

短大生における餡の嗜好について

—製菓学科における実態調査より—

Junior College Students' Opinion About the Taste of Bean Jam

— From a survey in the Confectionery Department —

庄田 美保
(Miho SHODA)

キーワード：和菓子、餡、嗜好

Key Words：Japanese confectionery, Bean paste, Taste

I. はじめに

日本の伝統的食文化の一翼を担うとも言われる和菓子は、日本特有の菓子である。また日本には、世界でも珍しいといわれる美しい四季が存在する。その四季の変化に合わせて、人々の暮らしや人生と深く関わっている年中行事が様々に行われていた。そして、その年中行事には和菓子が深く結び付いていることが多かった。しかも、それらの和菓子の多くは、大家族制のそれぞれの家庭内において作られ、家族及び来客に供されるものであった。

しかし、これらの年中行事は、現在では旧暦と呼ばれる太陰暦に基づくものであり、明治期における太陽暦の導入、及び第2次大戦後の核家族化や食生活を含めた生活全般における欧米化の中で、年中行事自体が、季節感や人々の日々の暮らしから遊離したものになってしまっており、菓子についても、洋菓子がもてはやされる一方で、和菓子離れの傾向にあると言われて久しい。が、多くの和菓子が、わざわざ和菓子店に出向かずとも、近年はコンビニエンスストアやスーパーマーケットなどでも気軽に購入できるものとなっている。

しかし、製菓学科における授業内で年中行事や関係する和菓子に触れても、その存在を認識している学生がとても少ないという現実があった。

ところで、和菓子にもっとも深く関わっている材料に「餡」がある。「餡」とは、もともと「詰め物」の意で、肉や野菜を用いた塩味のものや豆や芋を用いた甘味のものがある。始めは塩味の餡が主流であったが砂糖の普及とともに甘味の餡が作られるようになったという。和菓子として使用される餡は、小豆やいんげん豆などを煮て加糖し練り上げたものである。また、さつま芋や栗、かぼちゃなどを使用したもの、抹茶などの副材料を練り混ぜたものなど、用途や好みによって様々なものが作られている。

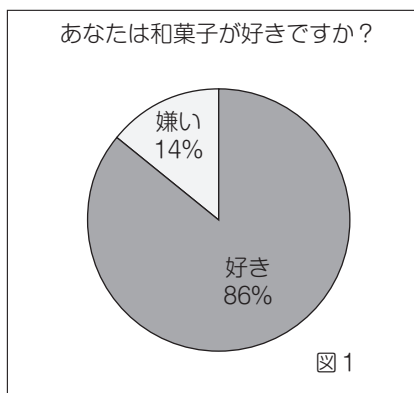
授業としての実習で学生と関わるうちに、製菓学科内であっても餡を好まない、もしくは食

べられない学生がいることがわかった。以前に比べて近年の風潮として、それぞれが自分の好みを主張しやすくなったということも関係していると思われるが、果たして、実際に学生たちが「和菓子」や「餡」に対してどのように感じているのかを知りたいと思い、今回の調査に至った。今回は平成26年7月に、製菓学科の学生113名に対してアンケート調査（文末に添付）を行った。

Ⅱ. 調査結果と考察

1. 和菓子について

設問1では、和菓子について好きか嫌いかを聞いた。全体の86%が和菓子を好き、14%は嫌いと回答した（図1）。



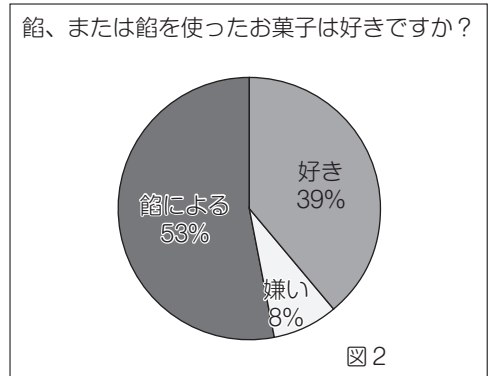
設問2では、どのような和菓子を好むかを複数回答でたずねた。回答数の多いものから順に示していくと、大福、柏餅や桜餅、草餅を含めて餅・餅菓子が37人、栗饅頭や黒糖饅頭などの饅頭類が16人、どら焼き14人、練切、チョコレート使用菓子がそれぞれ10人、団子類、わらび餅がそれぞれ9人、芋羊羹などの芋菓子、おはぎやぼたもち、求肥を使用した菓子がそれぞれ8人、水羊羹6人であり、最中、かすてら、羊羹や蒸し羊羹、金鰐などの菓子は極めて少数であった。なお、和菓子なら何でも好き2人、餡が入っていないもの1人という回答もあった（表1）。

