

和菓子のポイント

過去出題数(H25～R5)

1	製餡	21問
2	焼き物	15問
3	粉原料	8問
4	蒸し物	7問
4	流し物	7問
6	その他	6問

<製餡>

【最重要キーワード】

含糖率とは、練り上げたあとの餡に含まれている砂糖の重量%

グレートノーザンは、白インゲン豆の品種

熱を加えて α 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 β 化(老化)を遅らせ滑らかな口溶けと風味を与える工程が餡練作業

漉し餡を作るときの生餡の水分量は 60%

練り上げた餡は、出来るだけ早く冷ます

配糖率は、使用した糖類の重量 \div 生餡の重量 $\times 100$

含糖率は、使用した糖類の重量 \div 練り上がり餡の重量 $\times 100$

水漬けした小豆は、容積で約 2.5 倍、重量で約 2.0 倍となる

練切餡は、白生餡又は小豆生餡1kg に対して砂糖 500g、牛皮 100g、水飴 100g を入れる。

直火煮上げで生餡をつくる場合の煮上がり時間は、紅金時(200 分) $>$ 大手亡(120 分) $>$ 白小豆(90 分) $=$ 大納言小豆(90 分)

約 20℃の水に対して、小豆の浸透時間は約 4 時間である。

小豆最中餡の練り上がり配糖率は、120%~130%

しわのぼし水(びっくり水)を加えて煮汁を 50℃以下にする

小豆餡が開発されたのは鎌倉時代。塩で味付けされていた

覚えよう！【出た順まとめ】

(餡練り作業)

★★★★餡練り作業とは、熱を加えて α 化したでん粉を含む餡粒子に砂糖を加えることで β 化を遅らせ、風味の良い滑らかな口溶けの餡を作るための作業である。(R4)(R3)(H30)(H28)(H25)

★★★餡練りは、強火で十分な加熱を行うことで滑らかで口溶けの良い餡が出来る。(R3)(H28)(H27)

★★練り上げた餡は、出来るだけ早く冷ます。(R2)(H28)

★豆を煮熟することで、でん粉粒子を α 化(糊化)して、餡粒子をつくる。(R2)

★サワリ(銅製の練り鍋)に水と砂糖を入れて加熱し、沸騰したら生餡を加えて手早く全体に混ぜ合わせ、煮詰まってきたら徐々に火を弱め、ヘラ数を少なくして練る。(H25)

★食塩や卵黄、牛皮(求肥)、水飴を加える場合は、火を弱めて練り上がり際に加える。(H25)

(配糖率・含糖率)

★★★★配糖率は、使用した糖類の重量 \div 生餡の重量 $\times 100$ (R2)(H30)(H29)(H25)

★屈折計(糖度計)の目盛りに使用される「ブリックス(Brix)」とは、砂糖水 100g 中に含まれる砂糖の重さで、砂糖水の濃度のことである。(R4)

★含糖率とは、練り上げたあとの餡に含まれている砂糖の重量%で、使用した糖類の重量 \div 練り上がり餡の重量 $\times 100$ 。(R5)(R4)

★小豆最中餡の練り上がり配糖率は、120%~130%(H27)

(製法)

★★★漉し餡を作るときの生餡の水分量は 60%(R3)(H27)(H25)

★★餡の作り方として、水洗いした小豆を鍋に入れ小豆が隠れるくらいの水を加えて火にかける。沸騰したら「びっくり水」を加えて煮汁の温度を 50℃程度まで下げた後、渋切りを行い、本煮に移る。(H30)(H26)

★本煮では、焦がさないように柔らかく煮上げ、火を止めてから蓋をして 30 分程度蒸らす。(R3)

★渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味や苦味成分が出た煮汁を捨てることである。(R2)

★直火煮上げで生餡をつくる場合の煮上がり時間は、紅金時(200 分) $>$ 大手亡(120 分) $>$ 白小豆(90 分) $=$ 大納言小豆(90 分)(H28)

(小豆の浸漬)

- ★★★★水漬けした小豆は、容積で約 2.5 倍、重量で約 2 倍となる。(R5)(R2)(H31)(H28)
- ★★★小豆を浸漬する場合は、小豆に対して約 3 倍の水(又は湯)を加えておく。(R5)(R3)(H27)
- ★★約 20℃の水に対して、小豆の浸透時間は約 4 時間である。(R5)(H27)
- ★長時間漬けすぎると渋み・苦味・臭気になる成分が再び豆の中に入ってしまうので注意する。(R5)

(小豆)

- ★★シュマリは、小豆の品種(R4)(H26)
- ★★グレートノーザンは、白インゲン豆の品種(R4)(H26)
- ★キタノオトメは、小豆の品種(R4)
- ★ライマービーンズは、白インゲン豆。(H26)
- ★バタービーンズは、インゲン豆。(H26)
- ★餡の原料である豆類は、3～5 年に一度の作付けでなければ良質な豆を収穫することが難しい。(R4)(H30)
- ★小豆餡が開発されたのは鎌倉時代。塩で味付けされていた。(H25)

(配分)

- ★小豆並餡は、小豆生餡1kg に対して砂糖 600～700gを入れる。(H29)
- ★黄味餡は、白生餡1kg に対して砂糖 600～700g、卵黄3～40 個を入れる。(H29)
- ★小豆最中餡は、小豆生餡1kg に対して砂糖 1,200～1,300g、水飴 50～400g、糸寒天 2～3gを入れる。(H29)
- ★練切餡は、白生餡又は小豆生餡1kg に対して砂糖 500g、牛皮 100g、水飴 100gを入れる。(H29)

解いてみよう！【過去問】

問1 餡の含糖率を求める式として、正しいものを一つ選べ。(R5-55)

