

# 和菓子のポイント

過去出題数(H29~R5)

## 理論

用語	7問
分類	5問
季節の和菓子	4問
製餡・材料	4問

## 実技

焼き物	4問
流し物	4問
蒸し物	4問
練り物	3問
餅物	3問
打ち物	1問

<理論>

<用語>

【最重要キーワード】

四同割は、砂糖、粉、卵、バター分量が同量であること

火取るは、餡を硬く練ること

薬は膨張剤のこと

カステラ枠は、金属製のものが木製のものより熱の伝わりが早い。

ふを切るとは、弾力や粘りをなくすこと

いらとは、すりみつのこと

## 覚えよう！【出た順まとめ】

### (用語)

- ★★いらは、すり蜜のこと(R4)(H30)
- ★★火取るは、餡を硬く練ること(R4)(H29)
- ★★なくは、製品が吸水してべたべたになった状態(R3)(H29)
- ★★天ぷらは、菓子の表面に、別の生地や蜜をかけること(R3)(H29)
- ★泡切りは、混ぜ合わせた生地などの泡を潰すこと(R5)
- ★ねき水は、水と水あめを合わせて作った蜜(R5)
- ★つや天は、寒天と砂糖を水で煮溶かした液(R5)
- ★四同割は、砂糖、粉、卵、バターの分量が同量であること(R5)
- ★久助は、製造工程で規格からはずれたもの(R4)
- ★もどりは、材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること(R4)
- ★鬆立ちは、気泡がよくのびていること(R3)
- ★薬は膨張剤のこと(R3)
- ★手蜜は、生地などがつかないように手につける砂糖蜜のこと(R2)
- ★ふを切るとは、弾力や粘りをなくすこと(R2)
- ★割り勝ちとは、砂糖の量が粉の量より多いこと(R2)
- ★岡混ぜは、生地などを加熱しないで混ぜ合わせること(R2)
- ★落ちるとは、いったん膨張した製品の表面がくぼむこと(H30)
- ★へたるとは、生地の状態が悪くなること(H30)
- ★かわばるとは、生地の表面が乾くこと(H30)
- ★浮くとは、生地が十分に膨らむこと(H29)

### (器具)

- ★打ち物に用いる木型は、使用后、長時間水につけないようにする。(R3)
- ★わたしとは、蒸し上げた製品を並べて冷ますための容器である。(R3)
- ★竹べらのほうが、ステンレス製の餡べらより生地の模様付けに適する。(R3)
- ★カステラ枠は、金属製のもののほうが木製のものより熱の伝わりが早い。(R3)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の和菓子の用語と意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R5-56)

	用語	意味
1	泡切り	混ぜ合わせた生地などの泡を潰すこと
2	四同割	砂糖、粉、牛乳、バターの分量が同量であること
3	ねき水	水と水あめを合わせて作った蜜
4	つや天	寒天と砂糖を水で煮溶かした液

問2 次の和菓子の用語と意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R4-57)

	用語	意味
1	いら	すり蜜のこと
2	久助	製造工程で規格からはずれたもの
3	もどり	材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること
4	火取る	砂糖が結晶化すること

問3 次の和菓子の用語と意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R3-57)

	用語	意味
1	鬆立ち	気泡がよくのびている
2	なく	製品が吸水してべたべたになった状態
3	天ぷら	菓子の表面に、別の生地や蜜をかける
4	薬	甘味料

問4 次の和菓子の用語に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R3-59)

- 1 カステラ枠は、木製のもののほうが金属製のものより熱の伝わりが早い。
- 2 打ち物に用いる木型は、使用后、長時間水につけないようにする。
- 3 わたしとは、蒸し上げた製品を並べて冷ますための容器である。
- 4 竹べらのほうが、ステンレス製の餡べらより生地の様付けに適する。

問5 次の和菓子の用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。(R2-60)

	用語	意味
1	手蜜	生地などがつかないように振る粉のこと
2	ふを切る	弾力や粘りをなくすこと
3	割り勝ち	砂糖の量が粉の量より少ないこと
4	岡混ぜ	生地などを加熱しながら混ぜ合わせる

問6 次の和菓子の用語と意味の組合せのうち、正しいものはどれか。(H30-56)

	用語	意味
1	落ちる	混ぜ合わせた生地などの泡を潰すこと
2	いら	すりみつのこと
3	へたる	餡を硬く練ること
4	かわばる	生地が十分に膨らむこと

問7 次の和菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(H29-56)

	用語	意味
1	浮く	生地が十分に膨らむこと
2	天ぷら	菓子の表面に、別の生地や蜜などをかけること
3	火取る	生地の状態が悪くなること
4	なく	製品が吸水してべたべたになった状態

