

和菓子の物語



和菓子物語

創作和菓子のレシピブック



はじめに

テーマ演習「和菓子の文化史」

この授業では、京都の和菓子を様々な角度から探求することで、伝統的な文化や美意識、そして新しい菓子の姿を学びます。

今回私たちは「知る」、「作る」、「伝える」といった観点から和菓子を見つめなおしてみました。「知る」では様々な有名店舗の和菓子の試食と体験を通して、和菓子の種類と歴史について学び、「作る」では、実際の和菓子作りを通して和菓子の構造や材料の違いについて学んできました。

そして、これらの「知る」と「作る」で学んだことをもとに、「伝える」では和菓子の魅力の広め方と発信の重要性について考え、この冊子を制作しました。

「物語」をテーマにそれぞれが和菓子を制作し、そのレシピを制作者の思いとともに一冊にまとめました。ジャンルを問わない様々な物語を自分なりに解釈し、試行錯誤することで生まれた個性豊かな創作和菓子を紹介します。

廻雪の袖	01
天の羽衣	02
明月	03
真珠のランプ	04
月	05
光そへたる	06
つばめ	07
ふたたび	08
白雪	09

ドキドキのくす玉 10

日本の物語

能 雪

古典 竹取物語

小説 月魚

絵本 ぐりとぐらのかいすいよく

古典 竹取物語

古典 源氏物語

外国の物語

童話 幸福の王子

映画 リトル・マーメイド

童話 白雪姫

創作の物語

絵本 ピッピのドキドキ

廻雪の袖

吉岡 茉那海

能『雪』（金剛流）

大雪が降る摂津の野田、「自ずから現れ、自分が何者かもわからない」という不思議な女性。

この迷いを晴らして欲しいと助けを求められた僧は、「彼女は雪の精では」と悟ります。夜が明けると、雪の精は消えていきました。



【材料】 約6個分

薄力粉 70g

片栗粉 30g

砂糖 100g

水 250ml

食青 食青附属の小
スプーン 5分の1

作り方

1. 薄力粉、片栗粉、砂糖を混ぜる。
2. ダマにならないよう、水を少しずつ入れ、混ぜる。
3. 全体の3分の1の量（150g）を除く。
4. 3に食青を入れる。
5. 耐熱のタッパーに④を作りたい高さの3分の1入れ、蓋を対角線状に置き500wの電子レンジで1分加熱する。（予めタッパーに水を付けておくと、完成時剥がしやすい。ラップを敷くのはラップが縮むためお勧めしない。）
6. 5に②を作りたい高さ入れ、蓋を対角線上に置き、500w電子レンジで3分加熱する。
7. 粗熱を取り、冷水又は冷蔵庫で冷やす。
8. 切り分けたら完成！（包丁を濡らして切ると切りやすい）



コンセプト・制作意図

夏越の祓えの時期に食べられる水無月は、白いういろを三角の形に切り、氷を表現しています。水無月のようにういろの切り落としの鋭さと色から氷、雪、四角は能装束（長絹）の袖の形、からこのようなお菓子となりました。

『廻雪』とは風に吹き回される雪、又は風に舞う雪のように、巧みに袖をひるがえして舞う舞姿を例えた言葉です。『廻雪の袖』という言葉は能『雪』の謡の中に登場します。

天の羽衣

小根田 茉代

『竹取物語』

「竹取物語」の終盤、ついでかぐや姫に月からの迎えが来るシーン。天人から渡された羽衣を着ると、かぐや姫は現世での記憶を失ってしまう。



【材料】

白玉粉 50g

砂糖 30g

水 80g

片栗粉 適量

白あん 100g

きな粉 50g

作り方

1. 耐熱容器に白玉粉、砂糖、水を入れ、ダマがなくなるまで泡立て器で混ぜる。
2. ラップをかけずにレンジに入れ 500 w で 2 分加熱し、すぐに取り出してヘラでよく混ぜる。
3. さらに 1 分加熱し、透明っぽくなるまで混ぜる。
4. バットなどに片栗粉を敷いておき、生地を移して麺棒や手のひらで薄くのばす。生地はそのまま冷ましておく。
5. 白あんときな粉を混ぜ合わせ、一口大に丸める。
6. 生地が冷めたら切り分け、餡にかぶせる等にして包む。お好みできな粉をふりかけて完成。