- 1 使用した砂糖の重量÷練り上がり餡の重量×100
- 2 使用した砂糖の重量÷生餡の重量×100
- 3 練り上がり餡の重量÷使用した砂糖の重量×100
- 4 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100

問2 製餡の水漬けに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R5-60)

- 1 豆に対して約3倍の水を入れて一晩漬ける。
- 2 豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約2.5倍、重量で約2倍になる。
- 3 水漬け時間は、係数180を使う(例えば $180 = 20^{\circ}\text{C} \times 9$ 時間)。
- 4 長時間漬けすぎると渋み・苦味・臭気になる成分が再び豆の中に入ってしまうので注意する。

問3 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R4-55)

- 1 餡の原料である豆類は、3～5年に一度の作付けでなければ良質な豆を収穫することが難しい。
- 2 屈折計(糖度計)の目盛りで使用される「ブリックス(Brix)」とは、砂糖水 100g 中に含まれる砂糖のg量で、砂糖水の濃度のことである。
- 3 含糖率とは、生餡の重量に対して使用する糖類の重量を%で表したもので、この率により並餡、中割餡等に分けられる。
- 4 餡練り作業とは、 α 化したでん粉を含む餡粒子に砂糖を加えることで β 化を遅らせ、風味の良い滑らかな口溶けの餡を作るための作業である。

問 4 小豆の品種として、誤っているものを一つ選べ。(R4-57)

- 1 グレートノーザン
- 2 シュマリ
- 3 えりも
- 4 キタノオトメ

問 5 漉し餡を作るときの生餡の水分量として、正しいものを一つ選べ。(R3-55)

- 1 約 30%
- 2 約 40%
- 3 約 50%
- 4 約 60%

問 6 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R3-58)

- 1 小豆を浸漬する場合は、小豆に対して約 3 倍の水(又は湯)を加えておく。
- 2 本煮では、焦がさないように柔らかく煮上げ、火を止めてから蓋をして 30 分程度蒸らす。
- 3 餡練りは、強火で十分な加熱を行うことで滑らかで口溶けの良い餡が出来る。
- 4 β 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 α 化を遅らせ滑らかな口溶けと風味を与える工程が餡練作業である。

問 7 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-57)

- 1 豆を煮熟することで、でん粉粒子を α 化(糊化)して、餡粒子をつくる。
- 2 水漬けした小豆は、容積で約 2.5 倍、重量で約 2 倍となる。
- 3 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味や苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 4 練り上げた餡は、出来るだけゆっくりと冷ますようにする。

問 8 餡の配糖率を求める式として、正しいものを一つ選べ。(R2-60)

- 1 練り上がり餡の重量÷使用した糖類の重量×100
- 2 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- 3 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100
- 4 使用した糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100

問 9 小豆に関する記述の()に入る数字の組合せとして、正しいものを一つ選べ。
(H31-57)

水漬けした小豆は、容積で約(A)倍、重量で約(B)倍となる。

	A	B
1	2.5	2.0
2	2.0	2.5
3	2.5	3.0
4	3.5	2.5

問 10 餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H30-55)

- 1 餡の原料である豆類は、毎年作付けすると良質な豆を収穫することができない。
- 2 餡練りとは、でん粉を α 化したでん粉粒子に、砂糖を均一にしみこませ、滑らかな口溶けと風味をあたえる作業をいう。
- 3 餡の作り方として、水洗いした小豆を鍋に入れ小豆が隠れるくらいの水を加えて火にかける。沸騰したら「びっくり水」を加えて煮汁の温度を 50℃程度まで下げた後、洗切りを行い、本煮に移る。
- 4 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものを含糖率といい、これによって並餡、中割餡などに分けられる。

問 11 餡とその製造方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H29-56)

- 1 小豆並餡は、小豆生餡1kg に対して砂糖 600～700g を入れる。
- 2 黄味餡は、白生餡1kg に対して砂糖 600～700g、卵黄3～40 個を入れる。
- 3 小豆最中餡は、小豆生餡1kg に対して砂糖 1,200～1,300g、水飴 50～400g、糸寒天 2～3g を入れる。
- 4 練切餡は、白生餡又は小豆生餡1kg に対して砂糖 300～350g、牛皮 400g、水飴 200g を入れる。

問 12 生餡 1,000g に対して砂糖 600g を加えて練り上げた餡 1,500g の配糖率として、正しいものを一つ選べ。(H29-58)

- 1 27%
- 2 40%
- 3 60%
- 4 67%

問 13 製餡について、誤っているものを一つ選べ。(H28-55)

- 1 水漬けした小豆は、容積で約 2.5 倍、重量で約2倍となる。
- 2 豆を煮熟して細胞膜を熱凝固し、中のでん粉粒子を α 化した餡粒子に砂糖を加えることで β 化を遅らせる。
- 3 餡練りは、基本的に強火で十分な加熱を行うことで、滑らかで口溶けの良い餡が出来る。
- 4 練り上げた餡は、出来るだけゆっくりと冷ますようにする。

問 14 次の豆類のうち、直火煮上げで生餡をつくる場合に、煮上がり時間が最も長いものを一つ選べ。(H28-59)

- 1 大納言小豆
- 2 紅金時
- 3 白小豆
- 4 大手亡

問 15 練り上がり餡の配糖率について、誤っているものを一つ選べ。(H27-55)

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 小豆並餡 | 60%~70% |
| 2 小豆中割餡 | 75%~80% |
| 3 小豆最中餡 | 90%~100% |
| 4 小豆つぶ最中餡 | 120%~130% |

問 16 製餡について、誤っているものを一つ選べ。(H27-57)