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

2 四同割 砂糖、粉、卵、バター分量が同量であること

問2 正答4

4 火取る 餡を硬く練ること

問3 正答4

4 薬は膨張剤のこと

問4 正答1

1 カステラ枠は、金属製のもののほうが木製のものより熱の伝わりが早い。

問5 正答2

1 手蜜は、生地などがつかないように手につける砂糖蜜のこと

3 割り勝ちは、砂糖の量が粉の量より多いこと

4 岡混ぜは、生地などを加熱しないで混ぜ合わせる

問6 正答2

1 落ちる いったん膨張した製品の表面がくぼむこと

3 へたる 生地の状態が悪くなること

4 かわばる 生地の表面が乾くこと

問7 正答3

3 火取る 餡を硬く練ること

## <和菓子の分類>

### 【最重要キーワード】

赤飯は、餅物

干菓子に分類される和菓子には、黄味雲平、甘納豆、むらさめなどがある。

塩がまは、押し物

落雁は、干菓子で打ち物

## 覚えよう！【出た順まとめ】

### （製法分類）

- ★★★落雁、片くり物は、干菓子で打ち物(R5)(R1)(H29)
- ★★もなかは、半生菓子で岡物(R5)(R1)
- ★★きんつば茶通は、焼き物(R3)(H29)
- ★★塩がま、むらさめは、押し物(R3)(H29)
- ★★羊羹、水羊羹は、流し物(H29)
- ★甘納豆は、掛け物(R5)
- ★赤飯は、餅物(R5)
- ★饅頭は、蒸し物(R3)
- ★錦玉は、流し物(R3)
- ★カステラは、生菓子で焼き物(R1)
- ★揚げ月餅は、生菓子で揚げ物(R1)

### （衛生分類）

- ★和菓子は、水分含量の違いから、生菓子、半生菓子、干菓子に分類される。(R4)
- ★赤飯は生菓子。本練り羊羹は半生菓子。おめで糖は干菓子。(R4)
- ★干菓子に分類される和菓子には、黄味雲平、甘納豆、むらさめなどがある。(R4)
- ★食品衛生法では、生菓子は「でき上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類」とされている。(R4)



## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の和菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R5-55)

	和菓子	分類
1	甘納豆	掛け物
2	落雁	打ち物
3	赤飯	蒸し物
4	もなか	岡物

問2 次の和菓子の分類に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R4-60)

- 1 和菓子は、水分含量の違いから、生菓子、半生菓子、干菓子、焼き菓子に分類される。
- 2 生菓子に分類される和菓子には、赤飯、本練り羊羹、おめで糖などがある。
- 3 干菓子に分類される和菓子には、黄味雲平、甘納豆、むらさめなどがある。
- 4 食品衛生法では、生菓子は「でき上がり直後において水分60%以上を含有する菓子類」とされている。

問3 次の和菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R3-55)

	和菓子	分類
1	饅頭	蒸し物
2	きんつば	焼き物
3	錦玉	流し物
4	塩がま	練り物

問4 次の和菓子の分類についての組合せのうち、誤っているものはどれか。(R1-56)

1	干菓子	飴物	落雁
2	生菓子	焼き物	カステラ
3	半生菓子	岡物	もなか
4	生菓子	揚げ物	揚げ月餅

問5 次の和菓子の分類とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。(H29-57)

	分類	例
1	練り物	羊羹、水羊羹
2	おか物	落雁、片くり物
3	押し物	塩がま、むらさめ
4	掛け物	金つば、茶通

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

3 赤飯は餅物

問2 正答3

- 1 和菓子は、水分含量の違いから、生菓子、半生菓子、干菓子に分類される。
- 2 赤飯は生菓子。本練り羊羹は半生菓子。おめで糖は干菓子。
- 4 食品衛生法では、生菓子は「でき上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類」とされている。

問3 正答4

4 塩がまは、押し物

問4 正答1

1 落雁は、干菓子で打ち物

問5 正答3

- 1 羊羹、水羊羹は流し物
- 2 落雁、片くり物は打ち物
- 4 金つば、茶通は焼き物

## <季節の和菓子>

### 【最重要キーワード】

ゆべしは、冬(霜月、師走、睦月)

葛桜は、夏

錦玉羹は、夏

ちまきは夏

## 覚えよう！【出た順まとめ】

★★ひなあられは、春(如月、弥生、卯月)(R4)(H30)

★★水羊羹は、夏(皐月、水無月、文月)(R4)(H30)

★★ゆべしは、冬(霜月、師走、睦月)(R4)(H30)

★★ちまきは、夏(R1)(H30)

★桜餅は春(R2)

★ひし餅は、春(R1)

★葛桜は、夏(R2)

★水無月は、夏(R1)

★錦玉羹は、夏(R1)

★はなびら餅は、冬(霜月、師走、睦月)(R4)

★黄白饅頭は弔辞(R2)

