

練りきりを深掘い

〈わたしと和かし〉
いちご大福が好きで和かしに興味を持つようになった。誕生日ケーキも和かしにするほど大好き。

和かし

其の式 II

三年生の時の和かしくん

練りきりとは、白あんにさまざまな材料を加え、調整して練りあげる「練りきりあん」を主原料とする生菓子。花鳥風月をかたどり繊細で華やか。

深掘い



秋
紅葉、栗、柿、桔梗、菊、ぎんなん、ヒヨウタン、柚子など

夏
朝顔、青梅、あやめ、百合、魚、金魚、ホタルなど



春
桜、梅、山吹、ツツジ、若草、菜の花、藤など



四季とも
は練りきり、季節の形や色、飾りなど、現す季節の表、子、よ、た、が、西、わ、ら、れ、て、る、作、工、合、フ、ま、に、決、ま、る、

白あんって何？



白あんは、大豆を煮て、皮を剥き、つぶして砂糖を混ぜ、煮詰める。白あんの作り方は、大豆を洗った後、8時間浸ける。煮詰める時に、砂糖を加えて、煮詰める。白あんの作り方は、大豆を洗った後、8時間浸ける。煮詰める時に、砂糖を加えて、煮詰める。

冬
うさぎ、雪、千鳥、水仙、椿、福寿草など



札幌別小学校 長田愛夢

できた白あんで練りきり作り

材料	白あん	白玉粉	水	砂糖
	350g	8g	16g	16g

耐熱容器に白玉粉、水、砂糖を混ぜ、電子レンジで加熱すると求肥（ぎゅうひ）ができる。これに白あんを加えると練りきりあんに。

あとがき
あとは、豆が熟して黄色くなったら収穫がたのしみ。根を土から離して乾燥させる。



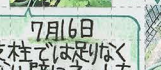
7月3日
小さな芽を発見



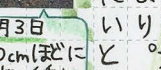
6月19日
高さ5cmほどまで伸びた



7月6日
支柱では足りなくなり、ネットを張った



6月3日
深さ10cmほどに2粒ずつ種まき



8月3日
すくすく成長中



6月28日
ツルが伸びるので支柱を立てた



7月2日
花が咲いた、ふしぎなカラー



6月15日
発芽した



白花豆ってどんな植物？



青いゼリーにしたい
和菓子職人 なるたい！

あとがき

しらいとげの、練りきり、深掘い、た掘り、い。し。



求るし、風使、まに、形行、練す、和か、と、験、の、和な、れる、かな、る、果、一、なる、たい！
め彩、た、さ、情、わ、な、も、成、程、る、葉、ら、が、重、積、事、子、な、い、と、職、人、の、わ、か、お、に、
ら感、め、仕、を、あ、れ、技、さ、す、が、な、あ、ど、く、は、あ、要、む、は、職、人、の、わ、か、お、に、
れ、覚、に、上、表、る、る、法、ま、る、あ、ど、く、は、あ、要、む、は、職、人、の、わ、か、お、に、
る、も、げ、現、美、が、際、り、