- 1 小豆を浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水(又は湯)を加えておく。
- 2 約 20℃の水に対して、小豆の浸透時間は約2時間である。
- 3 脱水後の生餡の水分量は、60%前後である。
- 4 餡練りは、基本的に強火で十分な加熱を行うことで、滑らかで口溶けの良い餡が出来る。

問 17 小豆の品種として、正しいものを一つ選べ。(H26-55)

- 1 シュマリ
- 2 グレートノーザン
- 3 ライマービーンズ
- 4 バタービーンズ

問 18 生餡の製法で、しわのぼし水(びっくり水)を加えて煮汁をさます温度について、正しいものを一つ選べ。(H26-56)

- 1 80℃以下
- 2 70℃以下
- 3 60℃以下
- 4 50℃以下

問 19 次のうち、餡作りが始められた時代はどれか。(H25-55)

- 1 平安時代
- 2 鎌倉時代
- 3 室町時代
- 4 江戸時代

問 20 次のうち、生餡の水分として、最も適しているものはどれか。(H25-56)

- 1 63%位
- 2 53%位
- 3 43%位
- 4 33%位

問 21 次のうち、餡練りに関する記述について、誤っているものはどれか。(H25-57)

- 1 餡練りとは、でんぷんを α アルファ化して、砂糖を均一にしみ込ませ、餡の風味を醸かもし出すための作業をいう。
- 2 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものを含糖率といい、これによって、並餡、中割餡などに分けられる。
- 3 サワリ(銅製の練り鍋)に水と砂糖を入れて加熱し、沸騰したら生餡を加えて手早く全体に混ぜ合わせ、煮詰まってきたら徐々に火を弱め、ヘラ数を少なくして練る。
- 4 食塩や卵黄、牛皮(求肥)、水餡を加える場合は、火を弱めて練り上がり際に加える。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

含糖率は、使用した砂糖の重量÷練り上がり餡の重量×100

問2 正答3

3 水漬け時間は、係数80を使う(例えば $80 = 20^{\circ}\text{C} \times 4\text{時間}$)。

問3 正答3

3 含糖率とは、練り上げたあとの餡に含まれている砂糖の重量%。生餡の重量に対して使用する糖類の重量%は配糖率。並餡(55~60%)、中割餡(70%)等に分けられる。

問4 正答1

1 グレートノーザンは、白インゲン豆

問5 正答4

漉し餡を作るときの生餡の水分量は60%

問6 正答4

4 熱を加えて α 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 β 化(老化)を遅らせ滑らかな口溶けと風味を与える工程が餡練作業である。

問7 正答4

4 練り上げた餡は、出来るだけ早く冷ます。

問8 正答2

2 配糖率は、使用した糖類の重量÷生餡の重量×100

問9 正答1

水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2.0倍となる。

問10 正答4

4 生餡の重量に対して使用する糖類の重量%は配糖率。含糖率とは、練り上げたあとの餡に含まれている砂糖の重量%。配当率によって並餡(55~60%)、中割餡(70%)等に分けられる。

問 11 正答 4

練切餡は、白生餡又は小豆生餡1kg に対して砂糖 500g、牛皮 100g、水飴 100g を入れる。

問 12 正答 3

砂糖÷生餡×100=600÷1000×100=60%

問 13 正答 4

4 練り上げた餡は、出来るだけ早く冷ます。

問 14 正答 2

煮上がり時間は、紅金時(200 分)>大手亡(120 分)>白小豆(90 分)=大納言小豆(90 分)

問 15 正答 3

小豆最中餡の練り上がり配糖率は、120%～130%

問 16 正答 2

2 約 20℃の水に対して、小豆の浸透時間は約 4 時間である。昔は、漬け水が腐敗しやすかったので水につけないのが普通だった。

問 17 正答 1

1 シュマリは、小豆の品種。北海道上川地方の朱鞠内湖の近くで育成されている。

2 グレートノーザンは、白インゲン豆。

3 ライマービーンズは、白インゲン豆。

4 バタービーンズは、インゲン豆。

問 18 正答 4

しわのぼし水(びっくり水)を加えて煮汁を 50℃以下にする

問 19 正答 2

飛鳥時代に饅頭が伝来しその餡は塩で味付けした肉や野菜だった。小豆餡が開発されたのは鎌倉時代。塩で味付けされていた。

問 20 正答 1

生餡の水分は約 60%。

問 21 正答 2

2 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものを配糖率といい、これによって、並餡、中割餡などに分けられる。

<焼き物>

【最重要キーワード】

栗饅頭は、焼成後すぐに乾いた柔らかい布で表面を軽く拭いて艶を出す

栗饅頭の焼成温度は、185℃程度

栗饅頭に使う艶だし液は、卵黄1個に対して加えるみりんは 2ml

栗饅頭の基本配合は、薄力粉 200g、上白糖 100g、液卵 80g、白並餡 50g、ベーキングパウダー2g

長崎カステラは、焼成工程中に 3 回泡切りを行う。

長崎カステラの配合は、薄力粉 1,250g、卵 2,400g、糯餡^{もも} 400g、上白糖 2,600g、蜂蜜 200g、水約 15ml

長崎カステラのオープン温度は上火 230℃、下火 180℃

かすてら饅頭宵ごね生地は、即ごね生地より焼き肌が細かく食い口は悪い。

どら焼きの皮は、薄力粉 1,200g、卵 1,200g、重曹 20g、みりん(または蜂蜜) 300ml、水 500ml、砂糖 1,200g。

どら焼きの皮は、卵→上白糖→はちみつ→重曹→薄力粉→水の順に投入する。

桃山は、約 220℃のオープンに入れ、強火・短時間で上面に焼き色をつける。

覚えよう！【出た順まとめ】

(かすてら饅頭)

