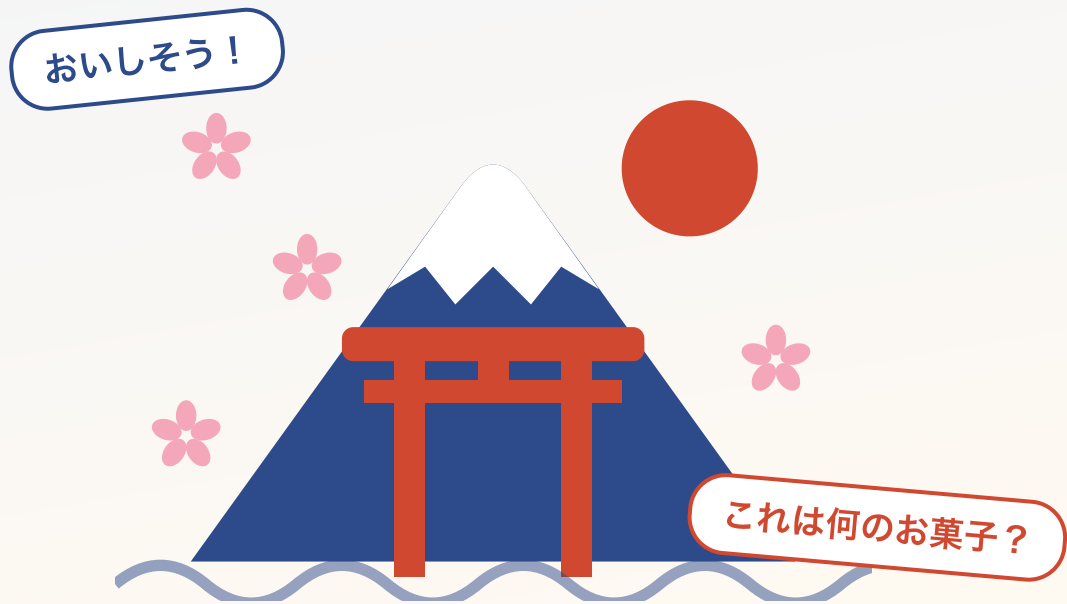




和菓子

小さな一つに、季節と心をこめて



この教材の使い方

1

見て・ふれて・感じる

写真や実物、動画でも確かめてみましょう。身近な行事や食べ物の中にも、日本文化はたくさんあります。

2

「なぜ？」を考える

行事やしきたりには、それぞれ意味や願いがこめられています。由来を知ると、ぐっと面白くなります。

3

「やってみよう」で体験する

答えは30ページにあります。家族や地域の人に話を聞くのもおすすめです。地域によるちがいも楽しみましょう。



Ken (ケン)

日本の中学生。地元のお祭りが大好き。



Emma (エマ)

カナダから来た留学生。日本文化を勉強中。

もくじ

和菓子の入り口	3～5
和菓子の材料	6～9
和菓子と季節・行事	10～12
和菓子の広がり	13～18
体験しよう	19～20
おさらい	21～25
まとめ	26～30

和菓子ってなに？

和菓子は、日本で昔から作られてきたお菓子です。

和菓子（わがし）とは、米や小麦、あずきなど、日本で昔から使われてきた材料で作るお菓子のことです。

見た目の美しさや、季節を映した形も、和菓子の大きな魅力です。甘さの中に、作る人の心づかいがこめられています。



身近な和菓子の例

だんご

まんじゅう

ようかん

もち

せんべい

あめ

お祭りやおやつでおなじみのものも、実は和菓子の仲間です。

ポイント

- 和菓子は、あずきなどの豆や、米・小麦の粉を主な材料に作られます。
- 季節の花や風景を形で表した和菓子もあります。
- お茶と一緒に楽しむことが多いお菓子です。

やってみよう

1. 最近食べた和菓子を1つ書いてみよう。

.....