一番回答数が多かった和菓子として餅・餅菓子が挙げられたが、餅と餅菓子を一括りにした設問にしたため、餅と餅菓子の別、及び餅菓子においても年中行事との繋がりが深く季節感のある柏餅や桜餅、草餅と、季節にあまりこだわらない大福との間における嗜好の差異については、残念ながら判断できない結果となった。

表1 どのような和菓子が好きですか（単位：人）

餅・餅菓子	37	水羊羹	6	葛もち	2
饅頭	16	寿甘	4	葛桜	1
どら焼き	14	羊羹	4	花びら餅	1
練切	10	最中	4	水饅頭	1
チョコレート菓子	10	カステラ	4	鹿の子	1
だんご	9	麩饅頭	3	蒸し羊羹	1
わらび餅	9	金つば	2	桃山	1
芋菓子・芋羊羹	8	焼鮎	2	鯛焼	1
おはぎ・ぼたもち	8	あんみつ	2	基本的に何でも	2
求肥もの	8	葛切り	2	餡を使用しない菓子	1

設問3では、餡、または餡を使用した菓子の好き嫌いを尋ねた。好き39%、嫌い8%、餡による53%という結果であった(図2)。設問1で和菓子が好きと答えた学生が86%と大きな割合を占めていたが、この設問で「餡、または餡を使用した菓子」と限定すると好きと答えた学生は39%にとどまった。ただし、餡による、という中間的な回答も含めると92%となるので予想していたよりも餡に抵抗を感じているわけではないのではないか、と思われる。



設問4では、設問3で餡、または餡を使用した菓子を好きと回答した学生(39% = 45人)に何餡が好きかを複数回答可として聞いた。その結果は、小豆こし餡が44人であり、ほぼ全員が好むということが分かった。次いで小豆粒餡と白餡がそれぞれ19人で、その他の少数派は、うぐいす餡、黄味餡、チョコレート餡、ミルク餡などである(表2)。したがって、餡が好きとは小豆の餡を好きだということが、ここからいえよう。

小豆こし餡を好む理由・きっかけとしては、甘くて美味しかったから、なめらかで美味しい、すんなり食べられる、しつこくない、などがあつた。小豆粒餡では、風味が良く食べやすいから、実習で食べたことがきっかけ、もともと豆が好きだから、白餡では、実習製品に使ってから好きになった、食べたら美味しかった、などがあつた。また少数意見ではあるが、小豆こし餡を子供の頃に初めて食べて感動したから、餡全般に対して、物心付いた頃から好きだった、祖母が以前から和菓子を買ってきてくれたから、というものもあつた(表3)。

これらの理由やきっかけをみると、初めて食した時の思い出やイメージが体験として強く残っていることがわかる。また、餡自体はあまり好きではないが実習で作っているうちに少し好きになったという意見もあつた。例えば、野菜嫌いの子供でも自分で栽培して食べるようになることがあるように、実習を通して自分で作ってみることが「好き」に繋がるきっかけにもなるようである。

表2 何餡が好きか(複数回答 単位:人)

小豆こし餡	44	芋餡	2
小豆粒餡	19	味噌餡	2
白餡	19	キャラメル餡	1
うぐいす餡	4	栗餡	1
黄味餡	4	柚子餡	1
チョコレート餡	4	梅餡	1
ミルク餡	4	桜餡	1

