

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

まずはつぶあんとしあんのちがいからおはなししましょうか。あなたはどちらが好きでしょうか？つぶつぶがはつきりわかるのがつぶあんです。これは小豆さえあればいえでもできます。小豆をやわらかくたいたい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、口あたりがさらっとしていますよね。これは小豆のかわなどがとりのぞかれて小豆パウダー状になったものであんこができています。

これらのげんりょうは小豆です。北海道の十勝小豆も多くてまわっています。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るのが大納言という大つぶの小豆。大納言というくらいは、せつぶくをしないそうなのですが、この小豆も、くらにてもおなががわれない、すなわちせつぶくしない、ということの名づけられたそうです。丹波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のイチゴのまわりにあるあんこなどは手亡豆、白いんげん豆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 なんのはなしでしょうか？

② あんこのげんりょうはなんですか？

③ つぶあんとしあんのげんりょうは？

④ いちばんの小豆をなんといいますか？

⑤ 小豆のおおもとはどこでさ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しょう？

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？
あなたのかんがえをかきましょう。

⑨ あっているものに○をつけましょう。

() () 百人一首あんというあんこがある。

() () つぶあんはこしあんよりもなめらかだ。

() () あんこのげんりょうは一つだけではない。

⑩ おもったことを五行でまとめましょう。

できばえは？



今日は多くの和菓子に使われるあんこの話です。あんこというのは何を原料にしているか知っていますか？また、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？

まずはつぶあんとしあんのちがいからお話しましょうか。あなたはどちらが好きでしょうか？つぶつぶがはっ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家でもできます。小豆をやわらかくしたい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ー状になったものであんこができているからです。

これらの原料は小豆です。北海道産の十勝小豆とから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ごんです。小倉山という山が嵯峨さかにあります。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を割れない、すなわち切腹しない、ということま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↓

① 何の話でしょう？

② あんこの原料は何ですか？

③ つぶあんと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ょう？

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？あなたの考えを書きましょう。

⑨ あっているものに○をつけましょう。

() 百人一首あんというあんこがある。

() つぶあんはこしあんよりもなめらかだ。

() あんこの原料は一種類だけではない。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できばえは？



今日は多くの和菓子に使われるあんこの話です。あんこというのは何を原料にしているか知っていますか？また、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？

まずはつぶあんとしあんの違いからお話しましょうか。あなたはどちらが好きでしょうか？つぶつぶがはっ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家でもできます。小豆をやわらかくしたい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ー状になったものであんこができていますからです。

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、切腹をしないうようなのですが、この小豆も、いくら煮てもおなかを割れない、すなわち切腹しない、ということの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。

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↓

① 何の話でしょうか？

② あんこの原料は何ですか？

③ つぶあんと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ょう？

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？あなたの考えを書きましょう。

⑨ あっているものに○をつけましょう。

() 百人一首あんというあんこがある。

() つぶあんはこしあんよりもなめらかだ。

() あんこの原料は一種類だけではない。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できばえは？

