



製菓における技術の習得を 考える

1 作る機会があまりないとされてきた和菓子作り

和菓子とは日本固有の菓子の総称である。明治時代初期以降に海外から伝えられた菓子を洋菓子と称しそれと区別するために生まれた言葉でそれまでは単に菓子と呼ばれていた。和菓子は各地の風土や文化が活かされてい

るものや、四季折々の自然の風物を感じさせるものが多い。また人の一生や年中行事にも深いかわりを持っており、餅や赤飯など人生の節目に用いられることが多いのも和菓子である。

製菓学科では洋菓子、パンと共に和菓子も一年次より実習を始める。ただ製菓学科の学生のみならず十代の女子にとっては、洋菓子は作ったことはあるが和菓子は経験が無いというのが多数であると考えられる。クリスマス

スや母の日に自作のケーキを作ったり、今ではバレンタインのチョコレートも男女を問わないプレゼント様式に変わっているようだが自作で用意するのが定番化し経験に繋がっている。

ではどの程度和菓子作りの経験があるのか1年生75名にアンケートを行った。

2 アンケートから見えてくるもの

アンケートはまず「あなたは和菓子を購入して（買って）食べる機会が有りますか？」という内容を尋ねてみた。

- 1、よく食べる
- 2、時々食べる
- 3、あまり食べない
- 4、まったく食べない

よく食べる、時々食べるを合わせると85%（64名）が食べると回答している。ちなみに購入の場所に関しては（複数回答あり）コンビニが60%（50名）と多く和菓子専門店が30%（26名）に留まっている。

このことは容易に購入できるコンビニに比べ若い世代にとって和菓子専門店はまだ入りにくいということが考えられる。加えて和菓子専門店が減少傾向にあることも一因であろう。一方和菓子を何らかの機会に作ったことがあると答えた学生は55%で約半数弱は未経験である。考え方によれば手直しすることなく癖一つ無い状態から基本動作を身に付けることができるともいえよう。

3 和菓子製造における基本的技術

和菓子業界に就職をした場合、近年では販売を一定期間担当した上で製造担当に配置されることが多い。

製造に就いて最初に宛がわれる仕事内容として主なものに製餡（餡を練ること）と包餡（餡を包むこと）の技術の習得がある。「餡は和菓子の命である」と言われるくらい製餡は極めて大切な作業であるが、ここでは小豆・手亡等の豆類を煮て砂糖を絡めて練る作業というこ

とに留めておきたい。一方の包餡も和菓子を作る上では必須の技術と言っても過言ではない。故にこの技術を修得しさらに包餡のスピードと正確さを求められることは常である。このことを製菓学科の和菓子実習に置き換えて考えてみると、和菓子製造現場同様包餡の技術を、アンケートの結果からも分かる通り包餡未経験の多い1年生に身に付けさせることから始めなくてはならないということである。筆者が駆け出しのころ、この技術の習得と上達にあたっては、かつてより受け継がれてきたことだが球状の物（ゴルフボールなど）を饅頭に見立て通常の包餡するスタイルと同様握った球状の物を時計回りにただただ回していくこと。この感覚が上達の近道とされてきた。製菓学科でもこの方法取り入れ木製の球状の物を包餡の練習としての用意があり現在も包餡技術習得の指導に活用されていて学生たちには一定の理解はされていると思われる。しかしながら日々仕事として包餡する人間と技術の習得を目標としている学生とではこの上達法を行うとしても堅実さとスピードに差が出ることは否めないことである。では、この差を少しでも縮めるにはどのようにしたらよいか？

4 効果的な理解を目指す

作り上げる製品の大きさや個人差にもよるが通常包餡作業というものはおよそ15秒から20秒あたりで完結するものである。和菓子実習の中でもそのことを踏まえつつ指導にあたっている。ではどのような指導が効果的であるかを考えてみる。もちろん反復して作業にあたることの重要さは申すまでもないが、効果的となるとさらに一考を要することになる。包餡のメカニズムとなると少しばかり大げさに聞こえるかもしれないが、両掌にそれぞれ微妙に違う役目があり、それが一連の動きとなって餡が包まれていく仕組みがある。つまり違う役目をする部分部分を一連の動作で動かすということをしかり頭の中でも理解することが効果的であると考えられる。

そこで製菓学科では和菓子の実習の一環として「包餡の動作を文章だけで説明をしなさい」という課題を1年

生の秋学期後半に課してみた。実習ノートにはそれぞれ工夫をしたイラストや絵、時には写真を添付して記録をしているものが多いが、この課題はあえて文章だけで説明をさせ全員に提出させた。文章から考えることで一連の動きを再認識させ、先に述べた堅実とスピードを理屈上からも活かせることを目指していく。