表3 好きな理由

小豆こし餡	甘くて美味しかったから なめらかで美味しい すんなり食べられる・しつこくない 赤福餅を食べてから あんパンが美味しかったから シンプルで口当たりが良い 自分で製餡し、感動・美味しかった 実習で食べたことがきっかけ	うぐいす餡	実習で食べず嫌いを克服したから パンに使われていて美味しかった 風味が良く食べやすいから
		黄味餡	実習で黄味時雨を食べてから好き 小豆餡は少しくどいから
		さつま芋餡	餡の味がしないから さつま芋が好きだから
		味噌餡	お餅との組み合わせが良かった
小豆粒餡	風味が良く食べやすいから 実習で食べたことがきっかけ もともと豆が好きだから きっかけは塩豆大福 食感が好き いつの間にか好き 鯛焼きの餡が美味しかった	チョコレート餡	実習で作ったのがきっかけ 餡が苦手でも美味しかったから
		ミルク餡	口溶け良く美味しかったから 白餡と合っていたから まるやかで生地と合うから
		キャラメル餡	実習で作って美味しかった
		栗餡	食感と味
白餡	実習で使ってから好きになった 食べたら美味しかった カステラ饅頭が美味しかった 豆っぽくないから	千鳥餡	実習で食べてみて美味しかった

設問5では、設問3で餡、または餡を使用した菓子を嫌いと回答した学生8%9人に何餡が嫌いかを聞いた。回答数が多い順に、小豆こし餡、小豆粒餡、白餡、その他の回答には黄味餡、うぐいす餡、味噌餡、餡は全て、が挙がった(表4)。嫌いになった理由やそのきっかけを見てみると、小豆こし餡を嫌いな一番の理由としては、小豆の味が嫌いというものであった。小豆粒餡を嫌いな理由にも、こし餡のものと同様に小豆の味が嫌い、があったが他に豆の皮が入っているから、皮が口に残るから、食感が嫌いというものがあった。白餡を嫌いな理由には、小豆の餡と違う、小さい頃から嫌い、が挙がった。うぐいす餡を嫌いな理由としては、原料の豆が嫌いとある。うぐいす餡の原料となる豆は青えんどう豆で一般的にはグリーンピースと呼ばれている豆である。グリーンピースを嫌い、という声を耳にすることも多いので、その関係なのではないかと思われる。黄味餡を嫌いな理由には、黄味が嫌い、ぱさぱさしている、というものがあつた。黄味餡は名前の通り、卵の黄身(卵黄)を練り込んだ餡である。そのために火を通した卵黄特有の硫黄臭さを感じることもあるので、卵をあまり好まない学生には受け入れられにくいのではないかと考える。黄味餡を練り上げるには、茹でたり蒸したりして加熱した卵を使用したり、生の卵黄を加えて練りながら火を通したりと工程は様々だが、必ず加える卵黄にも火が通る。そのために練り上がった黄味餡も茹で卵の黄身の食感に似たほっくりとした感じに仕上がる。それが黄味餡の持ち味ではあるが、茹で卵が苦手な学生には、ほっくり感がパスつきに感じられ嫌われる理由になるのではないかと考える。味噌餡に関して

は、餡と合わない、という理由であった。味噌汁を作る上でも同じであると思われるが、味噌を加熱しすぎたときに感じられる特有の香りが甘い餡と合わないような印象を与えるのではないかとと思われる。嫌いな餡を尋ねた設問では、小豆こし餡を嫌う学生が小豆粒餡を嫌う学生よりもかなり多かった。

前出の設問4において、餡好きな学生のほとんどが小豆こし餡を好きと回答しているのに、ここにおける嫌いな餡でも小豆こし餡が突出しているのであり、ここから、餡の好き・嫌いというのは、大多数の学生にとって、小豆こし餡を好きか否かということだということが分かる。

表4 何餡が嫌いか（複数回答 単位：人）

小豆こし餡	19
小豆粒餡	4
白餡	2
うぐいす餡	2
黄味餡	1
味噌餡	1
全部	1

表5

小豆こし餡	小豆の味が嫌い
小豆粒餡	小豆の味が嫌い
	豆の皮が入っているから
	皮が口に残るから
白餡	食感が嫌い・粒が嫌い
	小豆とぜんぜん違う
	小さいころから嫌い
うぐいす餡	原料の豆が嫌いだから
	甘すぎる
黄味餡	黄味が嫌い
	甘さ
	ぱさぱさしている
味噌餡	餡と合わないと感じたから