コンセプト・制作意図

やわらかな羽二重餅を、月色のきな粉餡で包みました。餅を包みきらずに優しくかぶせることで、衣のような質感を表現しています。

明月

嶋作奈々世

『月魚』 作者：三浦しをん

古書売買の世界に身を置く二人の幼馴染の物語。

それぞれの祖父と父親によって残された古書世界に対する淀みや、彼らの互いへの想いなどが、周辺の自然物の繊細な描写で、その微妙な移ろいや変化が表現されている。舞台となる古書店の、今まで姿を見せなかった裏庭の淀んだ池の主（錦鯉）が月光の中に跳ね上がる場面は、この物語の最も強いメッセージを担っていて、題名にも反映されている。



【材料】

▼さつまいも甘露煮

さつまいも 1本
(鯉の分を分けておく)

水 適量

蜂蜜 大さじ1.5~2

▼羊羹・寒天

粉寒天 4g

砂糖 羊羹:65g / 寒天:20g

こしあん 200g

水 羊羹:100ml / 寒天:200ml

▼上に乗せる鯉

さつまいも 輪切り
一切れ

作り方

〈さつまいも甘露煮〉

1. さつまいもを1センチ幅に輪切りし水にさらしたあと、水適量と蜂蜜を入れ柔らかくなるまで煮込む。
2. できた甘露煮をすり潰す。

羊羹(寒天も同時に作る)

1. 水に粉寒天と砂糖を溶かし1分以上沸騰させ溶かす。
2. こしあんを入れかき混ぜる。

〈寒天〉

1. 水に粉寒天を入れてかき混ぜながら2分ほど沸騰させ溶かす。
2. 砂糖を溶かす。

〈仕上げ〉

1. 容器にまず寒天を流し込み、ある程度固まったら甘露煮をすり潰したものを加える。
2. 再び寒天を流し込む。
3. ある程度固まったら羊羹を流し込んで冷やす。
4. 容器から取り出し逆さにして皿に乗せる。
5. 輪切りのさつまいも(レンジ700w/1分)から鯉の形をくり抜き菓子の上に乗せ寒天で固定する。



コンセプト・制作意図

モチーフに選んだのは最も印象的な鯉が跳ねるシーン。月明かりの黄色の美しさが澄んだ池に映る様子と、月の中に跳ねる鯉のシルエットを表現したい。水飛沫などで臨場感を出したり、器の風合いなどでより情景が想起できるように工夫したい。

真珠のランプ

可兒優彩

『ぐりのぐらのかいすいよく』

波打ち際で遊ぶぐりとぐらの元にピンが流れ着く。それはうみぼうずからのしんじゅ・とうだいへの招待状だった。うみぼうずは、しんじゅ・とうだいのてっぺんに置くはずの真珠のランプを落としてしまった。ぐりとぐらは、薄暗い岩穴へそれを取りに行く。真珠のランプは無事戻り、うみぼうずはぐりとぐらに泳ぎを教える。その泳ぎで波打ち際まで帰り、うみぼうずは「げんきでな」と言って海に消えていった。



【材料】

▼つぶあん

大正金時 200g

砂糖 160g

▼生地

薄力粉 120g

卵 2個

砂糖 100g

蜂蜜 小さじ2

みりん 小さじ2

重曹 2.5g

水 A...16ml

水 B...33ml

▼白玉

白玉粉 90g

水 85ml くらい

作り方

〈つぶあん〉

1. 金時豆を一晩水に浸しておく。
2. 鍋に豆とその3倍ほどの水をいれ、中火で15分ほどゆで、水を捨てる。(ゆでこぼし)
3. 洗った鍋に豆とその3倍ほどの水をいれ、弱めの中火で30分ほどゆでる。こまめにあくをとる。
4. 豆が柔らかくなっているか確認し、砂糖を半分ずつ2回に分けて入れる。
5. 煮汁が無くなるまで、更に30分ほど煮る。

〈生地〉

1. ボウルに卵をとき、砂糖を加えて混ぜる。はちみつとみりんを加え、トロっとするまで泡立てる。
2. 水Aでといた重曹を加える。
3. 薄力粉を加え、練らないように混ぜる。
4. ラップをして、30分生地を休ませる。
5. 水Bを加えて混ぜる。
6. フライパンに油を熱し、楕円形になるように焼く。
7. 表面にプツプツと気泡ができれば裏返す。
8. ふちを抑えながら焼く。

