

和菓子  
菜の花

和菓子とは、日本の伝統的な製造方法でつくられたお菓子のことをいいます。

遣唐使によって伝来した唐菓子や宣教師によってもたらされた南蛮菓子もこれに含まれます。茶道では欠かせないものであり、何より季節感を愛せるもの。さしずめ今の季節なら菜の花でしょうか。緑の部分に抹茶を使用した今回のお菓子は、私の故郷・鹿児島の色鮮やかな菜の花ロードを思い浮かべながら作ってみました。

和菓子の良さは、風景を想像できることだと思います。抽象化された色や形を前にあれこれ情景を想像し、自分の中でイメージを膨らませながら味わうお茶のひとつときは、本当に楽しいものです。まして手づくりの和菓子であれば、いつそう会話も弾むことでしょう。子どもさん方にもぜひ、そうした時間や空間があることを知ってもらいたいし、相手のことを思いやる上でも茶道を味わってもらえたらと思っています。



## 材 料

〔20個分〕  
 白の練りきり餡……………400g  
 抹茶……………適量  
 小豆あんこ……………200g  
 食用色素 黄色……………適量  
 レッドペッパー(ホール)……………少々

料理の  
コ ツ

餡に加える抹茶の量で季節の移り変わりを表現。今回は薄い緑で新緑を表現しました。

## 作 り 方



- ①白の練りきり餡3/4に抹茶を加えて黄緑色の餡を作る。残りの1/4に黄色の食用色素を入れて黄色い餡を作る。
- ②それぞれの餡をふるいにかけてそばろ状にしておく。
- ③小豆あんこは小さく丸めておく。
- ④③のあんこに黄緑色の餡を引っ付けてまとめる。さらに黄色の餡を飾り付ける。
- ⑤最後に春をイメージしてレッドペッパー(ホール)を刻んだものをアクセントにつける。  
抹茶を添えて…