設問6では、和菓子をどこで購入するかを聞いた。回答は、和菓子店30%、家族が購入のため購入場所は不明25%、スーパーマーケット19%、コンビニエンスストア18%となった。他に、購入しない、お土産や頂き物、母親や祖母が作ってくれるという回答があった（図3）。スーパーマーケット、及びコンビニエンスストアで和菓子を購入する、という回答を合わせると37%となり、和菓子店で購入するという回答を上回る結果となった。家族が購入するため購入場所不明というのが全体の1/4を占めている点で、ここから断言することは無理があろうが、それでも、専門店離れの傾向にあるということはできよう。これは近年、和菓子業界でも注目していることで、スーパーマーケット、及びコンビニエンスストアでの和菓子が台頭してくる中で、和菓子店がアピールし生き残っていく方法を模索している状態を実感させる結果となった。

設問7では、製菓学科での実習を通して餡や和菓子

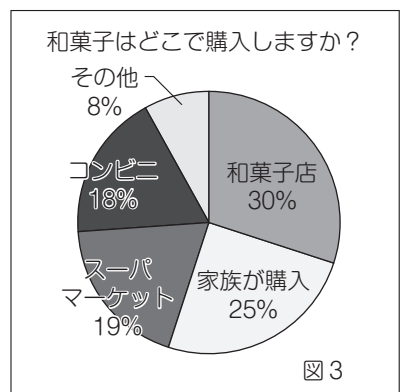


図3

についての好みが変わったかを聞いた。回答は、もともと好きが42%、好きになった41%、食べられるようになった15%、変わらず好きではない2%となった。その他の回答には作るの好き、食べる機会が増した、があった(図4)。

ここで、製菓学科の実習を通して、餡が好きになったという回答が41%あったことは、注目し値しよう。前出の設問での餡を好きな理由と同じように、自ら作るという体験が、嗜好自体に変化を生じさせているのである。また、食べられるようになった、という回答が15%あったが、これも前記の理由と同様に、自分で作るという体験がもたらした良い傾向ではないかと思われる。

設問8では、実習の中で印象に残っている餡について聞いた。回答には、多い順にチョコレート餡、小豆こし餡、黄味餡が挙がり、続いてミルク餡・クリーム餡、味噌餡などがあった(表6)。回答数が一番多かったチョコレート餡について、実習で作ったものは白餡に刻んだチョコレートを混ぜた餡だったために答えた学生の理由には、美味しかったからという単純な回答の他に、作り方の意外さを上げたものが多くみられた。前出の設問3で餡は嫌いではないが餡による、と答えた学生の回答数もこのチョコレート餡をあげたものが多かった。チョコレートの風味が餡よりも強いため餡をあまり好まない学生にも受け入れられたのではないかとと思われる。次に回答数が多かったものに小豆こし餡が挙げられた。ここでの回答数の半分の学生が自分たちで製餡したから、という理由を挙げていた。製餡とは、小豆の生豆から餡を作る作業をいう。豆を軟らかく、しかも崩さないように煮上げることが重要で、こし餡の場合は力加減をしながら豆を漉さなくてはならないなど作業も細かく注意点も多い。そのために苦労したことで印象にも強く残っているのではないかとと思われる。同数での回答に黄味餡が挙げられた。黄味餡と答えた理由には、実際に作業した経験からの印象が多く、卵を餡に練り混ぜて作ることに驚いた、という理由があった(表7)。その他にもそれぞれの餡に対する印象に残った理由が挙げられたが、初めて食べたり、実際に作ったりすることで時間が経過した後でもより強く印象に残っていることがわかる。

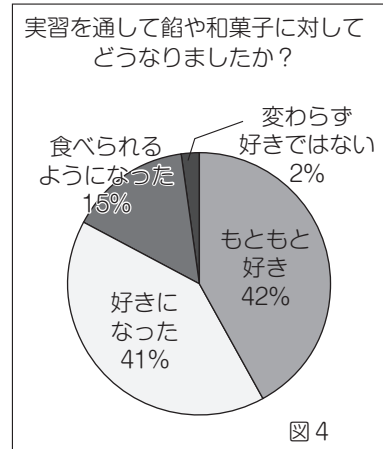


表6 印象に残っている餡

チョコレート餡	27	月餅餡	3
小豆こし餡	12	小豆粒餡	2
黄味餡	12	梅餡	2
ミルク餡・クリーム餡	8	柚子餡	1
味噌餡	8	うぐいす餡	1
白餡	7	栗餡	1
芋餡	4	練切餡	1
キャラメル餡	3	キュラソー餡	1