- ★★★即ごね法で作った「かすてら饅頭」は、焼き肌が粗いが食い口が良い。(R4)(H30)(H28)
- ★★かすてら饅頭の焼き肌は、宵ごね生地の方が即ごね生地より細かい。(H30)(H28)
- ★★かすてら饅頭の即ごね法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにしっかりとこねつけ、1時間程度休ませてから揉みまとめ、餡を包む。(H30)(H28)
- ★★かすてら饅頭の宵ごね法では、薄力粉の8割程度を加えたらこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよく揉み込み、麩を出し切ってから餡を包む。(H30)(H28)

(カステラ)

- ★★★長崎カステラは、粉半分。粉:卵:砂糖=0.5:1:1(R5)(H31)(H27)
- ★★★長崎カステラは、上火 230℃、下火 180℃程度の温度で焼き、焼成工程中に泡切りを3回行う。(R4)(R2)(H29)

(栗饅頭)

- ★★栗饅頭に使う艶だし液は、卵黄1個に対して加えるみりんは2ml(H30)(H26)
- ★栗饅頭は、焼成後すぐに乾いた柔らかい布で表面を軽く拭いて艶を出す。(R4)
- ★栗饅頭の焼成温度は、185℃程度(R3)
- ★栗饅頭の基本配合は、薄力粉 200g、上白糖 100g、液卵 80g、白並餡 50g、ベーキングパウダー2g(H28)

(桃山)

- ★★桃山は、230℃程度のオーブンの中段に入れ、強火・短時間で上面に焼き色をつけ、下火を強くしないように焼き上げる。(R4)(H31)
- ★冷えた黄味火取餡に、味甚粉を加え、手でよくもみ混ぜる。(H31)
- ★餡に卵黄とみりんを加えて硬さを調節する。(H31)
- ★成型した生地の表面にみりんをはけ塗りする。(H31)

(どら焼き)

- ★★どら焼きの皮は、卵→上白糖→はちみつ→重曹→薄力粉→水の順に投入する。(R5)(H29)
- ★★どら焼きの皮は、同量。粉:卵:砂糖=1:1:1(H30)(H27)

解いてみよう！【過去問】

問1 長崎カステラを下記の生地配合で製造する場合、上白糖の使用量として、最も適切なものを一つ選べ。(R5-56)

液卵2,400g、水飴400g、薄力粉1,250g、蜂蜜200g、水約150g

- 1 1,250g
- 2 1,600g
- 3 2,000g
- 4 2,600g

問2 だら焼きの皮の製法において、材料を投入する手順として、正しいものを一つ選べ。(R5-57)

- 1 薄力粉→卵→上白糖→水→蜂蜜→重曹
- 2 卵→上白糖→蜂蜜→重曹→薄力粉→水
- 3 上白糖→薄力粉→卵→重曹→蜂蜜→水
- 4 上白糖→卵→薄力粉→水→重曹→蜂蜜

問3 焼き物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R4-58)

- 1 栗饅頭は、焼成後すぐに乾いた柔らかい布で表面を軽く拭いて艶を出す。
- 2 即ごね法で作った「かすてら饅頭」は、焼き肌が細かくて食い口が良い。
- 3 長崎カステラは、140～160℃程度の温度で焼き、焼成工程中に泡切りを3回行う。
- 4 桃山は、170℃程度のオーブンの中段に入れ、下火を強くしないように焼き上げる。

問4 栗饅頭の焼成温度として、正しいものを一つ選べ。(R3-57)

- 1 155℃程度
- 2 185℃程度
- 3 215℃程度
- 4 235℃程度

問 5 長崎カステラの一般的な製造工程に関する記述について、()に入れるべき正しい字句を一つ選べ。(R2-58)

長崎カステラは、焼成工程中に()泡切りを行う。

- 1 7回
- 2 5回
- 3 3回
- 4 1回

問 6 長崎カステラを次の配合で製造する場合、加える薄力粉の重量について、最も適切なものを一つ選べ。(H31-55)

卵 2,400g、糯飴^{もちあめ} 400g、上白糖 2,600g、蜂蜜 200g、水約 150g

- 1 約 1,250g
- 2 約 1,750g
- 3 約 2,250g
- 4 約 2,750g

問 7 桃山の製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H31-60)

- 1 冷えた黄味火取餡に、味甚粉を加え、手でよくもみ混ぜる。
- 2 餡に卵黄とみりんを加えて硬さを調節する。
- 3 成型した生地の上にみりんをはけ塗りする。
- 4 約 150℃のオーブンに入れ、弱火で焼き色を平均につけて焼き上げる。

問 8 栗饅頭に使う艶だし液について、卵黄1個に対して加えるみりんの量として、最も適当なものを一つ選べ。(H30-56)

- 1 約2ml
- 2 約4ml
- 3 約6ml
- 4 約8ml

問 9 だら焼きの皮を次の配合で製造する場合、加える砂糖の重量について、最も適切なものを一つ選べ。(H30-58)

薄力粉 1,200g、卵 1,200g、重曹 20g、みりん(または蜂蜜)300ml、水 500ml

- 1 約 500g
- 2 約 800g
- 3 約 1,200g
- 4 約 1,500g

問 10 かすてら饅頭の生地 of 仕込み方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H30-59)

- 1 宵ごね生地は、即ごね生地より食口は良い。
- 2 焼き肌は、宵ごね生地の方が即ごね生地より細かい。
- 3 即ごね法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにしっかりとこねつけ、1時間程度休ませてから揉みまとめ、餡を包む。
- 4 宵ごね法では、薄力粉の8割程度を加えたらこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよく揉み込み、麩を出し切ってから餡を包む。

問 11 長崎カステラのオーブン温度について、最も適切なものを一つ選べ。(H29-59)