〈白玉〉

1. 白玉粉をボウルに入れ、少しずつ水を入れながらこねる。耳たぶくらいの硬さにする。
2. 生地を棒状にまとめたあと、ちぎって丸く形を整える。
3. 湯を沸かしてゆで、浮いてきたらざるに上げ、氷水で冷やす。
上面にする方が短くなるように生地を折り、その中につぶあんと白玉を乗せる。



コンセプト・制作意図

ぐりとぐらが真珠のランプを取りに行ったシーン。白玉のツヤとした白を真珠に、つぶあんを岩肌に見立て、上下の皮で挟むことで薄暗く狭い岩々の中にある真珠のランプを表現している。

月

『竹取物語』

昔々、竹をとり様々な用途に使い暮らしていた翁とその妻がいました。ある日、翁が竹を取りに行くと、光り輝く竹を見つけました。その中には3寸ほどの可愛らしい女の子がいました。その子をかぐや姫と名付け、翁と妻の2人は自分の子供として大切に育てます。3寸ほどの大きさだったかぐや姫は人間とは思えないスピードで成長し、美しくなります。その噂を聞きつけ5人の男たちがかぐや姫に求婚しますが、かぐや姫は5人に無理難題を要求し、誰1人達成することが出来ませんでした。さらに、帝もかぐや姫に会いたいと手紙を出しますが、かぐや姫はこれも断ってしまいます。そして、十五夜の晩に迎えに来た天上人とともに自らの国である月の世界へと帰っていきました。

吉村優理



【材料】6個分

▼水ようかん

粉寒天 約0.7g

水 100ml

砂糖 大さじ1

こしあん 100g

▼抹茶ようかん

粉寒天 1g

水 150ml

砂糖 大さじ1.5

白あん 150g

抹茶パウダー 適量

▼錦玉羹

粉寒天 1g

水 125ml

砂糖 大さじ1

▼牛乳寒天

粉寒天 1.5g(型抜き
をするため、少し硬め
につくる)

水 50ml

砂糖 大さじ1

牛乳 75ml

食用色素 (黄色) 適量

▼その他

お好みで金粉など

作り方

1. 粉寒天、水、砂糖を混ぜ、鍋に入れ沸騰したら、こし餡を加え滑らかになるまで混ぜる。粗熱をとったら容器に流し込む。冷蔵庫で冷やし固める。
2. 粉寒天、水、砂糖を混ぜ、鍋に入れて沸騰したら、白餡と抹茶パウダーを加え、滑らかになるまで混ぜる。粗熱をとったら1のこしあんの上に流し込む。冷蔵庫で冷やし固める。
3. 粉寒天、水、砂糖を混ぜ、沸騰状態で牛乳を少しずつ加える。それを別の容器に移し、食用色素を加え、色を付ける。冷蔵庫で冷やし固まったら型抜きをする。
4. 粉寒天、水、砂糖を混ぜ、3の上に容器に流し込み、金粉をふる。
冷蔵庫で冷やし固める。



コンセプト・制作意図

抹茶の羊羹は竹をイメージしており、上にある黄色の牛乳寒天は月をイメージしている。

光そへたる

谷川真紀

『源氏物語』第4帖夕顔

17歳の光源氏は、乳母を見舞った帰り道に、夕顔の花が乗った白い扇を差し出されます。

「心あてにそれかとぞ見る 白露の光添へたる 夕顔の花」

歌の差出人である夕顔の君と光源氏は恋に落ちてゆきますが、幸せな時は永くは続きませんでした。



【材料】

▼練り切り

白あん 200g

白玉粉 10g

水 20cc

片栗粉 適量

食紅 青・黄 適量

白あん(中に包む用)

作り方

1. 白玉粉と水をよく混ぜる
2. 小鍋に1と白あんを入れよく混ぜる
3. 弱火にかけ、水分が飛び、紙粘土くらいの固さになるまで焦げないように混ぜる。
4. 火を止め鍋の内側に練りきりを均等に貼り付け粗熱を取る。その後ラップでひとまとめにする。
5. 使う分だけ取り出し、食紅の青と黄で緑色を作る。おしべめしべ用の黄色(濃)、花卉のグラデーション用の白(何も混ぜない)、黄色(薄)をつくり、団子状にする。
6. 緑の団子を左の掌に置き、右手の親指の付け根で潰す。その上に白、黄(薄)を乗せ指で伸ばしグラデーションを作る。
7. 包餡
8. 黄を中心にゴムベラで切れ込みを入れ花卉を作り、指で花卉の先をつまみ形を整える
9. 茶こしで黄(濃)を押し出し、きんとん状にする。花の中心に置く。
10. 完成