★紅白饅頭は慶事(R2)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の和菓子とその季節の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R4-55)

	和菓子	季節(陰暦の月名)
1	ひなあられ	春(如月、弥生、卯月)
2	水羊羹	夏(皐月、水無月、文月)
3	ゆべし	秋(葉月、長月、神無月)
4	はなびら餅	冬(霜月、師走、睦月)

問2 次の季節、行事とそれにちなんだ和菓子の組合せのうち、正しいものはどれか。(R2-58)

	季節、行事	和菓子
1	夏	葛桜
2	冬	桜餅
3	慶事	黄白饅頭
4	弔事	紅白饅頭

問3 次の季節とその季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、正しいものはどれか。(R1-59)

	季節	季節の和菓子
1	春	水無月
2	夏	錦玉羹
3	秋	ちまき
4	冬	ひし餅

問4 次の季節と季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、誤っているものはどれか。(H30-57)

	季節	和菓子
1	春	ひなあられ
2	夏	水羊羹
3	秋	ちまき
4	冬	ゆべし

## 見直そう!【正答・解説】

問1 正答3

3 ゆべしは冬(霜月、師走、睦月)

節句の和菓子

上巳節(桃の節句)3月3日	ひし餅、ひちぎり
端午節(端午の節句)5月5日	ちまき、柏餅
七夕節(たなばた)7月7日	索餅(さくへい)
重陽節(菊の節句)9月9日	着せ錦

問2 正答1

2 桜餅は春

3 黄白饅頭は弔辞

4 紅白饅頭は慶事

問3 正答2

1 水無月は夏

3 ちまきは夏

4 ひし餅は春

問4 正答3

3 ちまきは夏



## <製餡・材料>

### 【最重要キーワード】

小豆を長時間水漬けすると、豆から一度水の中に出た渋み、苦み、臭気になる成分が再び豆の中に入るため、注意が必要である。

紅金時の煮上がり時間は、200分

豆の皮には、タンニンやサポニンといった渋味や苦味の成分が含まれている。

くるみは、脂質が多くでんぷんが少ない種子で、ローストしたものは生のくるみに比べて、酸化しにくい特徴がある。

## 覚えよう！【出た順まとめ】

## (製餡)

- ★★豆を煮熟して細胞膜を融解し、中のでんぷん粒子を $\alpha$ 化して、餡粒子を作り、風味、触感を作り上げることを製餡という。(R5)(H30)
- ★★小豆を長時間水漬けすると、皮から水の中に出たタンニンやサポニンといった渋み、苦み、臭気になる成分が再び豆の中に入るため、注意が必要である。(R5)(H30)
- ★豆の煮えが悪いときは、鍋に蓋をして、30分程度蒸らし煮をするとよい。(R5)
- ★含糖率は、練り上がった餡の重量に対して、練り上げるために加えた砂糖の重量の割合をいう。(R5)
- ★生の豆に水を加え加熱すると、たんぱく質がでんぷん粒子を包み込みながら分離して60℃くらいで熱凝固が始まる。(H30)
- ★餡の糖度は、屈折計で正確に測定することができず、その数値は配糖率と一致しない。(H30)

## (煮上がり時間)

- ★大納言小豆の煮上がり時間は、90分(R2)
- ★えりも小豆の煮上がり時間は、120分(R2)
- ★大手亡の煮上がり時間は、120分(R2)
- ★紅金時の煮上がり時間は、200分(R2)

## (材料)

- ★サツマイモは、160～180℃で90分程度加熱すると、内部の温度が60～70℃に保たれ、甘みが引き出される。(R5)
- ★日本酒は、うま味成分を含むため、和菓子ではコクやうまみ、風味付け、臭み取りなどの用途で使用する。(R5)
- ★きな粉は、大豆を煎って皮をむいて、ひいた粉であり、加熱により大豆特有の臭みが抜け、香ばしい香りになる。(R5)
- ★くるみは、脂質が多くでんぷんが少ない種子で、ローストしたものは生のくるみに比べて、酸化しにくい特徴がある。(R5)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R5-59)

- 1 豆を煮熟して細胞膜を融解し、中のでんぷん粒子を $\beta$ 化して、餡粒子を作り、風味、触感を作り上げることを製餡という。
- 2 小豆を長時間水漬けすると、豆から一度水の中に出た渋み、苦み、臭気になる成分が再び豆の中に入るため、注意が必要である。
- 3 豆の煮えが悪いときは、途中で消火し、鍋に蓋をして、1時間半程度蒸らし煮をするとよい。
- 4 配糖率は、練り上がった餡の重量に対して、練り上げるために加えた砂糖の重量の割合をいう。

問2 次の和菓子に使用する材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R5-60)