表7 印象に残っている理由

チョコレート餡	美味しいから 存在を始めて知ったから インパクトがあったから 餡にチョコレートを入れるとは 思わなかったから 餡の感じがあまりしなかったから 白餡とチョコレートの組み合わせが 意外だったから	ミルク餡	美味しいから
		クリーム餡	和と洋の組み合わせなので ミルク・練乳を入れることに驚いたから 餡っぽくなかった
		味噌餡	不思議な味だったから 思った以上に美味しかったから 唯一美味しくなかったから 変わった餡だとおもったから
小豆こし餡	練るのに工夫や頃合いが必要だった 作る工程が一つひとつ重要で 丁寧に行ったため 自分で作って印象に残っているから 生餡を作るのが大変だったから 自分たちで製餡したから 漉したりする作業が大変だったから	芋餡	美味しかったから
		キャラメル餡	面白かったから
		月餅餡	苦手だったから 色々なものが入っていたから
		小豆粒餡	粒々した餡が好きだから どら焼きとの組み合わせが最高だから
黄味餡	自分で練ってみて楽しかったから 焦がさないように気をつけて作業したから 焦がしたから 卵を使うことに驚いたから 始めてたべたから 作り方が3つあって面白いから 卵臭いから	梅餡	
		柚子餡	香りが強かったから
		うぐいす餡	食べたことが無かったから
		栗餡	美味しかったから
		練切餡	求肥を入れると思わなかったから
白餡	美味しかったから 食べたことが無かったから	キュラソー餡	リキュールを入れると思わなかったから
		桜葉入り餡	桜の香りがして美味しかったから

2. 幼少時から今までの環境について

設問9では、幼いころのおやつはどんなものだったかを聞いた。回答には、チョコレート菓子15、クッキーやビスケット14、スナック菓子、煎餅がそれぞれ11と挙がり、その他に団子

10、洋菓子9と続いた(表8)。ここでは、比較的入手しやすく、保存も効く菓子が多く見受けられる。その中で、餡を使ったものがあつたかという設問には、どら焼き10、饅頭6、大福4などが挙がり(表9)、ここでも比較的入手しやすいものが並んでいる。

設問10では、幼い頃に好きだった菓子について質問した。回答は多い順に、チョコレート菓子23、洋生菓子11、スナック菓子10、クッキーやビスケット、アイスクリーム、煎餅がそれぞれ5となった。(表10)

表8 幼いころのおやつ

チョコレート	15	ドーナツ	5	カステラ	1
クッキー・ビスケット	14	果物	5	蒸しパン	1
スナック菓子	11	プリン・ゼリー	4	かりんとう	1
煎餅	11	卵ボーロ	4	手作りおやつ	1
団子	10	飴・グミ	4		
洋菓子	9	ホットケーキ	3		
アイスクリーム	8	おやき・中華まん	3		

表9 餡を使ったおやつ

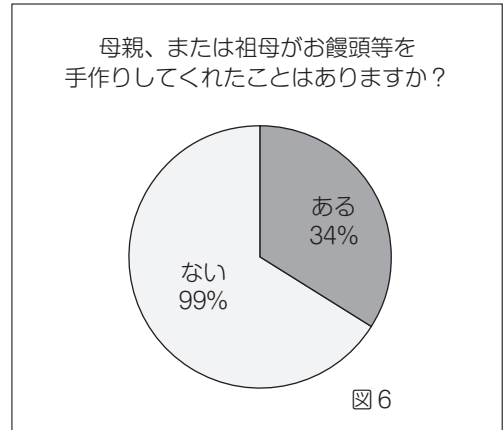
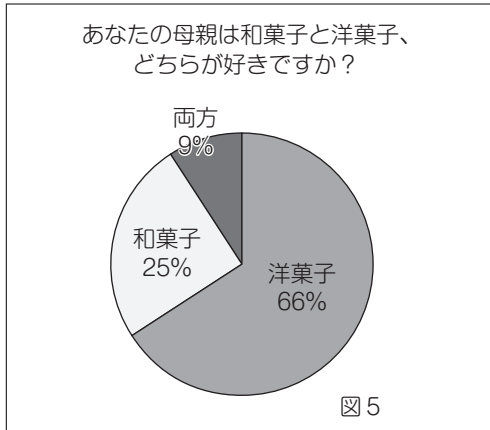
どら焼き	10	最中	2
饅頭	6	水饅頭	2
大福	4	鯛焼き	1
羊羹	3	芋羊羹	1
水羊羹	3	あん玉	1
牡丹餅・お萩	3		