コンセプト・制作意図

夕顔の花の儂さ、夕顔の君の人生の儂さを練りきりの淡いグラデーションに重ねて制作しました。2色の夕顔の花は、光源氏と夕顔の君を表現してみました。

つばめ

『幸福の王子』

ある国の亡くなった王子の銅像が、貧しい人々に心を痛め、動けない自分の代わりに燕に頼み、自らを装飾する金箔や宝石を配らせた。結果王子はみすぼらしい姿に、燕は暖かい国へ渡れず凍え死んだ。人々は銅像を取り壊し、燕をゴミとして捨てた。しかし神様は2人の素晴らしい行いを見ていたため、2人は天国へと連れてゆかれて幸福になりました。

蔵橋 香乃



【材料】 5 個分

薄力粉 120 g

ベーキングパウダー
4 g

グラニュー糖 40 g

水 60ml

あんこ 120 g

作り方

1. グラニュー糖に水を加え溶かす。
2. 薄力粉にベーキングパウダーを入れて混ぜる。
3. 2を1に振り入れる。
4. 粉気がなくなるまで切るようにさっくり混ぜる。(膨らみが悪くなるので混ぜすぎに注意する)
5. ラップをかけて冷蔵庫で2、30分ねかせる。
6. あんこを25gずつに分けて丸める。
7. 休ませた生地を手粉を振ったトレイに置く。
8. 生地に粉をまぶしながら細長く伸ばす。
9. 形を整え、10等分する。
10. 生地を丸めて伸ばし、あんこを包む。
11. あんこを包み丸めたものを雪だるまの形になるように繋げる。
12. お好みの形にする。
13. 10分ほど蒸す。
14. 表面がカリッとし、濃いめの揚げ色になるまで揚げる。



コンセプト・制作意図

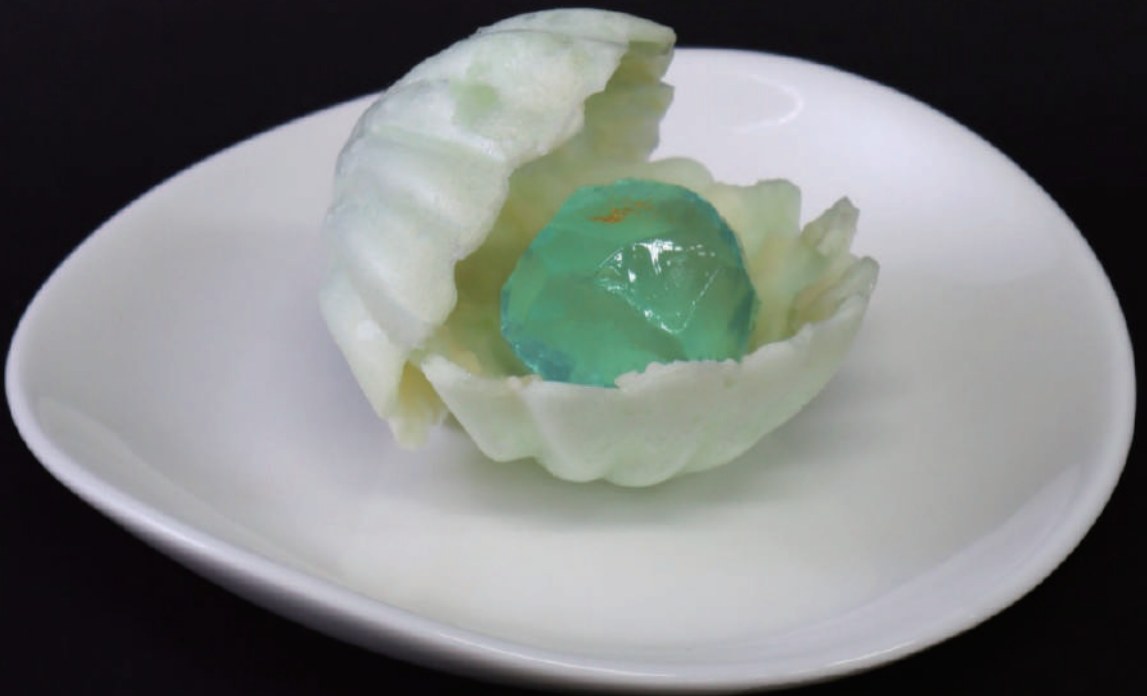
物語の主人公ではありませんが、健気に金箔を運んでいる燕に誰かが注目して欲しくてこのお菓子を作りました。