- 1 80～100℃
- 2 130～150℃
- 3 180～200℃
- 4 230～250℃

問 12 だら焼きの皮の製法に関する材料投入手順の組合せについて、正しいものを一つ選べ。(H29-60)

- 1 上白糖→卵→薄力粉→重曹→水→はちみつ
- 2 卵→上白糖→はちみつ→重曹→薄力粉→水
- 3 薄力粉→卵→上白糖→水→はちみつ→重曹
- 4 上白糖→薄力粉→水→卵→はちみつ→重曹

問 13 かすてら饅頭の生地 of 仕込み方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H28-57)

- 1 即ごね法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにしっかりとこねつけ、1時間ほど休ませてからもみまとめ、餡を包む。
- 2 宵ごね法では、薄力粉の8割程度を加えたらこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよくもみ込み、麩を出し切ってから餡を包む。
- 3 食い口は、宵ごね生地の方が即ごね生地よりも良い。
- 4 焼き肌は、宵ごね生地の方が即ごね生地よりも細かい。

問 14 栗饅頭の基本配合で()に入る数量の組合せについて、最も適切なものを一つ選べ。(H28-60)

(基本配合)

薄力粉 200g、上白糖(A)g、液卵(B)g、白並餡 50g、ベーキングパウダー2g

	A	B
1	140	40
2	120	60
3	100	80
4	80	100

問 15

どら焼きの皮を下記の配合で製造する場合、加える砂糖の重量について、最も適切なものを一つ選べ。(H27-58)

卵 1,200g、みりん(または蜂蜜)300mL、薄力粉 1,200g、水 500mL、重曹 20g

- 1 約 800g
- 2 約 1,000g
- 3 約 1,200g
- 4 約 1,400g

問 16 長崎カステラを下記の配合で製造する場合、加える薄力粉の重量について、最も適切なものを一つ選べ。(H27-60)

卵 2,250g、水飴 450g、上白糖 1,400g、水 200mL、グラニュー糖 750g

- 1 約 1,000g
- 2 約 1,500g
- 3 約 2,000g
- 4 約 2,200g

問 17 栗饅頭で使うつや出し液について、卵黄2個に対して加えるみりんの量として、正しいものを一つ選べ。(H26-59)

- 1 約1mL
- 2 約2mL
- 3 約3mL
- 4 約4mL

見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

長崎カステラは、粉半分。粉：卵：砂糖＝0.5：1：1

液卵2,400g、水飴400g、薄力粉1,250g、蜂蜜200g、水約150gのとき、砂糖は約2,400g。

問2 正答2

どら焼きの皮の材料は、卵→上白糖→蜂蜜→重曹→薄力粉→水の順で投入する。

問3 正答1

2 即ごね法で作った「かすてら饅頭」は、焼き肌が粗いが食い口が良い。

3 長崎カステラは、上火 230℃、下火 180℃程度の温度で焼き、焼成工程中に泡切りを 3 回行う。

4 桃山は、230℃程度のオーブンの中段に入れ、下火を強くしないように焼き上げる。

問4 正答2

栗饅頭の焼成温度は、185℃程度

問5 正答3

長崎カステラは、焼成工程中に 3 回泡切りを行う。

問6 正答1

長崎カステラの配合は、薄力粉 1,250g、卵 2,400g、糯飴^{もち} 400g、上白糖 2,600g、蜂蜜 200g、水約 15ml

問7 正答4

4 桃山は約 220℃のオーブンに入れ、強火・短時間で上面に焼き色をつける。

問8 正答1

栗饅頭に使う艶だし液は、卵黄1個に対してみりん 2ml を加える

問9 正答3

どら焼きの皮は、薄力粉 1,200g、卵 1,200g、重曹 20g、みりん(または蜂蜜) 300ml、水 500ml、砂糖 1,200g。

問10 正答1

1 宵ごね生地は、即ごね生地より焼き肌が細かく食い口は悪い。

問 11 正答 3

長崎カステラのオープン温度は、上火 230℃、下火 180℃

問 12 正答 2

どら焼きの皮は、卵→上白糖→はちみつ→重曹→薄力粉→水の順に投入する。

問 13 正答 3

3 食口は、宵ごね生地の方が即ごね生地よりも悪い。

問 14 正答 3

栗饅頭の基本配合は、薄力粉 200g、上白糖 100g、液卵 80g、白並餡 50g、ベーキングパウダー 2g

問 15 正答 3

どら焼きの皮は、約同量。粉:卵:砂糖=1:1:1

薄力粉 1,200g、卵 1,200g、重曹 20g、みりん(または蜂蜜)300ml、水 500ml、砂糖 1,200g。

問 16 正答 1

長崎カステラの配合は、粉半分。粉:卵:砂糖=0.5:1:1

薄力粉 1,000g、卵 2,250g、水飴 450g、上白糖 1,400g、水 200mL、グラニュー糖 750g

問 17 正答 4

栗饅頭に使う艶だし液は、卵黄1個に対してみりん 2ml を加える

<粉原料>

【最重要キーワード】

松風は薄力粉

大福餅はもち米

うぐいす餅は、白玉粉(餅粉)

串団子は、上新粉

こなし: 餡、餅粉、薄力粉

東北地方の塩せんべいの原料は薄力粉

焼きんつばは、薄力粉と強力粉

薄力粉	こなし、田舎饅頭、利休饅頭、どら焼き、塩せんべい、松風
強力粉	焼きんつば
白玉粉	雪平、うぐいす餅
寒梅粉	雲平
もち米	大福餅
味甚粉	桃山
上新粉	串団子、黄味時雨、浮島
薯蕷粉	村雨
葛粉	吉野羹

覚えよう！【出た順まとめ】

(小麦粉)

