から「ぼてぼて茶」の名がついたといわれています。泡立てたお茶の中に、おこわ、煮豆、きざんだ高野豆腐や漬物などの具を少しずつ入れれば出来上がり。箸を使わず、茶碗の底をトントンたたいて片寄せた具をお茶と共に流し込みます。



別府大学

別府大学短期大学部

問い合わせ先

別府大学短期大学部 食物栄養科

〒874-8501 大分県別府市北石垣82
TEL & FAX 0977-66-9655 (直通)