『リトル・マーメイド』

航海中に嵐に襲われ溺れそうになった人間の王子を人魚のアリエルが助け、王子に恋をします。そして人間になるために、アリエルは魔女のアースラと「人間の脚を与える代わりにアースラに声を渡す」という取引をしてしまいます。アリエルの声はアースラのネックレスに吸い込まれました。人間の姿になって王子と再会しますが、声しか記憶になかった王子は命の恩人だと気づかずにアリエルに惹かれていきます。しかし人間の姿になったアースラに邪魔をされ、アースラは声の魔法を使い王子と結婚しようとしています。結婚式がとりおこなわれようとしていた時、アリエルは仲間の力を借りてネックレスを破壊し、魔法が解けた王子は巨大化したアースラを倒します。最後アリエルは父親に人間の姿に変えてもらい、二人はこの先も共に過ごせるようになるのです。

ふたたび

森下綾子



【材料】

▼最中

白玉粉 60g
コーンスターチ 20g
水 80g
サラダ油 少々

▼最中の内側

白餡 少々
ホワイトチョコレート 少々

▼琥珀糖

糸寒天 80g
グラニュー糖 300g
水 230g
食紅青 少々
食紅赤 少々
食用金箔 少々
サラダ油 少々

作り方

〈最中〉

1. オーブンを 220° C で予熱する。マドレーヌの型にサラダ油を塗っておく。
2. ボウルに白玉粉とコーンスターチと水を入れて混ぜる。できた生地をマドレーヌの型に入れ、平らに伸ばす。上に同じマドレーヌの型をのせる。オーブンに入れ、220° C 13 分に設定して焼く。→最中完成

3. 最中の内側に白餡とホワイトチョコレートを温めて混ぜたものを塗る。

〈琥珀糖〉

1. 糸寒天を約 10 分水に浸しておく。鍋に糸寒天をちぎりながら入れる。水を入れる。沸騰させながら混ぜる。寒天が溶けたらグラニュー糖を加えて溶けるまで混ぜる。
2. 容器の内側にサラダ油を塗っておく。
3. 型に寒天を流し込む。
4. 食紅をそれぞれ少量の水に溶かしておく。水に溶かした食紅をスプーンで寒天の中に少しずつ入れ、混ぜる。
5. 冷蔵庫で約 30 分冷やす。
6. 取り出して包丁で約 3cm の高さと同幅になるように切り、さらに角を落とす。仕上げに金箔をのせ、一週間自然乾燥させる。→完成



コンセプト・制作意図

アリエルの特徴である貝殻をイメージしてそれを最中で表現しました。また、2枚の貝殻は再会を果たした王子とアリエルという意味も込めています。その貝殻に包まれた宝石をイメージして作った琥珀糖には、この物語の軸であるアリエルの美しい声が閉じ込められているという意味も込めました。