- 1 くるみは、でんぷんが多く脂質が少ない種子で、ローストしたものは生のくるみに比べて、酸化しにくい特徴がある。
- 2 サツマイモは、160～180℃で90分程度加熱すると、内部の温度が60～70℃に保たれ、甘みが引き出される。
- 3 日本酒は、うま味成分を含むため、和菓子ではコクやうまみ、風味付け、臭み取りなどの用途で使用する。
- 4 きな粉は、大豆を煎って皮をむいて、ひいた粉であり、加熱により大豆特有の臭みが抜け、香ばしい香りになる。

問3 次の豆類と煮あがり時間の目安についての組合せのうち、誤っているものはどれか。(R2-55)

	豆類	煮あがり時間
1	大納言小豆	90分
2	えりも小豆	120分
3	大手亡	120分
4	紅金時	90分

問4 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。(H30-59)

- 1 生の豆に水を加え加熱すると、たんぱく質がでんぷん粒子を包み込みながら分離して95℃以上で熱凝固が始まる。
- 2 餡粒子とは、熱凝固したたんぱく質内のでんぷん粒子が $\beta$ 化して大きくなった塊である。
- 3 豆の皮には、タンニンやサポニンといった渋味や苦味の成分が含まれている。
- 4 餡の糖度は、屈折計で正確に測定することができ、その数値は配糖率と一致する。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

- 1 豆を煮熟して細胞膜を融解し、中のでんぷん粒子を $\alpha$ 化して、餡粒子を作り、風味、触感を作り上げることを製餡という。
- 3 豆の煮えが悪いときは、鍋に蓋をして、30分程度蒸らし煮をするとよい。
- 4 含糖率は、練り上がった餡の重量に対して、練り上げるために加えた砂糖の重量の割合をいう。

問2 正答1

- 1 くるみは、脂質が多くでんぷんが少ない種子で、ローストしたものは生のくるみに比べて、酸化しにくい特徴がある。

問3 正答4

- 4 紅金時 200分

問4 正答3

- 1 生の豆に水を加え加熱すると、たんぱく質がでんぷん粒子を包み込みながら分離して60℃くらいで熱凝固が始まる。
- 2 餡粒子とは、熱凝固したたんぱく質内のでんぷん粒子が $\alpha$ 化して大きくなった塊である。
- 4 餡の糖度は、屈折計で正確に測定することができず、その数値は配糖率と一致しない。

<実技>

<焼き物>

【最重要キーワード】

どら焼きは、焼いた生地は、わたしにとって冷まし、熱がとれたら生地2枚に中餡をはさむ。

中花の生地の配合で、薄力粉:砂糖は、1:1

カステラ饅頭の配合で、重曹の重量%は、粉の1.6%

カステラは、薄力粉を加えてしっかりと混ぜ合わせたら、木枠に生地を流し焼成する。

## 覚えよう！【出た順まとめ】

### （どら焼き）

- ★どら焼きでまだら模様になるように表面を焼いたものは、東雲や虎焼きとも呼ばれる。(R5)
- ★どら焼きの生地を焼く時に、平鍋の火が強すぎると、気泡ができる前に焼き色が付く。(R5)
- ★どら焼きの生地を焼く時に、平鍋の火が弱いと、生地が乾燥し、パサパサとした食感になる。(R5)
- ★どら焼きで焼いた生地は、わたしにとって冷まし、熱がとれたら生地2枚に中餡をはさむ。(R5)

### （中花）

- ★中花の生地の配合で、薄力粉：砂糖は、1：1(R3)

### （カステラ饅頭）

- ★カステラ饅頭の配合で、重曹の重量%は、粉の1.6%(R2)

### （カステラ）

- ★カステラは、もともとスペインのカスティリア王国で作られ室町時代に南蛮菓子としてポルトガルから伝わった。(H29)
- ★カステラは、下準備として、カステラ枠に枠紙を4角、4辺、底の順に敷く。(H29)
- ★カステラは、泡きりにより、きめ細かい生地ができる。(H29)
- ★カステラは、薄力粉を加えてきつりと混ぜ合わせたら、木枠に生地を流し焼成する。(H29)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次のどら焼きに関する記述のうち、正しいものはどれか。(R5-57)

- 1 まだら模様になるように表面を焼いたものは、東北地方で三笠とも呼ばれる。
- 2 生地を焼く時に、平鍋の火が弱いと、気泡ができる前に焼き色が付く。
- 3 生地を焼く時に、平鍋の火が強すぎると、生地が乾燥し、パサパサとした食感になる。
- 4 焼いた生地は、わたしにとって冷まし、熱がとれたら生地2枚に中餡をはさむ。

問2 次の中花の生地の基本配合に関する記述のうち、( )の中に入る分量として、正しいものはどれか。(R3-56)

(基本配合)