2. その和菓子は、どんな味・形でしたか。

.....

ワンポイント コンビニやスーパーで売られているおまんじゅうやだんごも、立派な和菓子です。

書いて覚えよう

和菓子の歴史

和菓子は、長い時間をかけて今の形になりました。



餅・団子

もち・だんご

米を使った素朴な食べ物

古代からのもと



茶菓子

ちゃがし

茶の湯とともに発展

室町～江戸時代



南蛮菓子

なんばんがし

海外から伝わった砂糖や技術

室町～江戸時代

ポイント

- 和菓子のもととは、米を使った素朴な餅や団子だったといわれています。
- 茶の湯が広まると、お茶に合うお菓子として和菓子が発展しました。
- 海外から伝わった砂糖や技術も、和菓子の発展に影響をあたえました。

やってみよう

1. 昔の人は、どんな場面で和菓子を食べたと思いますか。

書いて覚えよう

5

あんこ・こしあんかつぶあん

あんこは、和菓子の中でも大切な材料です。

あんこ

an

あずきなどの豆を煮てあまくなったもの

こしあん

koshi-an

豆の皮を取りのぞき、なめらかにしたあんこ

つぶあん

tsubu-an

豆のつぶを残したあんこ

Emma

こしあんかつぶあんって、豆の種類がちがうのかと思ってた。



Ken

同じあずきでも、皮を取るかどうかで名前が変わるんだよ。

ポイント

- あんこは、あずきなどの豆を砂糖と一緒に煮てつくります。
- こしあんはなめらかな食感、つぶあんは豆の食感を楽しめます。

やってみよう

1. あなたはこしあんかつぶあん、どちらが好きですか。 _____

書いて覚えよう

もち菓子・だんご

米から作られる、素朴で親しみやすいお菓子です。

もち

mochi

もち米を蒸してついた食べ物

だんご

dango

米の粉を丸めて蒸したり焼いたりしたもの

だんごの仲間

みたらしだんご

あんだんご

花見だんご

月見だんご

同じだんごでも、たれやあんの種類でいろいろな味が楽しめます。

ポイント

- もちは、お祝いや行事でもよく食べられるお菓子です。
- だんごは季節の行事とも結びついています。

やってみよう

1. 食べたことのあるだんごの種類を書いてみよう。

書いて覚えよう

ようかん・まんじゅう

あんこを生かした、代表的な和菓子です。

ようかん

yokan

あんこに寒天と砂糖を加えて固めたお菓子

まんじゅう

manju

あんこを小麦粉などの生地で包んで蒸したお菓子

ポイント

- ようかんは寒天の力で固まっており、切り分けて食べます。
- まんじゅうは生地の種類によって、皮の食感が変わります。

やってみよう

1. ようかんとまんじゅう、切って食べる・そのまま食べる、どちらのお菓子でしょう。

ワンポイント ようかんは長く日もちするものが多く、贈り物としても選ばれています。