表10 幼いころに好きだったお菓子

チョコレート菓子	23	饅頭	2	すあま	1
洋菓子	11	飴・グミ	3	おやき	1
スナック菓子	10	カステラ	2	大判焼き	1
クッキー・ビスケット	5	カステラ	2	かりんとう	1
アイスクリーム	5	ホットケーキ	2	麩菓子	1
煎餅	5	ボン菓子	1	プリン	1
ドーナツ	4	信玄餅	1		
卵ボーロ	4	羊羹	1		
みたらし団子	4	くずもち	1		

設問11では、母親の好みについて聞いた。洋菓子66%、和菓子25%、どちらも好き9%となった(図5)。

次に、設問12では、母親または祖母が菓子を手作りしてくれたことがあるかを尋ねたとこ



ろ、ある34%、ない66%との回答があった(図6)。共働きの家庭も多いと思われる中で、34%の学生が家族の手作りおやつに接しているということは、約3分の1の学生が、多少なりとも菓子に対する母親や祖母の嗜好の影響を受けて育ってきたということができであろうし、学生たちの洋菓子好きもまた母親の洋菓子好きに由来しているといっても過言ではないであろう。

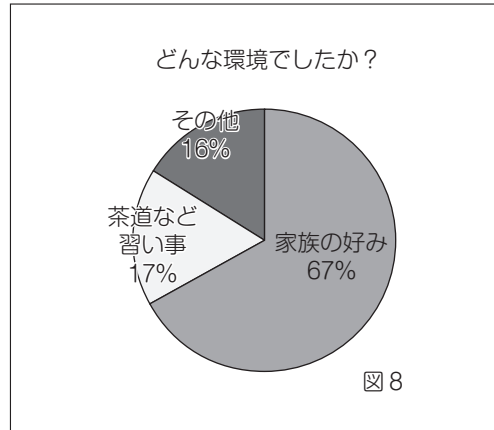
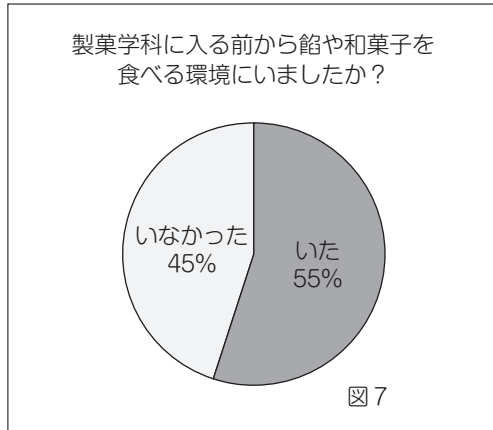
作ってくれたものは表11に示すとおりであり、ここでは、年中行事の彼岸に食される非日常的な印象の強い牡丹餅、お萩が突出している。年中行事に対する関心の希薄化とは矛盾する結果であり、幼い頃の出来事なのか、現在も踏襲しているのか、興味深い問題ではある。

表11

牡丹餅・お萩	16	柏餅・ちまき	2
団子	5	草餅	1
饅頭	5	黄奈粉餅	1
クッキー	4	プリン	1
ホットケーキ	3	和菓子を色々何でも	2
洋菓子	2		
大福	2		
赤飯	2		