- ★★こなしは薄力粉(R4)(H28)
- ★★田舎饅頭は薄力粉(R3)(H25)
- ★★利久饅頭は薄力粉(H31)(H27)
- ★★松風は薄力粉(R4)(H25)
- ★★焼きんつばは薄力粉と強力粉(R2)(H25)
- ★塩せんべいは薄力粉(H26)
- ★どら焼きは薄力粉。(H25)

(もち米)

- ★★★大福餅はもち米(R3)(H31)(H27)
- ★★★桃山は、味甚粉(R2)(H28)(H27)
- ★★雲平は寒梅粉(R4)(R3)
- ★★うぐいす餅は、白玉粉(餅粉)(R2)(H27)
- ★雪平は白玉粉(R4)

(うるち米)

- ★★村雨は薯蕷粉(R3)(H28)
- ★黄味時雨は上新粉(H31)
- ★串団子は、上新粉(H31)
- ★浮島は上新粉(H28)

(その他)

- ★吉野羹は葛粉(R2)

解いてみよう！【過去問】

問 1

菓子と適した原料の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。(R4-56)

- 1 こなし 薄力粉
- 2 雪平 白玉粉
- 3 雲平 寒梅粉
- 4 松風 上新粉

問 2

菓子と適した原料の組合せで、誤っているものを一つ選べ。(R3-56)

- | | |
|--------|-----|
| 1 田舎饅頭 | 薄力粉 |
| 2 村雨 | 薯蕷粉 |
| 3 雲平 | 寒梅粉 |
| 4 大福餅 | 粳米 |

問 3

菓子と原料の組合せで、誤っているものを一つ選べ。(R2-55)

- | | |
|---------|-----|
| 1 焼きんつば | 強力粉 |
| 2 うぐいす餅 | 上新粉 |
| 3 吉野羹 | 葛粉 |
| 4 桃山 | 味甚粉 |

問 4

菓子とその原料について、最もよく使われる組合せとして、誤っているものを一つ選べ。
(H31-56)

- | | |
|--------|------|
| 1 串団子 | 道明寺粉 |
| 2 利久饅頭 | 薄力粉 |
| 3 黄味時雨 | 上新粉 |
| 4 大福餅 | 糯米 |

問 5

製品と主な原料の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(H28-58)

- 1 桃山: 黄味餡、卵黄、味甚粉
- 2 村雨: 餅粉、餡、上用粉
- 3 浮島: 卵、餡、上新粉
- 4 こなし: 餡、寒天、上用粉

問 6

菓子と原料の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(H27-56)

- | | |
|---------|-----|
| 1 桃山 | 味甚粉 |
| 2 利久饅頭 | 薄力粉 |
| 3 うぐいす餅 | 白玉粉 |
| 4 大福餅 | 上新粉 |

問 7

東北地方の塩せんべいの主原料について、正しいものを一つ選べ。(H26-60)

- 1 強力粉
- 2 薄力粉
- 3 上新粉
- 4 糯米

問 8

次のうち、強力粉を使うものはどれか。(H25-60)1

- 1 焼きんつば
- 2 どら焼き
- 3 田舎饅頭
- 4 松風

見直そう！【正答・解説】

問1 正答 4

4 松風は薄力粉

問2 正答 4

4 大福餅はもち米

問3 正答 2

2 うぐいす餅は、白玉粉(餅粉)

問4 正答 1

1 串団子は、上新粉

問5 正答 4

4 こなし: 餡、餅粉、薄力粉

問6 正答 4

4 大福餅は、もち米

問7 正答 2

2 東北地方の塩せんべいの原料は薄力粉

問8 正答 1

1 焼きんつばは、薄力粉と強力粉。

<流し物>

【最重要キーワード】

吉野羹は、水で溶いた葛粉に熱い錦玉液を加えて軽く混ぜ合わせる。

角寒天を使用した水羊羹は 45℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

練り羊羹は、沸騰して糸寒天が溶けたら、グラニュー糖を入れて溶かす。再度沸騰させて並餡を入れる

水羊羹の配合は、糸寒天4g、小豆並餡(60%)600g、水 500ml、食塩2g、グラニュー糖 100gの時の煮詰め上がりの重量は約 1,000g

覚えよう！【出た順まとめ】

(練り羊羹)

★★★練り羊羹の練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度が良い。(R4)(H31)(H29)

★★★練り羊羹は、沸騰して糸寒天が溶けたら、グラニュー糖を入れて溶かす。再度沸騰させて並餡を入れる。(H31)(H26)(H29)

★★練り羊羹は、ヘラ数を少なく、鍋底に力を入れて焦げつかないように練る。(H31)(H29)

(水羊羹)

★★角寒天を使用した水羊羹は 45℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。(H28)(H26)

★水羊羹は、水漬けした糸寒天又は角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。(H26)

★水羊羹は、煮詰め上がり重量に煮詰め、煮詰め上がり際食塩を加える。(H26)

★水羊羹の配合が、糸寒天4g、小豆並餡(60%)600g、水 500ml、食塩2g、グラニュー糖 100gの時の煮詰め上がりの重量は約 1,000g(H25)

(流し物)

★錦玉羹は、101℃程度まで煮詰める。(R4)

★上南羹は、42℃程度まで冷まし、流し型に流す。(R4)

★吉野羹は、水で溶いた葛粉に熱い錦玉液を加えて軽く混ぜ合わせる。(R4)

解いてみよう！【過去問】

問 1

流し物の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R4-59)

- 1 練羊羹の練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度が良い。
- 2 錦玉羹は、101℃程度まで煮詰める。
- 3 吉野羹は、水で溶いた片栗粉に錦玉液を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 4 上南羹は、42℃程度まで冷まし、流し型に流す。

問 6 水羊羹の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-59)

