

1 つぎの文章を読んで問題に答えましょう。

ようかん、だんご、わらびもちの「つるん」「もちっ」「ほろり」は、温度と深くむすびついている。舌は低温だとあまさを弱く、あたたかいと強く感じやすい。だから水ようかんやくずもちはやや甘め、やきたてのみたらしはひかえめでも満足できる。

あまさは、砂糖のぶんしが舌の「うけとるところ」にくっつくことで生まれる。ぶんしのうごきは温度とこさのえいきょうを受ける。鍋でにつめて水分がとぶほど、あまさはこくなる。砂糖のしゅいもしるして、上白糖・グラニュー糖はくせが少なく、黒糖は香りが強い。かとう（はちみつ・みりんなど）は低温でもあまさを感じやすく、つめたいおかしに向く。

形を決める「固まる科学」も温度しだい。寒天は九十℃前後でとけ、四十℃くらいでしっかり固まるから、夏でもくずれにくい。ゼラチンは体温ちかくでゆるむので口どけはよいが、暑さに弱い。材料のえらびわけには、食べる温度を見こす目がある。わらびもち・くずもちのぶるぶるは、でんぶんのゼラチン化（六十〜七十℃）。冷やしすぎると老化してかたくなるので、氷水でほどよく冷やす。もちやだんごのもっちりやアミロペクチンの働き。時間がたつてかたくなっても再加熱でやわらかさがもどる。

あん作りも温度が命。ふっとうさせすぎると皮がやぶれてにがみが出る。砂糖を早く入れすぎると水分がぬけ、皮がかたくなる。ねり上げの温度が高すぎればこげたかおり、低すぎれば水っぽい。理想は木べらで「道」ができ、ゆっくり消えるねばさだ。みたらしのてりは、でんぶんがじゅうぶんにゼラチン化したときに出る。さめるとあまさの感じは弱まるため、配合は食べる温度から逆算して決める。保存も科学。寒天のかしは冷蔵で口あたりがよくなるが、もち・だんごは冷蔵で老化しやすい。みじかい時間なら室温、長いなら冷凍で水分をとじこめ

る。

家でためせること。

①同じこさの砂糖水を冷蔵と常温でのみくらべ、感じるあまさの差をたしかめる。

②寒天とゼラチンで同じあまさのゼリーを作り、室温と冷蔵で食感のちがいをくらべる。

もう一つのこつ。さとう水やあんは、手や道具の温度でも味がかわる。まぜるへらやボウルを冷やすと、むだなぬくもりが入らず、口あたりがそろろう。うつわをあらかじめ冷やせば切り口がきれいに、ぬるめなら固まりがおそくなり、口どけがよくなることもある。小さな温度の工夫が、家のわがしを一步上にしてくれる。

わがしは、季節と材料、温度のくみたてでできている。春のさくらもち塩とあまさのバランス、夏の水ようかんは冷やす前もっての考え、秋のいもようかんはでんぶんのほくほく、冬のくさもちはやきなおして香りを立てる——どれも温度の計算がある。どの温度でとけ、固まり、いちばんおいしく感じるか。その一点をつかむことがおいしさを決める。温度計と小さな観察を味方にすれば、家のわがしもぐっとよくなる。



(1) 次の文の「 」に入る最もきせつな語を、語群から選びなさい。

「したは低温だとあまさを」 「あた
たかいと」 「感じやすい。」

語群

強く／弱く

(2) 次の表は三つの甘みの特徴をまとめたものである。これにもとづいて答えなさい。

甘みの種類	特徴
上白糖・グラニュー糖 黒糖	くせが少なく 香りが強い
かとう (はちみつ等)	低温でもあまさを 感じやすい

① つめたいおかし(例：水ようかん)に向く甘みとして最もきせつなのはどれか。一つ選びなさい。

- ア 上白糖・グラニュー糖
- イ 黒糖
- ウ かとう (はちみつ等)

答え ()

② 香りを前面に出したい和菓子に最も向く甘みはどれか。一つ選びなさい。

- ア 上白糖・グラニュー糖
- イ 黒糖
- ウ かとう (はちみつ等)

答え ()

(3) 本文の内容と合っていれば○、間違っていれば×をつけなさい。

- () 冷やしすぎるほど、わらびもちはやわらかくなる。
- () もち・だんごは冷蔵より室温短時間か冷凍がよい。
- () 再加熱しても、もちのやわらかさはもどらない。

(4) あんの「理想のねばさ」を示す一文を、本文が二十六字で抜き出しなさい。

(5) もち・だんごを冷蔵ではなく「冷凍」にする理由を、本文にもとづき十五〜二十字で説明しなさい。

(1) 次の文の「 」に入る最もきせつな語を、語群から選びなさい。

「したは低温だとあまさを」 **強く** 「あたたかいと」 **弱く** 「あたたかいと」 **強く**「感じやすい。」

語群

強く／弱く

(2) 次の表は三つの甘みの特徴をまとめたものである。これにもとづいて答えなさい。

甘みの種類	特徴
上白糖・グラニュー糖	くせが少ない
黒糖	香りが強い
かとう (はちみつ等)	低温でもあまさを感じやすい

① つめたいおかし(例：水ようかん)に向く甘みとして最もきせつなのはどれか。一つ選びなさい。

- ア 上白糖・グラニュー糖
- イ 黒糖
- ウ かとう (はちみつ等)

答え (ウ)

② 香りを前面に出したい和菓子に最も向く甘みはどれか。一つ選びなさい。

- ア 上白糖・グラニュー糖
- イ 黒糖
- ウ かとう (はちみつ等)

答え (イ)

(3) 本文の内容と合っていれば○、間違っていれば×をつけなさい。

- (×) 冷やしすぎるほど、わらびもちはやわらかくなる。
- (○) もち・だんごは冷蔵より室温短時間か冷凍がよい。
- (×) 再加熱しても、もちのやわらかさはもどらない。

(4) あんの「理想のねばさ」を示す一文を、本文か二十六字で抜き出しなさい。

理想は木べらで「道」ができ、ゆっくり消えるねばさだ。

(5) もち・だんごを冷蔵ではなく「冷凍」にする理由を、本文にもとづき十五〜二十字で説明しなさい。

冷蔵はでんぷんが老化し固くなるため