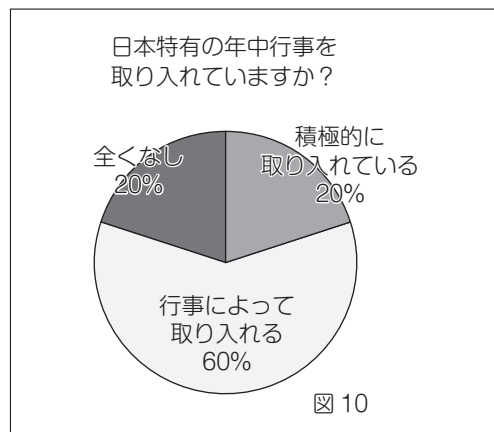
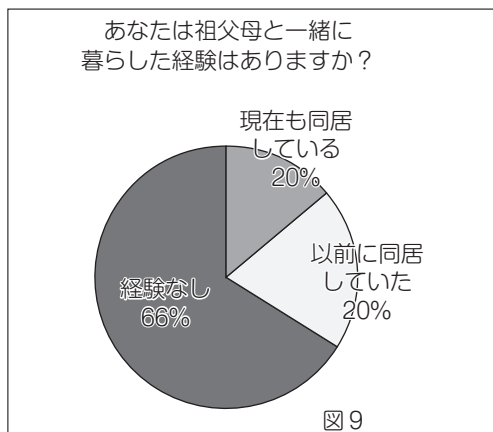
設問13では、製菓学科に入学する前から餡や和菓子を食べる環境にいたかどうかを聞いたところ、いた55%、いなかった45%となった(図7)。

設問14で、餡や和菓子を食べる環境にいたと回答した学生に、それがどんな環境だったかを聞いた結果であり、家族の好み67%、茶道などの習い事17%、その他16%となった。なお、その他の中には、自分で購入、親戚や知人が和菓子店を営んでいる、自宅の近所に和菓子店がある、今までの学校での授業などの回答があった(図8)。



設問15では、祖父母と一緒に暮らした経験があるかどうかを聞いた。経験がない学生が66%、以前に同居した経験がある学生が20%、現在も同居している学生が14%となった(図9)。

設問16では、それぞれの家庭での年中行事の取り入れ方について聞いた。行事によって取り入れる家庭が60%、積極的に取り入れる家庭と全く取り入れていない家庭がそれぞれ20%ずつとなった(図10)。積極的に取り入れている家庭と行事によって取り入れる家庭にその行事を聞いた回答は、回答数の多い順に、正月や七草が35、ひな祭り25、節分18となった。取り入れられている行事として一番多い正月は、世間一般が皆、年末からお正月の雰囲気に含まれるので、改めて意識する、しないに関わらず取り入れやすいのではないかと考える。次に回答数の多かった行事はひな祭りであるが、今回のアンケートの調査対象が女子短大生だったために、同様に祝われる端午の節句よりも多かったのではないだろうか。また、回答の中に「五節句」というのがあった。これは、一年の中で行われる五つの節句と呼ばれる行事を指すが、年長者との生活経験と年中行事の取り入れ方を合わせて見てみると、積極的に取り入れているのは、3世代同居等の経験者であった。現在、または以前に同居経験のある回答者の家庭はよ



り多くの行事を取り入れていた（表13）。現在よりも年中行事が生活に密着していたであろう時代を経験した年長者と生活することで自然に受け継がれてきたと思われる。

表13 年中行事の取り入れ方

現在も同居している	20	積極的に取り入れている	8
		行事によって取り入れる	12
		全く無し	
以前に同居していた	30	積極的に取り入れている	8
		行事によって取り入れる	16
		全く無し	6
経験無し	61	積極的に取り入れている	6
		行事によって取り入れる	40
		全く無し	15

Ⅲ. まとめ

和菓子の中で大きな比重を占めている餡について、実習の授業中に「餡は嫌い」という声を時々耳にしていたが、製菓学科の学生の実態をきちんと調査したのは今回が初めてであった。今回の調査をするまでは餡を好まない学生はもっと多いように感じていたが、予想よりもはるかに少なかった。嫌いなものは食べたくないという思いも込めて「嫌い」との声を発するが、好きなものは、あえて「好き」といわないため、嫌いな学生の割合をもっと多く感じていたのかもしれない。

しかし、小豆こし餡が「餡が好き」と「嫌い」のいずれの設問においても突出しており、小豆こし餡の好き・嫌いが、餡の好き・嫌い、さらには和菓子の好き・嫌いに大きく影響していることが分かった。

また、幼児期の菓子への接し方は母親や祖母等の同居する年長者の嗜好によることが大きいことも明らかになった。餡や和菓子を食べる経験が無かったために拒否していた学生も多く見られ、実際に食べることや作ることを経験させることが、好きになる、また理解するための第一歩になるようでもある。特に自分で作ったものに対しては特別な思いを抱いているようで、そのことによって、従来嫌いだった餡や和菓子を好きになった事例がみられたのは、実習授業担当者としては嬉しいことである。