白雪

村田雅

『白雪姫』

白雪姫の美貌に嫉妬した継母に毒りんごを食べさせられて死にかけたが、王子様のキスによって生きかえり、末長く幸せに暮らしましたというお話。



【材料】6個分

▼大福:A

白玉粉 100g

砂糖 25g

水 150ml

こし餡 180g

片栗粉 適量

▼つや寒天:B

粉寒天 小さじ 1/3

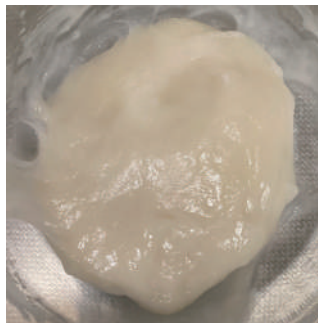
上白糖 小さじ 2

水 100cc

食紅(赤) 少々

作り方

1. こし餡を約 30g ずつ 6 個丸める。
2. ボウルに白玉粉を入れ、手で潰してサラサラにする。
3. 砂糖と水をボウルに加え、なめらかになるまで混ぜる。
4. ラップをかけて電子レンジ 500w で 3 分加熱し、しゃもじを水に濡らして混ぜる。
5. 再びラップをかけて電子レンジ 500w で 2 分加熱し、少し半透明な感じになれば OK。
6. しゃもじを水に濡らして混ぜ、片栗粉で打ち粉した台に餅を乗せる。
7. 餅の上にも打ち粉をして 6 等分に切り分ける。
8. 餅を丸く広げ、こし餡を包む。→大福完成
9. 小鍋に B の材料(水・砂糖・粉寒天・食紅)を入れかき混ぜながら煮立たせる。
10. 粗熱が取れたら冷めて固まる前に、小さい皿に流し大福を浸す。その後取り出し冷ます。



コンセプト・制作意図

こし餡を餅で包んだ大福の表面を、赤色に着色したつや寒天でコーティングすることで、白雪姫に出てくる毒りんごを表現しました。よりりんごらしく見せるためにパッケージも工夫しました。

創作の物語

ドキドキのくす玉

上田 なごみ

『ピッピのドキドキ』（自作）

お魚のピッピはいつもドキドキ。あまりにも大きなドキドキの音がするものだから貝のおばさんにびしゃりと怒られてしまいます。ひよんなことから海を飛び出したピッピはお腹を空かせたヒグマくんと出会い、そこでパン作りを共に手伝えることに。パンをコネコネしながらピッピのドキドキは次第にほぐれてゆきます。



【材料】

白玉粉 60g

絹豆腐 70g

粉寒天 5g

フルーツ缶 1缶

キリンレモン 500mL

水(ふやかす用)

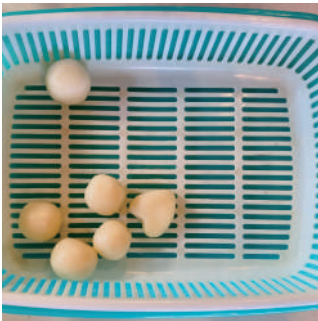
作り方

〈白玉団子〉

1. 白玉粉と絹豆腐を混ぜ合わせて耳たぶぐらいの固さになるまで捏ねます。
2. 湯を沸かし、沸騰したらハート型に丸めた白玉を入れて、浮いてくるまで茹でます。
3. 茹で終わったら氷水に入れて冷まします。

〈寒天ゼリー〉

1. キリンレモン 250ml を鍋に入れます
2. 粉寒天を入れ、溶けるまで混ぜ合わせます。
3. キリンレモンを 150ml 入れ、3 分間煮ます。
4. 最後のキリンレモンの残りを入れてさっと泡立えないように混ぜたら火を止める。
5. 氷水に鍋ごとに入れて冷ます。
6. ハートの型にゼリーを 3 分の 1 入れて、フルーツ、白玉と重ねて行き、最後に 2 ずくいほどゼリーで閉じ込めて、2 時間ほど冷やせば完成。



コンセプト・制作意図

ピッピの不安と楽しさのドキドキが同時に伝わるように寒天ゼリーの中にフルーツや白玉を閉じ込めて、くす玉みたいにしてみました。ゼリーにはレモン炭酸を使ってドキドキで弾ける気持ちを表しました。当初は最中で中を包み込む予定でしたが、夏ということもあり、冷たいお菓子に挑戦してみました。

和菓子の物語

2022年7月21日発行

テーマ演習「和菓子の文化史」

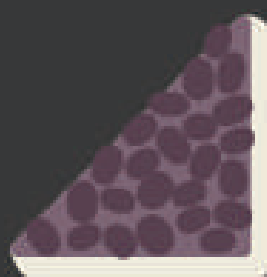
担当教員 田島 達也

菓子制作	谷川 真紀	小根田 茉代
	吉村 優理	吉岡 茉那海
	嶋作 奈々世	可兒 優彩
	蔵橋 香乃	村田 雅
	森下 綾子	上田 なごみ

撮 影 小根田 茉代

編 集 村田 雅

発 行 京都市立芸術大学
〒610-1197
京都府京都市西京区大枝沓掛町13-6



京都市立芸術大学