書いて覚えよう

練り切り

練り切りは、和菓子の中でもとくに美しいお菓子です。

練り切り

neri-kiri

白あんに、つなぎを加えてねり、色や形をつけた生菓子

季節を表す練り切りの例

桜

あじさい

朝顔

紅葉

雪うさぎ

職人の手によって、季節の花や風景が小さな形に表されます。

ポイント

- 練り切りは、和菓子の職人が手作業で色や形を作り上げます。
- 茶席で出されることが多く、目でも楽しむお菓子です。

やってみよう

- 練り切りの写真を見て、どの季節の作品か考えてみよう。

書いて覚えよう

季節の和菓子

和菓子には、季節を表すものがたくさんあります。

季節	和菓子の例
春	桜もち、うぐいすもち
夏	水ようかん、くずきり
秋	栗きんとん、月見だんご
冬	雪うさぎ、ゆず入りの練り切り

ポイント

- 和菓子は、季節の花や食材を形や味に取り入れています。
- 同じお菓子でも、季節によって形や色を変えます。

やってみよう

1. 今の季節に合う和菓子を1つ考えてみよう。

書いて覚えよう

行事の和菓子

お祝いや行事には、決まった和菓子が用意されます。

行事	和菓子の例
ひな祭り	ひなあられ、菱もち
こどもの日	かしわもち、ちまき
お月見	月見だんご
お正月	花びらもち

ポイント

- 行事の和菓子には、健康や幸せをねがう気持ちがこめられています。
- 地域によって、同じ行事でも用意される和菓子がちがうことがあります。

やってみよう

1. あなたの家で、行事のときに食べる和菓子はありますか。

書いて覚えよう

地域の和菓子

和菓子にも、地域ならではのものがあります。

東北

ずんだもち（枝豆のあんを使う）

関東

くず餅、雷おこし

中部

五平もち、ういろう

近畿

八ッ橋、粟おこし

中国・四国

もみじまんじゅう

九州・沖縄

ちんすこう、鶏卵素麺

ポイント

- 地域で長く親しまれてきた和菓子は、お土産としても人気です。
- 使われる材料には、その土地の農産物が生かされています。

やってみよう

- 知っている地域の和菓子を1つ書いてみよう。

書いて覚えよう

和菓子の名前

和菓子の名前には、意味やいわれがあります。



Ken

「うぐいすもち」って、鳥が入っているの？



Emma

まさか！ うぐいすの羽の色に似せた、きなこの色から名前がついたんだよ。

ポイント

- 和菓子の名前には、季節の花や生き物、景色にちなんだものが多くあります。
- 名前を聞いただけで、季節や形を思いうかべられる和菓子もあります。

やってみよう

1. 名前が印象に残っている和菓子はありますか。 _____
2. その名前から、どんな見た目を想像しますか。 _____

書いて覚えよう

[illegible]

