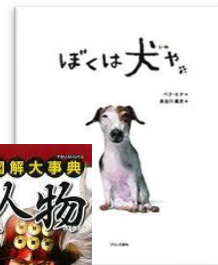


<ミツキ先生の「weekly/monthly」はホームページに掲載しています>

ミツキ先生の Weekly/Monthly No88. (7/13)

□石川塾のあれこれ 117 ★いしかわライブラリー 新刊紹介★

- ★ぼくは犬や/ベク・ヒナ/ブロンズ新社
- ★はじめての感染症図鑑/岡田晴恵
/日本図書センター
- ★感染症キャラクター図鑑/岡田晴恵
/日本図書センター
- ★図解大辞典 日本の歴史人物
/新星出版社編集部/新星出版社
- ★図解大辞典 戦国武将
/新星出版社編集部/新星出版社



□読書の時間② 『もっと しごとば』 作・絵：鈴木 のりたけ ブロンズ新社



『もっと・しごとば』/花火師、客室乗務員、和菓子職人、特殊メイクアップアーティスト、水族館飼育員、幼稚園教諭、科学者、水産加工員、パン職人

絵本作家の鈴木のりたけさんは、一橋大学社会学部卒業後 JR 東海勤務、グラフィックデザイナーを経て絵本作家になった経歴の持ち主。小学生のころは弁護士を夢んでいたそう。さまざまな職業取材し、仕事の現場や使っている道具、仕事の流れなどを圧巻のイラストで紹介する絵本。いろいろな仕掛を見つけるのも楽しい。興味を持てる仕事にぜひ出会ってほしい。シリーズ全6巻の詳細をご紹介します。今回はシリーズ5作目『もっと しごとば』から！

●和菓子職人

<しごと紹介>

おだんごやおまんじゅうなどおいしい和菓子をつくるのが、和菓子職人です。あんこの味には職人のこだわりがよく現れます。豆のえらびかたや、水にさらす回数などに工夫を重ね、じっくり時間をかけてあんこをつくります。細工をこらした鮮やかな色の練り菓子をつくるには、手先の器用さも求められます。昔からあるお菓子をたいせつにつくりつづける一方で、プリンやケーキなどを和菓子の材料でつくる新しい挑戦もしています。(原文のまま)

<どうぐ>

製あん機…煮た小豆をすりつぶし、呉とよばれるあんのもとになる液体と皮に分ける機械。 網ぶきん…米を蒸すときに使う目のあらいぶきん。 練りきり…白あんともち粉などをまぜて練ったもの。 へら…練りきりに模様をつけるのに使う。果物のへたを型どるなど、いろいろな細工のべらがある。 色ぶき…練り菓子に色をつける。金属の筒にはられた布に色粉をつけて吹きかける。 寒天…プリンを冷やしかためるのに使う。ゼラチンでかためるよりやさしい食感！ ※イラストと説明文で紹介

<豆大福ができるまで>

1. まずはあんこづくり。ひと晩水につけた小豆を煮る。 2. 沸騰したら煮汁をこぼし、水を足して煮る。 3. 指でつぶれるくらいにやわらかくなったら、小豆を製あん機に入れて、皮と呉に分ける。 4. 10分ほどおいて、おけの中の呉が沈殿したら、上の水を流し、新しい水にさらす。 5. 呉をしぼり袋の中に入れて、しぼり器にかける。 6. しぼり袋の中身をばんじゅうにあけ、数種類の砂糖をまぜる。 7. あん練り機で、炊きながら30分ほど練って、ようやくあんこのできあがり。 8. つぎは大福のもちづくり。ひと晩水につけたもち米と赤エンドウ豆をせいろで蒸す。 9. 蒸しあがったもち米をミキサーにかける。 10. 温水で手をあたためながら、もちに赤エンドウ豆をまぜる。 11. 振った片栗粉の上でもちをとり分け、へらであんこをもる。 12. もちを回しながら、手早くあんこを包めば豆大福のできあがり！ ※イラストと説明文で紹介