

百々よみとりおけいこ⁽²⁶⁾ (低) ねん くみ 名まえ ()

今日はわがしにつかわれるあんこのはなしです。あんこのいうのはなにをげんりょうにしているかしっていますか?また、あんこのいろにも、白いものやくろつぽいものなどいろいろあるのをしっていますか?

まずはつぶあんとこしあんのちがいからおはなししますがはつきりわかるのがつぶあんです。これは小豆^{あずき}さえあればいえでもできます。小豆をやわらかくいたものにさとうを入れてにつめたものがつぶあんになるのです。

こしあんはなめらかで、口あたりがさらつとしていますよね。これは小豆のかわなどがとりのぞかれて小豆^べウダーパー状^{じよう}になつたものであんこができるからです。

これらのげんりょうは小豆です。北海道の十勝^{とかち}小豆^{あずき}も多くでまわっていますが、最高級なのは丹波大納言^{さぬきこうきゅう}です。小倉山^{おぐらやま}という山が嵯峨^{さが}にあります。百人一首もここ

で作られたそうですが、この山のふもとで栽培^{さいばい}されていたのが大納言^{だいのうげん}という大つぶの小豆^{こど}。大納言^{だいのうげん}といふくらいは、せつぶくをしないそこのですが、この小豆も、いくらにてもおなががわれない、すなわちせつぶくしない、ということで名づけられたそうです。丹波^{たんば}でつくられていて丹波大納言といわれます。

白あん、たとえばイチゴ大福^{だいふく}のイチゴのまわりにあるあんこなどは手亡^{てぼうま}豆^{まめ}、白いんげん豆^{まめ}をげんりょうにしています。ずんだもちのあんこ、ずんだあんはウスイエンドウをげんりょうにしています。これはまめごはんに入っているみどりのまめのことです。

と、いうことで、わがしのあんこのげんりょうはマメでした!おんどくサイン→

①なんのはなしでしよう?

②あんこのげんりょうはなんですか?

③つぶあんとこしあんのげんりょうは?

④いちばんの小豆^{あずき}をなんといいますか?

⑤小豆^{あずき}のおおもとはどいでかいばいされたのでしょうか。

⑥白あんのげんりょうはなんというものですよ?

⑦ウスイエンドウのあんを何とよぶのでしょうか?

⑧なぜイチゴ大福^{だいふく}のあんは白いのでしょうか?
あなたのかんがえをかきましよう。

⑨あつているものに○をつけましよう。

(一)百人一首あんといふあんこがある。

(一)つぶあんはこしあんよりもなめらかだ。

(一)あんこのげんりょうは一つだけではない。

⑩おもつたことを五行でまとめましょう。

できばえは?



百々読みとりおけいこ⁽²⁶⁾ (中) 年 組

名前 ()

① 何の話でしよう? ()

② あんこの原料は何ですか? ()

③ つぶあんとこしあんの原料は何ですか? ()

④ 最高級の小豆を何と言いますか? ()

⑤ 小豆のおおもとはどこで栽培されたのでしょうか。 ()

⑥ 白あんの原料はなんというものでしよう? ()

⑦ ウスイエンドウのあんを何とよぶのでしょうか。 ()

⑧ なぜイチゴ大福のあんは白いのでしょうか? ()

あんこの色にも、白いものや黒っぽいものなどいろいろあるのを知っていますか?
まずはつぶあんとこしあんのちがいからお話ししますよ
うか。あなたはどちらが好きでしようか? つぶつぶがはつきりわかるのがつぶあんです。これはあずき小豆さえあれば家でもできます。小豆をやわらかくいたものにさとうを入れてにつめたものがつぶあんになるのです。

こしあんはなめらかで、口当たりがさらつとしていますよね。これは小豆の皮などが取り除かれて小豆パウダ一状になつたものであんこができるからです。

これらの原料は小豆です。北海道産の十勝小豆とかちあずきも多く流通していますが、最高級なのは丹波大納言たんばだいなごんです。小倉山さがという山が嵯峨にあります。百人一首もここで作られたそうですが、この山のふもとで栽培さいばいされていたのが大納言という大粒の小豆。大納言という位は、切腹さいぱいをしないそうなのですが、この小豆も、いくらにてもおなかが割れない、すなわち切腹しない、ということで名づけられたそうです。丹波で多く作られていて丹波大納言と言われます。

白あん、たとえばイチゴ大福のイチゴのまわりにあるあんこなどは手亡豆てぼうまめ、白いんげん豆を原料にしています。ずんだもちのあんこ、ずんだあんはウスイエンドウを原料にしています。これは豆ごはんに入っているみどりの豆のことです。

と、いうことで、和菓子のあんこの原料はマメでした!

音読サイン→

できばえは?



(1) 何の話でしよう? ()

(2) あんこの原料は何ですか? ()

(3) つぶあんとこしあんの原料は何ですか? ()

(4) 最高級の小豆を何と言いますか? ()

(5) 小豆のおおもとはどこで栽培されたのでしょうか? ()

(6) 白あんの原料はなんというものでしよう? ()

(7) ウスイエンドウのあんを何とよぶのでしょうか? ()

(8) なぜイチゴ大福のあんは白いのでしょうか? ()

いろいろあるのを知っていますか?

まずはつぶあんとこしあんの違いからお話ししますよ

か。あなたはどちらが好きでしようか? つぶつぶがはつきりわかるのがつぶあんです。これはあずき小豆さえあれば家でもできます。小豆をやわらかくいたものに砂糖を入れて、につめたものがつぶあんになるのです。

こしあんはなめらかで、口当たりがさらつとしていますよね。これは小豆の皮などが取り除かれて小豆パウダ一状になつたものであんこができるのです。

これらの原料は小豆です。北海道産の十勝小豆も多く流通していますが、最高級なのは丹波大納言です。小倉山という山が嵯峨にあります。百人一首もここで作られたそうですが、この山のふもとで栽培されていたのが大納言という大粒の小豆。大納言という位は、切腹をしないそうなのですが、この小豆も、いくら煮てもおなかが割れない、すなわち切腹しない、ということで名づけられたそうです。丹波で多く作られて丹波大納言と言われます。

白あん、たとえばイチゴ大福のイチゴのまわりにあるあんこなどは手亡豆てぼうまめ、白いんげん豆を原料にしています。ずんだもちのあんこ、ずんだあんはウスイエンドウを原料にしています。これは豆ごはんに入っているみどりの豆のことです。

音読サイン→

できばえは? ()