全員の解説文を和菓子科教員が精査し実習時にポイントとして挙げていた点に基づいた解説が文章だけでできているかを確認した。ほとんどの点をクリアしていた解説文が以下の表1である。

表1 「包餡」の解説文例

生地を軽く揉んで丸め餡玉より2周りほど大きくなるよう手のひらで平たく伸ばす。
左手の手のひらの人差し指と中指の間に生地を乗せその中心に餡玉を乗せる。
生地と餡を密着させ左手の親指・人差し指・中指で包み込むように持ち、親指の頭を生地に付けて伸ばすを繰り返す、時計回りに回す。
右手は人差し指で生地が均一に回るよう軽く押さえ支える。
このとき生地と餡の境を触ると生地が上がってこなくなるので絶対に触らないようにする。
ある程度包めたら反時計回りに回しながら右手親指と人差し指の付け根ですぼめるようにし、最後はつまんで口を閉じる。
手に付かないよう手粉をしっかりと付け手の温度が伝わるとダレるため素早く行う。

当時1年生の学生の解説文であるがそれぞれの指が果たす役割を具体的に表現できている。

この取り組みは本年度の1年生にも同時期に課題として宿題にしている。また基本的技術の習得が身に付いているかを計り知るためにも学科全体で取り入れていき、効果的な能力向上にも結び付けたい。

5 能力の向上の為の課題研究

能力を向上させるという意味では昨年度と今年度の和菓子2年生の実習時間を利用して課題研究授業、いわゆ

るアクティブラーニングを行いました。通常の実習の形態では、始めにその日作る製品の解説をした後材料、製法における注意点などを解説しああと、実際に教員が製法に沿ってデモンストレーション（和菓子科では範技とよぶ）を行なう。学生たちは要点、注意点等をメモを取りながら自らの製作に反映させるというのが平素の実習の段取りである。出来上がった製品に関しては教員が寸評を交えながら試食をし学生は自分なりの感想なりコメントを残すというのが実習の流れとなっている。

今回取り入れた課題研究は、あらかじめ作成しておいた菓子（今回は蒸し饅頭）をまず全員で試食をしてもらう。

もちろん材料、製法には一切触れずただただ試食をしてもらおう。全員が完食した後、まずは個人でその蒸し饅頭に使われてるであろう材料を書き出してもらおう。1班3～4名で編成してはいるものの初めは相談なしで分析をしてもらおう。表面に焼いた面が付いていたり、もちろん中には餡が包まれているのでそれらも対象として考えをまとめてもらおう。全員の完了を確認したら、今度は班単位で意見をまとめてもらおう。「なぜそう思うのか？」についても自由に意見交換をしてもらい、班単位での統一見解を作ってもらおう。まとめが完了した班から各班代表者を決め班の意見として発表をしてもらおう。全班的発表が終了したら質問の時間を取ったうえで、正解と云うか正規の配合と製法を改めて板書し通常の実習の形態に移り実習を始める。

このことから、平素与えられた配合、製法からの菓子作りとは視点を変え出来上がっている菓子を分析することから、オリジナルレシピの開発や既存の菓子等に配されている材料の探求、また他の人の意見を聞き受け入れまとめて人前で発表するという、通常の実習よりやや緊張感を持たせる実習は個の能力を高めることにつながると思える。

6 終わりに

ここ数年、製菓学科において、学生がいかに製菓の技

術を身に付けることが出来ているかを考える時、危惧している時期が学期と学期の長期休暇明けの実習始まりの頃である。多くの学生は休暇の時期、学期中ほど菓子作りに関わらなくなりせっかく身に付きかけた技術が止まってしまっている。というよりもむしろ初期段階に近づいてしまっている学生が少なくない。教員として大きな課題である。このことを踏まえた時、教員がいかに学生に対し上手に学期始めを過ごさせるか、基本を取り戻せるかで学生の能力の向上に費やす時間が変わってくるのではないかと考える。順調に実習を始められた学生達にとって、製菓の技術や知識が身に付いてくる秋学期の中盤のこの頃に、この取り組みを行うことでより正確な製菓への理解、能力の向上に結びつくと考える。

引用・参考文献

- ・一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師教本(下) 2017年
- ・堀正幸「和菓子 技とこつ」株式会社柴田書店 2005年