薄力粉	240g
全卵	280g
上白糖	( )g
蜂蜜	12g
みりん	6g
水	約60g

- 1 480
- 2 240
- 3 48
- 4 24



問3 次のカステラ饅頭の生地の基本配合に関する記述のうち、( )の中に入る分量として、正しいものはどれか。(R2-56)

(基本配合)

薄力粉	250g
全卵	100g
上白糖	125g
水飴	25g
重曹	( )g

- 1 100
- 2 50
- 3 25
- 4 4

問4 次の長崎カステラに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H29-60)

- 1 もともとスペインのカスティリア王国で作られ室町時代に南蛮菓子としてポルトガルから伝わった。
- 2 薄力粉を加えてしっかりと混ぜ合わせたら、しばらくねかせる。
- 3 下準備として、カステラ枠に枠紙を4角、4辺、底の順に敷く。
- 4 泡きりにより、きめ細かい生地ができる。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

- 1 まだら模様になるように表面を焼いたものは、東雲や虎焼きとも呼ばれる。
- 2 生地を焼く時に、平鍋の火が強すぎると、気泡ができる前に焼き色が付く。
- 3 生地を焼く時に、平鍋の火が弱いと、生地が乾燥し、パサパサとした食感になる。

問2 正答2

粉:砂糖=1:1

問3 正答4

カステラ饅頭 粉の1.6%の重曹

栗饅頭 粉の1%のベーキングパウダー

問4 正答2

- 2 薄力粉を加えてしっかりと混ぜ合わせたら、木杵に生地を流し焼成する。

## <流しもの>

### 【最重要キーワード】

練り羊羹は、木じゃくしなどで羊羹を垂らし、円を描いたときに円が残る程度になったら水飴を加える。

錦玉羹は、関西では琥珀とも呼ばれ、夏に食べられる。

淡雪羹は、寒天液は、熱いときにメレンゲを混ぜ合わせる。

水羊羹の基本配合で、寒天は餡の1%

## 覚えよう！【出た順まとめ】

### （練り羊羹）

- ★練り羊羹の糸寒天は、水に前日から漬けた後使用する。(R5)
- ★練り羊羹は、鍋に糸寒天と水を入れて火にかけて後、寒天が完全に溶けたら、目の細かいふるいでこす。(R5)
- ★練り羊羹は、ふるいでこした後、グラニュー糖を煮詰めて、小豆並餡を小分けにして入れる。(R5)
- ★練り羊羹は、木じゃくしなどで羊羹を垂らし、円を描いたときに円が残る程度になったら水飴を加える。(R5)

### （錦玉羹）

- ★錦玉羹は、加える副材料によって、道明寺羹、吉野羹、淡雪羹など、幅広く変化する。(R4)
- ★錦玉羹は、鍋に糸寒天と水を入れて火にかけ、糸寒天が完全に溶けてから砂糖類を加える。(R4)
- ★錦玉羹は、流し型に流し、常温で冷まして固める。(R4)
- ★錦玉羹は、関西では琥珀とも呼ばれ、夏に食べられる。(R4)

### （淡雪羹）

- ★淡雪羹は、寒天にグラニュー糖などを加えて煮詰めた寒天液は、目の細かいふるいでこす。(R3)
- ★淡雪羹は、寒天液は、熱いときにメレンゲを混ぜ合わせる。(R3)
- ★淡雪羹は、流し型に流す際は、50℃くらいまで冷ます。(R3)
- ★淡雪羹は、単独で使用することは少なく、別のものに絡めたり、流し合わせて使用することが多い。(R3)

### （水羊羹）

- ★水羊羹の基本配合で、寒天は餡の1%(R1)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の練り羊羹に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R5-58)

- 1 糸寒天は、水に1時間程度漬けた後使用する。
- 2 鍋に糸寒天と水を入れて火にかけて後、寒天が半分程度溶けたら、目の荒いふるいでこす。
- 3 ふるいでこした後、グラニュー糖と小豆並餡を全量同時に入れる。
- 4 木じゃくしなどで羊羹を垂らし、円を描いたときに円が残る程度になったら水飴を加える。

問2 次の錦玉羹に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R4-59)

- 1 加える副材料によって、道明寺羹、吉野羹、淡雪羹など、幅広く変化する。
- 2 関西では琥珀とも呼ばれ、七草の節句で食される。
- 3 鍋に糸寒天と水を入れて火にかけ、糸寒天が完全に溶けてから砂糖類を加える。
- 4 流し型に流し、常温で冷まして固める。

問3 次の淡雪羹に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R3-60)

- 1 寒天にグラニュー糖などを加えて煮詰めた寒天液は、目の粗いふるいでこす。
- 2 寒天液は、熱いときにメレンゲを混ぜ合わせる。
- 3 流し型に流す際は、80℃くらいまで冷ます。
- 4 単独で使用する事が多く、別のものに絡めたり、流し合わせて使用することが少ない。