さらに、学生たちが在学中に出来るだけ多くの餡や和菓子に触れるきっかけを作りたいと思っていることに少々驚き、また大きく安心した。餡や和菓子に対する学生の好みや様々なイメージも知ることができたので、今後、実習で製作する品を決める時などに役立てていきたい。短大生という年頃は、将来家庭を持ち子供を育てていくためにたくさんの事柄に触れ、経験を積んでいくとても大切な時期と考えるので、日本特有の行事やそれに関わる菓子についても、より解りやすく身近に感じて貰えるように実習の中などで伝えていきたいと思う。

今回は製菓学科の学生に絞っての調査だったために、餡や菓子の名称なども詳しく出てきたのではないと思う。また、自らが作った和菓子への愛着ということも伴って、和菓子を好む割合が多かったと考えられるので、今後、機会があれば他学科の学生でも同様の嗜好調査を行い、3学科での結果の差異について比較検討してみたいと思っている。

謝辞

本論文を作成するにあたり、「目白大学短期大学部研究紀要」編集委員長の先川直子先生に、修正・加筆において多大なご指導をいただきましたことに御礼申し上げます。

【参考文献】

1. 須藤 功『昭和の暮らし8 年中行事』農山漁村文化協会 2006年
2. ミセス編集部編『日本の冠婚葬祭 総集編』文化出版局 1978年
3. 青木正美・西坂和行『東京下町100年のアーカイブス』生活情報センター 2006年
4. 伊藤正直・新田太郎監修『ビジュアルNIPPON 昭和の時代』小学館 2005年
5. 須藤 功『大絵馬ものがたり4 祭日の情景』農山漁村文化協会 2010年
6. 天野正子「おやつ」(天野正子・石谷二郎・木村良子『モノと子どもの戦後史』収録) 吉川弘文館 2007年

和菓子・餡について、アンケートにご協力ください

和菓子について質問します。

- あなたは和菓子が好きですか？（○をつけてください）

好き 嫌い

- あなたの好きな和菓子は何か？

()

- 餡、または餡を使ったお菓子は好きですか？（○をつけてください）

好き 嫌い 餡による

- 好きと答えた人は、何餡が好きですか？（餡によると答えた人もご回答ください）

その理由、好きになったきっかけがあればご記入ください。

好きな餡……例：小豆渡し餡・小豆粒餡・白餡・うぐいす餡・黄味餡・柚子餡・梅餡などなど

()

好きな理由、好きになったきっかけ

()

- 苦手と答えた人は、何餡が嫌いですか？（餡によると答えた人もご回答ください）

その理由、嫌いになったきっかけがあればご記入ください。

嫌いな餡 ()

嫌いな理由、嫌いになったきっかけ

()

- 和菓子はどこで購入しますか？（○をつけてください）

和菓子店 コンビニ スーパーマーケット 家族が購入

その他 ()

- 実習を通して餡や和菓子に対してどうなりましたか？（○をつけてください）

もともと好き 好きになった 食べられるようになった

変わらず好きではない その他 ()

- 実習の中で印象に残っている餡はありますか？その理由は？

餡 ()

理由 ()

幼少時の環境について質問します。

- 幼い頃のおやつは何でしたか？ 餡を使ったお菓子があればそのお菓子の名前もご記入ください。

おやつ ()
お菓子の名前 ()

- 幼い頃、好きなお菓子は何でしたか？

()

- あなたの母親は和菓子と洋菓子、どちらが好きですか？ (○をつけてください)

和菓子 洋菓子

- 幼い頃、母親、または祖母がお饅頭等を手作りしてくれたことはありますか？ あれば、その時は何を作ってくれましたか？

ある ない
お菓子の名前 ()

- 製菓学科に入る前から餡や和菓子をたべる環境にいましたか？ (○をつけてください)

いた いなかった

- いた人はどんな環境でしたか？

家族の好み 茶道など習い事 その他 ()

- あなたは祖父母と一緒に暮らした経験はありますか？ (○をつけてください)

現在も同居している 以前に同居していた 経験無し

- あなたの家庭では、日本特有の年中行事を取り入れていますか？ その行事は？ (○をつけてください)

積極的に取り入れている 行事によって取り入れる 全く無し
行事 ()

その他、和菓子について何かご意見がありましたらお書きください。

ご協力ありがとうございました。