和菓子と茶道

和菓子は、お茶の席で大切な役割をもっています。

主菓子

おもがし

濃茶の前に出される、あんを使った生菓子

干菓子

ひがし

薄茶の前に出される、水分の少ないお菓子

ポイント

- 茶道では、季節に合わせた和菓子を選ぶことが大切にされています。
- お菓子を先に食べ、口の中の甘さを残してお茶を味わう作法があります。

やってみよう

1. 和菓子とお茶を一緒に楽しんだことはありますか。

書いて覚えよう

材料の配合や火加減を調整する

豆を炊いて、なめらかなあんに仕上げる

手やへらで、花や動物の形を作る

季節や好みに合わせて甘さを調整する

季節の景色を和菓子の形に表す

師匠から弟子へ技を受けつぐ

- 和菓子の職人は、長い修業を重ねて技を身につけます。
- 同じ材料でも、職人によって仕上がりの美しさがちがいます。

1. 和菓子作りで、いちばん難しそうだと思う工程はどれですか。

馱菓子

dagashi

安く手に入る、素朴で親しみやすいお菓子

駄菓子例

あめ玉

麩菓子

ラムネ

せんべい

駄菓子屋さんで売られてきた、子どもに親しまれるお菓子です。

ポイント

- 駄菓子屋は、江戸時代に庶民のお菓子として広まったといわれています。
- 地域の駄菓子屋さんが、子どもたちの交流の場になることもあります。

やってみよう

1. 好きな駄菓子があれば書いてみよう。

書いて覚えよう

和菓子と洋菓子

和菓子と洋菓子には、材料や作り方にちがいがあります。

和菓子

米・豆・砂糖が中心

あんこを使う

あずきなどの豆から作る

寒天やもち米

植物や米が主な材料

洋菓子

乳製品・小麦が中心

バターや生クリーム

乳製品を多く使う

小麦粉と卵

焼き菓子が多い

ポイント

- 和菓子と洋菓子は、材料の中心となるものがちがいます。
- 最近では、和と洋を組み合わせたお菓子も増えています。

やってみよう

- 和と洋を組み合わせたお菓子を知っていれば書いてみよう。

書いて覚えよう

和菓子を作ろう

かんたんな和菓子に、家庭で挑戦してみよう。

作ってみようメモ

- ① 作りたい和菓子を1つ決める。② 材料と作り方を調べる。③ 大人といっしょに作って、形や味を確かめる。

ポイント

- だんごをゆでるときなど、熱湯を使うときは大人といっしょに行いましょう。
- 練り切りは、色つけした白あんを丸めるだけでも楽しめます。

ワンポイント 熱湯やコンロを使うときは、やけどに十分注意しましょう。

書いて覚えよう

写真や実物を見てみよう

実際に見ると、和菓子の美しさがよく分かります。

見てみようリスト

和菓子屋さんのショーケース

和菓子の写真集

美術館・資料館の展示

季節の行事のお菓子

季節ごとに形や色が変わる和菓子は、見て楽しむこともできます。

ポイント

- 和菓子屋さんのショーケースには、季節ごとの和菓子が並んでいます。
- 写真や資料からも、色や形の美しさを味わうことができます。

やってみよう

1. 和菓子の写真を1枚見つけて、気づいたことを書こう。

書いて覚えよう

体験してみよう

実際に食べたり作ったりして、和菓子を味わおう。

やってみよう

1. 家族と一緒に、和菓子を1つ作ってみよう。
2. 和菓子屋さんで、季節の和菓子を選んで食べてみよう。
3. 和菓子とお茶を一緒に楽しんでみよう。

ポイント

- 実際に味わうと、名前だけでは分からない食感や香りに気づけます。

ワンポイント 熱いものや刃物を使うときは、大人といっしょに安全第一で行いましょう。

書いて覚えよう

由来と意味をおさらい

ここまで学んだ由来を、まとめて振り返ろう。

和菓子	由来・意味
餅・だんご	米を使った素朴な食べ物から発展
茶菓子	茶の湯とともに発展した
練り切り	季節の景色を形に表す生菓子
行事の和菓子	健康や幸せをねがう気持ちから

ポイント

- 和菓子の由来には、歴史・気候・行事・茶道が関わっています。

書いて覚えよう

うすい皮であんを包む

つぶつぶした食感が特徴

昔と今をくらべよう

和菓子も、時代とともに少しずつ変わってきました。

普

家庭で作ることも多かった

季節の行事に合わせて用意

今

お店で手軽に買える

洋風 of 材料を使う新しい和菓子も

ポイント

- 昔は家庭で作られることも多かった和菓子が、今はお店で気軽に買えます。
- 新しい材料や技術を取り入れた和菓子も増えています。

やってみよう

1. 昔と今で、変わったと思うことを1つ書こう。

書いて覚えよう

よくある疑問・マナーと注意点

和菓子についての疑問に答えます。

Emma

和菓子は太りやすいイメージがあるけど、本当？



Ken

油を使わないものが多いから、洋菓子とは特徴がちがうと聞いたよ。食べすぎには気をつけようね。

Emma

和菓子とお菓子は同じ意味なの？



Ken

お菓子はもっと広い言葉で、和菓子はその中の日本らしいお菓子のことだよ。

ポイント

- 和菓子と洋菓子は、材料や作り方にちがいがあり、単純にくらべることは難しいです。
- どんなお菓子も、食べすぎには気をつけることが大切です。
- あずきや小麦など、アレルギーの原因になる材料が入っていることがあります。