問4 次の水羊羹の基本配合に関する記述のうち、( )の中に入る分量として、正しいものはどれか。(R1-57)

基本配合

・糸寒天( )g・水500g・グラニュー糖80g・小豆並餡400g・食塩1g

1 100g

2 50g

3 20g

4 4g

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

- 1 糸寒天は、水に前日から漬けた後使用する。
- 2 鍋に糸寒天と水を入れて火にかけて後、寒天が完全に溶けたら、目の細かいふるいでこす。
- 3 ふるいでこした後、グラニュー糖を煮詰めて、小豆並餡を小分けにして入れる。

問2 正答2

- 2 関西では琥珀とも呼ばれ、夏に食べられる。七草の節句は1月7日。

問3 正答2

- 1寒天にグラニュー糖などを加えて煮詰めた寒天液は、目の細かいふるいでこす。
- 3流し型に流す際は、50℃くらいまで冷ます。
- 4単独で使用することは少なく、別のものに絡めたり、流し合わせて使用することが多い。

問4 正答4

寒天は餡の1%

## <蒸し物>

### 【最重要キーワード】

薬饅頭(小麦粉饅頭)は、生地をこね過ぎると、浮き(膨張)が悪く、硬化の早い饅頭になる。

黄身時雨は、卵黄を加えて混ぜすぎると、粘りが出で、浮きが悪くなる。

蒸し羊羹は、薄力粉を水溶き葛粉より先に入れてもみ混ぜると弾力が強くなり、後で加えると柔らかめの生地になる。

ういろうは、包餡する際は、底の部分をしっかりとしておかないと開いてくるので注意する。



## 覚えよう！【出た順まとめ】

### (薬饅頭)

- ★薬饅頭の名は、膨張剤(薬)を加えることに由来する。(R4)
- ★薬饅頭(小麦粉饅頭)の原料に卵黄は加えない。生地 hardness を調節するために原料に卵黄を加えるのは、黄身時雨。(R4)
- ★薬饅頭(小麦粉饅頭)は、生地をこね過ぎると、浮き(膨張)が悪く、硬化の早い饅頭になる。(R4)
- ★薬饅頭(小麦粉饅頭)は、強めの蒸気で10～12分間蒸し上げる。(R4)
- ★薬饅頭の蒸し上がった状態を確認するには、饅頭の底部を指で押し、硬くなっていればよい。(H30)

### (蒸し羊羹)

- ★蒸し羊羹は、中国から伝来した点心の一種である。(H29)
- ★蒸し羊羹は、強い蒸気で蒸すと、生地にすぐできるので避ける。(H29)
- ★蒸し羊羹は、葛粉の代わりに浮き粉などを使用してもよい。(H29)
- ★蒸し羊羹は、薄力粉を水溶き葛粉より先に入れてもみ混ぜると弾力が強くなり、後で加えると柔らかめの生地になる。(H29)

### (ういろう)

- ★ういろうは、同割の水と砂糖を合わせて一度沸騰させて冷まし、手蜜を作る。(H29)
- ★ういろうは、上用粉、餅粉、上白糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。(H29)
- ★ういろうは、蒸し枠にぬれ布巾を敷き、強めの蒸気で30分蒸す。(H29)
- ★ういろうは、包餡する際は、底の部分をしっかりとじておかないと開いてくるので注意する。(H29)

### (その他)

- ★じょうよ饅頭は、ヤマイモをすりおろす際はステンレス製のものを使う。(H30)
- ★浮島は、卵白に油が入ると泡立たないので、卵黄が入らないように気を付けて分け、器具もきれいに洗ったものを使用する。(H30)
- ★利休饅頭は卵黄を使用しない。黄身時雨は、卵黄を加えて混ぜすぎると、粘りが出て、浮きが悪くなる。(H30)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の薬饅頭(小麦粉饅頭)に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R4-56)

- 1 薬饅頭の名は、薬としても食されていたことに由来する。
- 2 生地 hardness を調節するために原料に卵黄を加える。
- 3 生地をこね過ぎると、浮き(膨張)が悪く、硬化の早い饅頭になる。
- 4 弱めの蒸気で20分間以上蒸し上げる。

問2 次の蒸し物の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H30-60)

- 1 じょうよ饅頭は、ヤマイモをすりおろす際はステンレス製のものを使う。
- 2 利休饅頭は、卵黄を加えて混ぜすぎると、粘りが出て、浮きが悪くなる。
- 3 薬饅頭の蒸し上がった状態を確認するには、饅頭の底部を指で押し、硬くなっていればよい。
- 4 浮島は、卵白に油が入ると泡立たないので、卵黄が入らないように気を付けて分け、器具もきれいに洗ったものを使用する。