- 1 水漬けした糸寒天または角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- 2 寒天が溶解したらグラニュー糖、小豆並餡を加える。
- 3 煮詰め上がり際、食塩を加え粉ふるいに通す。
- 4 60℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

問 2

練羊羹の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H31-59)

- 1 糸寒天と水を一緒に加熱し、糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- 2 沸騰して砂糖が溶けたら、並餡と水飴を加えて練る。
- 3 ヘラ数を少なく、鍋底に力を入れて焦げつかないように練る。
- 4 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問 3

練羊羹の製法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(H29-55)

- 1 寒天と水を一緒に鍋にいれて火をかけ、寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- 2 餡が完全に溶解したら水飴を加える。

- 3 羊糞が焦げないようにヘラ数を多く使い練り上げる。
- 4 羊糞は、ヘラですくうと山になる程度に練り上げる。

問 4

角寒天を使用した水羊羹を流し型に入れる温度について、最も適切なものを一つ選べ。
(H28-56)

- 1 20℃～30℃
- 2 40℃～50℃
- 3 60℃～70℃
- 4 80℃～90℃

問 5

水羊羹の製法について、誤っているものを一つ選べ。(H26-58)

- 1 水漬けした糸寒天又は角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- 2 寒天が溶解したらグラニュー糖、小豆並餡を加える。
- 3 煮詰め上がり重量に煮詰め、煮詰め上がり際食塩を加える。
- 4 煮詰め上がり後すぐに粉ふるいに通してから流し型やカップに流す。

問 6

次のうち、下記の配合で水羊羹を作る場合、煮詰め上がりの重量として、正しいものはどれか。(H25-58)

糸寒天4g、小豆並餡(60%)600g、水 500ml、食塩2g、グラニュー糖 100g

- 1 約 1,100g
- 2 約 1,000g
- 3 約 900g
- 4 約 800g

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

3 吉野羹は、水で溶いた葛粉に熱い錦玉液を加えて軽く混ぜ合わせる。

問6 正答4

4 45℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

問2 正答2

2 沸騰して糸寒天が溶けたら、並餡と水飴を加えて練る。

問3 正答1

2 寒天が完全に溶解したらグラニュー糖を加える。

3 ヘラ数は少なく鍋底に力を入れて使い、焦げないように練る。

4 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問4 正答2

2 45℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

問5 正答4

4 45℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

問6 正答2

水羊羹の配合が、糸寒天4g、小豆並餡(60%)600g、水500ml、食塩2g、グラニュー糖100gの時の煮詰め上がりの重量は約1,000g

<蒸し物>

【最重要キーワード】

葛饅頭は、葛粉を水で溶いて砂糖を加え火にかける

上用饅頭の製造工程において、42gの三つ種で包餡し、やや弱めの蒸気で蒸し上げる時間は10分

薯蕷饅頭(上用饅頭)の製造工程で、上白糖をふるいに通して上新粉とボールに入れる際に使用するふるいは60メッシュ

小麦粉饅頭(薬饅頭)は、小麦粉 200g・水約 70ml・イスタタ 4g、上白糖 140g。

大福餅の手粉は片栗粉

大福餅製造でもち米 1kg をせいろで蒸す時間は30分

覚えよう！【出た順まとめ】

- ★★大福餅製造で、もち米 1kg をせいろで蒸す時間は 30 分(H30)(H26)
- ★葛饅頭は、葛粉を水で溶いて砂糖を加え火にかける。(R4)
- ★薬饅頭と田舎饅頭はイスパタをいれる。(R4)
- ★利休饅頭は重曹を入れる。(R4)
- ★小麦粉饅頭(薬饅頭)は、小麦粉 200g・水約 70ml・イスパタ 4g、上白糖 140g。(R3)
- ★大福餅の手粉は片栗粉(H31)
- ★上用饅頭の製造工程において、42gの三種で包餡し、やや弱めの蒸気で蒸し上げる時間は 10 分(H27)
- ★関東式配合の薯蕷饅頭(上用饅頭)の製造工程で、上白糖をふるいに通して上新粉とボールに入れる際に使用するふるいは 60 メッシュ(H25)

解いてみよう！【過去問】

問 1

蒸し物のうち、膨張剤を使用しないものとして、正しいものを一つ選べ。(R4-60)

- 1 葉饅頭
- 2 葛饅頭
- 3 利久饅頭
- 4 田舎饅頭

問 2

小麦粉饅頭の基本配合(小麦粉 200g・水約 70ml・イスパタ 4g)の場合、上白糖の使用量として、正しいものを一つ選べ。(R3-60)

- 1 100g
- 2 140g
- 3 180g
- 4 220g

問 3

大福餅の製造工程に用いる手粉について、正しいものを一つ選べ。(H31-58)

- 1 薄力粉
- 2 白玉粉
- 3 上新粉
- 4 片栗粉

問 4

大福餅の製造工程のうち、糯米^{もち} 1,000g をせいろで蒸す時間の長さについて、最も適切なものを一つ選べ。(H30-60)

- 1 約 15 分
- 2 約 30 分
- 3 約 45 分
- 4 約 60 分

問 5

上用饅頭の製造工程において、42gの三つ種で包餡し、やや弱めの蒸気で蒸し上げる時間について、最も適切なものを一つ選べ。(H27-59)

- 1 5分位
- 2 10 分位
- 3 15 分位
- 4 20 分位

問 6

大福餅の製法で、糯米 1,000g を蒸す時間について、最も適切なものを一つ選べ。(H26-57)

- 1 10 分位
- 2 20 分位
- 3 30 分位
- 4 40 分位

問 7

次のうち、関東式配合で薯蕷饅頭(上用饅頭)の製造工程で、上白糖をふるいに通して上新粉とボールに入れる際に使用するふるいのメッシュとして最も適切なものはどれか。(H25-59)

