

本物ソックリ 工芸和菓子に挑戦

和菓子は、自然の美しさを伝統技術で表現します。その和菓子作りの仕上げが「工芸菓子」です。

工芸菓子は、花鳥山水風月を自然に基づいて、写実的に優雅に、そして芸術性豊かに表現するものです。よって制作者には、創意工夫を凝らした豊かな表現力が必要で、緻密な観察力と菓子作りに対する熱意や努力が要求されます。

工芸菓子は、「飾り菓子」とも呼ばれ、一般に市販されるような食べる菓子ではなく、観て楽しむ菓子で、各地で開催される品評会や展示会で飾られて、会場に華を添えます。また、制作する生地の名称から「雲平菓子」とも呼ばれます。

作品の制作に当たっては、多くの人に長い時間楽しんでいただくために、経年劣化の無い様に心がけることも大切です。

あんこを主体の「あん平生地」で柿・バナナ・サツマイモのいずれかを制作します。思わず食べたくなるような、本物ソックリで美味しそうな出来映えを期待します。

〔あん平配合〕

白あん	100g
上白糖	10g
上新粉	20g
もち粉	10g
みじん粉	10g
着色料	
卵黄	
桂皮末・片栗粉	

〔メモ〕

〔製法〕

1. 白あんに砂糖と粉類を均一に合わせ、20分蒸す。
2. 生地を揉み込んでなめらかにして、制作する物に合わせて着色する。
3. 成形する。
4. 焼きこて、桂皮末、片栗粉を使って仕上げる。
5. 湿気を避け、室内にて乾燥固定させる。