問3 次の蒸し羊羹に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H29-58)

- 1 中国から伝来した点心の一種である。
- 2 薄力粉を水溶き葛粉より先に入れてもみ混ぜると弾力が弱くなり後で加えるとかための生地になる。
- 3 強い蒸気で蒸すと、生地にすげできるので避ける。
- 4 葛粉の代わりに浮き粉などを使用してもよい。

問4 次のういろうに関する記述のうち、正しいものはどれか。(H29-59)

- 1 同割の水と砂糖を合わせて一度沸騰させて冷まし、ねき蜜を作る。
- 2 薄力粉、餅粉、グラニュー糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 3 蒸し枠にぬれ布巾を敷き、弱めの蒸気で60分蒸す。
- 4 包餡する際は、底の部分をしっかりとしておかないと開いてくるので注意する。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

- 1 薬饅頭の名は、膨張剤(薬)を加えることに由来する。
- 2 原料に卵黄は加えない。生地 hardness を調節するために原料に卵黄を加えるのは、黄身時雨。
- 4 強めの蒸気で10～12分間蒸し上げる。

問2 正答2

- 2 利休饅頭は卵黄を使用しない。黄身時雨は、卵黄を加えて混ぜすぎると、粘りが出て、浮きが悪くなる。

問3 正答2

- 2 薄力粉を水溶き葛粉より先に入れてもみ混ぜると弾力が強くなり、後で加えると柔らかめの生地になる。

問4 正答4

- 1 同割の水と砂糖を合わせて一度沸騰させて冷まし、手蜜を作る。
- 2 上用粉、餅粉、上白糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 3 蒸し枠にぬれ布巾を敷き、強めの蒸気で30分蒸す。

## <練り物>

### 【最重要キーワード】

雲平生地(もみ雲平)で薄くのぼすものをつくるときは、寒梅粉の量を多めにする。

雪平は、卵白を多く入れすぎると口当たりが悪くなる。

## 覚えよう！【出た順まとめ】

(雲平)

- ★★雪平は、卵白を多く入れすぎると口当たりが悪くなる。(R1)(H30)
- ★雲平生地(もみ雲平)は、着色に向いている。(R2)
- ★雲平生地(ぬくめ雲平)は、硬質なものを表現することに適している。(R2)
- ★雲平生地(ぬくめ雲平)は、冷えるとかたまり、細工ができなくなる。(R2)
- ★雲平生地(もみ雲平)で薄くのばすものをつくる時は、寒梅粉の量を多めにする。(R2)
- ★雪平の製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りある。(H30)

(練切)

- ★★練切は、白並餡を加熱して硬めにするので、餡がだまになることがある。だまができたなら、熱のあるうちに裏ごしするとよい。(R1)(H30)

(こなし)

- ★こなしは、乾燥しやすく、日持ちもしないので注意が必要である。(R1)
- ★こなしは、作業台の上に手蜜を塗ったところに食用色素を垂らして広げ、その上で生地をもんで着色すると、きれいに色が混ざる。(H30)

(求肥)

- ★求肥は、滑らかさが牛の皮に似ていることから名付けられた。(R1)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の雲平生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R2-59)

- 1 雲平生地(もみ雲平)は、着色に向いている。
- 2 雲平生地(ぬくめ雲平)は、硬質なものを表現することに適している。
- 3 雲平生地(もみ雲平)で薄くのばすものをつくる時は、寒梅粉の量を少なめにする。
- 4 雲平生地(ぬくめ雲平)は、冷えるとかたまり、細工ができなくなる。

問2 次の練り物の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R1-60)

- 1 練切の白並餡は、加熱して硬めにする、餡がだまになることがある。
- 2 こなしは、乾燥しやすく、日持ちもしないので注意が必要である。
- 3 雪平は、卵白を加えれば加えるほど、口当たりがよくなる。
- 4 求肥は、滑らかさが牛の皮に似ていることから名付けられた。

問3 次の練り物の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H30-58)

- 1 練切は、白並餡を加熱して硬めにするので、餡がだまになることがある。だまができたなら、熱のあるうちに裏ごしするとよい。
- 2 こなしは、作業台の上に手蜜を塗ったところに食用色素を垂らして広げ、その上で生地をもんで着色すると、きれいに色が混ざる。
- 3 雪平の製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りある。
- 4 求肥は、卵白を多く入れすぎると、口あたりが悪くなるので注意する。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