ワンポイント 小さな子どもやお年寄りがもちを食べるときは、小さく切るなど、周りの人が気をつけてあげましょう。

書いて覚えよう

用語をおさらい

この教材で出てきた言葉を確認しよう。

和菓子の種類

☐ 生菓子

水分が多く、日もちにくい和菓子

☐ 半生菓子

水分が少しある和菓子

☐ 干菓子

水分が少なく、日もちする和菓子

あんこの言葉

☐ こしあん

皮を取りのぞいたなめらかなあん

☐ つぶあん

豆のつぶを残したあん

☐ 白あん

白いんげん豆などで作るあん

代表的な和菓子

☐ ようかん

あんと寒天で作る和菓子

☐ まんじゅう

あんを生地で包んで蒸した和菓子

☐ 練り切り

季節の形を表す生菓子

茶道の言葉

☐ 主菓子

濃茶の前に出す生菓子

☐ 干菓子

薄茶の前に出す水分の少ないお菓子

☐ 茶菓子

お茶と一緒に出すお菓子

ワンポイント 覚えた言葉に✓をつけよう。言葉を知ると、和菓子屋さんでの買い物ももっと楽しくなります。

書いて覚えよう

復習クイズ

ここまでの内容をチェックしよう。

1. 和菓子と種類を線でむすぼう

だんご	●	● ア. 干菓子
ようかん	●	● イ. 生菓子
せんべい	●	● ウ. 半生菓子
まんじゅう	●	● エ. 干菓子
らくがん	●	● オ. 生菓子

2. 和菓子でよく使われる材料を2つ書こう

1. _____
2. _____

3. 正しいほうに○をつけよう

1. あんと寒天で作る、切り分けて食べる和菓子 → (ようかん / もなか)
2. 季節の花や風景を形に表す生菓子 → (練り切り / せんべい)

書いて覚えよう

家族や友だちに話してみよう・英語で紹介してみよう

和菓子のことを、身近な人や英語で伝えてみよう。

和菓子の名前

どんな和菓子か

好きなところ

いつ食べるか

Emma の例

和菓子の名前 桜もち／どんな和菓子か 桜の葉で包んだあんこのもち／好きなところ 葉のかおりと甘さ／いつ食べるか 春

This is a traditional Japanese sweet.

ディス イズ ア トラディショナル ジャパニーズ スウィート
これは日本の伝統的なお菓子です

It's made from red bean paste.

イッツ メイド フロム レッド ビーン ペースト
あんこから作られています

ポイント

- 和菓子を紹介するときは、材料や食感を伝えると分かりやすいです。
- 英語で紹介するときは、簡単な文で大丈夫です。

書いて覚えよう

もっと知りたい人へ・学んだことをまとめよう

和菓子の学びを、次のテーマにつなげよう。

もっと知りたい人へ

和菓子屋へ

季節の和菓子を見に行く

図書館で

和菓子の歴史の本を借りる

茶道の本で

お菓子とお茶の関係を知る

次に学べること

お茶の文化

和菓子と合わせて味わう飲み物

行事食

季節の行事と食べ物のつながり

郷土料理

地域ごとの食文化

ポイント

- この教材の次は「お茶の文化」。和菓子と深く関わる、お茶の世界を学んでいきます。

書いて覚えよう

和菓子チャレンジ

教室の外でも、和菓子はすぐに楽しめます。

調べよう

季節の和菓子を1つ調べる

食べよう

家族と一緒に和菓子を食べる

伝えよう

和菓子のことを友だちや家族に話す

こたえ

L28 だんご→オ ようかん→ウ せんべい→エ まんじゅう→オ らく
がん→エ 2. (例) 米／豆／砂糖 3. ようかん／練り切り

書いて覚えよう

和菓子 (Season 3 | No.27)

発行：一般社団法人文化芸術支援協会

この教材の著作権は一般社団法人文化芸術支援協会に帰属します。個人の学習および家庭内での利用に限り、閲覧・保存・印刷ができます。

有料の講座・塾・研修での使用、販売・再配布、改変しての公開、生成AIへの入力などの商用利用は禁止しています。

くわしくは当協会ウェブサイトの「ウェブサイト利用規約」をご覧ください。