- 1 30 メッシュ
- 2 40 メッシュ
- 3 50 メッシュ
- 4 60 メッシュ

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

2 葛饅頭は、葛粉を水で溶いて砂糖を加え火にかける。

薬饅頭と田舎饅頭はイスパタをいれる。利休饅頭は重曹を入れる。

問2 正答2

小麦粉饅頭(薬饅頭)は、小麦粉 200g・水約 70ml・イスパタ 4g、上白糖 140g。

問3 正答4

大福餅の手粉は片栗粉

問4 正答2

大福餅製造で、もち米 1kg をせいろで蒸す時間は 30 分

問5 正答2

上用饅頭の製造工程において、42gの三種で包餡し、やや弱めの蒸気で蒸し上げる時間は 10 分

問6 正答3

大福餅製造で、もち米 1kg をせいろで蒸す時間は 30 分

問7 正答4

薯蕷饅頭(上用饅頭)の製造工程で、上白糖をふるいに通して上新粉とボールに入れる際に使用するふるいは60メッシュ

<製法他>

【最重要キーワード】

栗饅頭は、卵黄とみりんを塗り焼成して艶を出す

田舎饅頭は、強めの蒸気で5～7分で蒸し上げる

カステラは生菓子(水分30%以上)

州浜は、半生菓子

卵松葉は、干菓子

本練羊羹の製造において、鍋に餡を加えてからヘラ数は少なくし、手早く混ぜ合わせ練り上げる。

覚えよう！【出た順まとめ】

(製法)

- ★どら焼きの皮は、卵、砂糖、小麦粉を同量ずつ配合する三同割が基本である。(R3)
- ★桃山は、230℃程度のオーブンに入れて焼く。(R3)
- ★桃山は、卵黄やみりんを加えて硬さを調節する。(R2)
- ★かすてら饅頭の生地^{の仕込み法は、}即ごね法と宵ごね法がある。(R3)
- ★栗饅頭は、卵黄とみりんを塗り焼成して艶を出す。(R3)
- ★柏餅は、種が冷えてから柏の葉を巻く。(R2)
- ★東北地方の塩せんべいは、薄力粉が主原料である。(R2)
- ★田舎饅頭は、強めの蒸気で5～7分で蒸し上げる。(R2)
- ★本練羊羹の製造において、鍋に餡を加えてからヘラ数は少なくし、手早く混ぜ合わせ、練り上げる。(R5)

(分類)

- ★★州浜は半生菓子(H30)(H29)
- ★★水羊羹は生菓子(R5)(H30)
- ★★懐中汁粉は干菓子(R5)(H29)
- ★栗饅頭は生菓子(H30)
- ★カステラは生菓子(水分30%以上)(H30)
- ★ういろうは生菓子(H29)
- ★最中は半生菓子(H29)
- ★どら焼きは生菓子(R5)
- ★卵松葉は、干菓子(R5)

解いてみよう！【過去問】

問1

一般的な和菓子の分類とその製品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(R5-58)

- 1 生菓子—どら焼き
- 2 生菓子—水羊羹
- 3 半生菓子—卵松葉
- 4 干菓子—懐中汁粉

問2

菓子の製造に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R5-59)

- 1 本練羊羹の製造において、鍋に餡を加えてからヘラ数を多く、力を入れて鍋底に焦げ付かないように練る。
- 2 草餅の生地には、砂糖を入れた方が硬くなりにくい。
- 3 小麦饅頭の生地は、必要以上のグルテン(粘り)を出してしまうと、饅頭がふっくらと蒸し上がらない。
- 4 練切餡は、乾きやすいので風に当たらないよう注意する。

問3

和菓子の製造方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R3-59)

- 1 栗饅頭は、焼き上げたら冷めてから、乾いた柔らかい布で焼き色の上を軽く拭いて艶を出す。
- 2 どら焼きの皮は、卵、砂糖、小麦粉を同量ずつ配合する三同割が基本である。
- 3 桃山は、230℃程度のオーブンに入れて焼く。
- 4 かすてら饅頭の生地は、即ごね法と宵ごね法がある。

問 4

和菓子に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-56)

- 1 田舎饅頭は、霧をかけて手粉を落とし、強めの蒸気で13～15分で蒸し上げる。
- 2 桃山は、卵黄やみりんを加えて硬さを調節する。
- 3 柏餅は、種が冷えてから柏の葉を巻く。
- 4 東北地方の塩せんべいは、薄力粉が主原料である。

問 5

一般的な和菓子の分類とその製品の組合せのうち、誤っているものを一つ選べ。(H30-57)

- | | |
|--------|------|
| 1 生菓子 | 栗饅頭 |
| 2 生菓子 | 水羊羹 |
| 3 半生菓子 | カステラ |
| 4 半生菓子 | 州浜 |

問 6

和菓子の分類とその製品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(H29-57)

- | | |
|--------|------|
| 1 生菓子 | ういろう |
| 2 半生菓子 | 最中 |
| 3 干菓子 | 州浜 |
| 4 干菓子 | 懐中汁粉 |

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

3卵松葉は干菓子

問2 正答1

1 本練羊羹の製造において、鍋に餡を加えてからヘラ数は少なくし、手早く混ぜ合わせ、煮詰まってきたら徐々に火を弱め、へらですくった餡を落として角が立つ程度まで練り上げる。

問3 正答1

1 栗饅頭は、卵黄とみりんを塗り焼成して艶を出す。

問4 正答1

1 田舎饅頭は、強めの蒸気で5～7分で蒸し上げる。

問5 正答3

3 カステラは水分30%以上の生菓子。

問6 正答3

3 州浜は、半生菓子