3 雲平生地(もみ雲平)で薄くのばすものをつくるときは、寒梅粉の量を多めにする。

問2 正答3

3 雪平は、卵白を多く入れすぎると口当たりが悪くなる。

問3 正答4

4 雪平は、卵白を多く入れすぎると、口あたりが悪くなるので注意する。



## < 餅物 >

### 【最重要キーワード】

赤飯の小豆の煮汁は、重曹を加え攪拌して渋をとっておく。

大福餅は、手粉は、餅にもみ込まないようにする。

柏餅は、生地を蒸しすぎると、弾力が出すぎて作業性が悪くなる。

## 覚えよう！【出た順まとめ】

### （赤飯）

- ★赤飯のもち米は、前日によく水洗いし一晩水につける。(R3)
- ★赤飯のコツ水の量は、もち米の品種に合わせて加減する。(R3)
- ★赤飯の小豆の煮汁は、重曹を加え攪拌して渋をとっておく。(R3)
- ★赤飯の小豆を煮る際には、8分程度の煮加減にする。(R3)

### （大福餅）

- ★大福餅は、ついた餅は45℃くらいに保ち、冷めないように湯煎にかけておく。(R2)
- ★大福餅は、炊いておいた赤えんどう豆は、餅がつき上がる直前に蒸す。(R2)
- ★大福餅は、二度蒸しすることにより、滑らかになる。(R2)
- ★大福餅は、手粉は、餅にもみ込まないようにする。(R2)

### （柏餅）

- ★柏餅は、浮き粉は、つやと食感をよくするために加える。(R1)
- ★柏餅は、再度蒸す工程を行うのは、浮き粉を $\alpha$ 化させるためである。(R1)
- ★柏餅は、泡切りは、表面に出るでんぷんの泡を消してきれいにするために行う。(R1)
- ★柏餅は、生地を蒸しすぎると、弾力が出すぎて作業性が悪くなる。(R1)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の赤飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R3-58)

- 1 もち米は、蒸す30分前から水につける。
- 2 コツ水の量は、もち米の品種にかかわらず一定にしたほうがよい。
- 3 小豆の煮汁は、重曹を加え攪拌して渋をとっておく。
- 4 小豆を煮る際には、蒸し時間を短くするために十分に煮る。

問2 次の大福餅の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R2-57)

- 1 ついた餅は45℃くらいに保ち、冷めないように湯煎にかけておく。
- 2 炊いておいた赤えんどう豆は、餅がつき上がる直前に蒸す。
- 3 手粉は、餅にもみ込んだほうがよい。
- 4 二度蒸しすることにより、滑らかになる。

問3 次の柏餅の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R1-58)

- 1 生地を蒸しすぎると、柔らかくなりすぎて作業性が悪くなる。
- 2 浮き粉は、つやと食感をよくするために加える。
- 3 再度蒸す工程を行うのは、浮き粉を $\alpha$ 化させるためである。
- 4 泡切りは、表面に出るでんぷんの泡を消してきれいにするために行う。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

- 1 もち米は、前日によく水洗いし一晩水につける。
- 2 コツ水の量は、もち米の品種に合わせて加減する。
- 4 小豆を煮る際には、8分程度の煮加減にする。

問2 正答3

- 3 手粉は、餅にもみ込まないようにする。

問3 正答1

- 1 生地を蒸しすぎると、弾力が出すぎて作業性が悪くなる。

<打ち物>

【最重要キーワード】

落雁を着色する場合は、ねき蜜に食用色素をとかして混ぜるとよい

## 覚えよう！【出た順まとめ】

(落雁)

★落雁は、ねき水(蜜)が多いと、目の粗い状態になり、きれいな模様が出ないが、少ないと形が崩れやすい。(R4)

★落雁は、上白糖とねき水(蜜)をもみ混ぜた後、片栗粉を加えてしっかりともみ混ぜ、寒梅粉を加え、さっくりと混ぜる。(R4)

★落雁は、木型から取り出した落雁を並べ、50℃のホイロで1時間ほど乾燥させる。(R4)

★落雁は、着色する場合は、ねき蜜に食用色素をとかして混ぜるとよい。(R4)

## 解いてみよう！【過去問】

問1 次の落雁に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R4-58)

- 1 ねき蜜が少ないと、目の粗い状態になり、きれいな模様が出ないが、多いと形が崩れやすい。
- 2 上白糖とねき蜜をもみ混ぜた後、寒梅粉を加えてしっかりとみ混ぜ、片栗粉を加え、さっくりと混ぜる。
- 3 木型から取り出した落雁を並べ、80℃のホイロで30分ほど乾燥させる。
- 4 着色する場合は、ねき蜜に食用色素をとかして混ぜるとよい。

## 見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

- 1 ねき水(蜜)が多いと、目の粗い状態になり、きれいな模様が出ないが、少ないと形が崩れやすい。
- 2 上白糖とねき水(蜜)をもみ混ぜた後、片栗粉を加えてしっかりとみ混ぜ、寒梅粉を加え、さっくりと混ぜる。
- 3 木型から取り出した落雁を並べ、50℃のホイロで1時間ほど乾燥させる。