



餅と団子 煎餅とあられ ちがいてなに？

和食卓文化
モノシリスト検定
合格者特典PDF



一般社団法人

日本和食卓文化協会

Japanese Foodstyling Culture Association

～未来へつむぐ いただきます～



協会紹介

ひと昔前なら毎日のおうちご飯で親から子・孫へと伝えられてきた日本の”和食卓文化”を、未来へつむぐ活動をしています。日本和食卓文化マイスターになって、一緒につむいでいってくれる仲間を募集中！

餅と団子の違い

『料理の違いが、よくわからない』
外国の料理を食べると疑問に思ったりしませんか？

たとえばインドのカレー。
日本人が見ればどれもスパイスたっぷりて全部カレー。
でもインド人いわく、『これはカレー。でも、そっちは違う。』

たとえばベトナムの麺。
『これはフォー、それはブン、こっちはフォーティウ。』

うーん、何がどう違うの？
疑問をぶつけても、明確な答えが返ってこないことがほとんど。
この違いの見分け方って実は【感覚】。
生まれ育った環境で、自然と食べてきたからこそその【感覚】。

もちろん日本人もこの【感覚】をしっかり持っています。
だから、うどん、そうめん、冷麦、きしめん、ほうとう、などの違いは、見れば食べれば、皆様わかっていらっしゃいますよね？

では、お餅とお団子の違いは？





見ればわかるよ～！

うん、その通り！

日本人100人いれば、98人はまずは見た目で違いがわかるはず。

では見た目以外の違いは何？

こう聞くと、正しく答えられるのはおそらく100人中5人くらい。

**お餅は、もち米など穀物の粒を蒸してついて、
ちぎって丸くしたり、平たく伸ばして切ったもの。
お団子は米などの穀物の粉を水かぬるま湯を加え
こねて丸め、蒸したりゆでたりしたもの。**

うるち米の粉100%のものもあれば、一部もち米の粉を加えたもの、
他の雑穀の粉を加えたものなど、配合はいろいろ。

味も食感も配合で変わります。

〔※基本的なお餅の材料はもち米が多いですが、うるち米に比べ高価
で

あるため、うるち米や他の雑穀で餅を作る地方や料理もあります。〕

お餅と団子の違いは、

【お餅は粒から、お団子は粉から】

作られているという、材料の形状の違いなんです。

あなたは5人のうちに入っていましたか？





一般社団法人
日本和食卓文化協会
Japanese Foodstyling Culture Association
～未来へつむぐ いただきます～

■ 煎餅とおかきの違い

どちらもお米から作られていることは、日本人ならなんとなく感覚で理解している人が大多数だと思います。



今まで、この質問をしたときの答えで多かったもの。それは・・・

「お煎餅は大きく、おかきは小さい。」

「お煎餅は真ん丸で、おかきは変形。」

確かに、お煎餅といえは、直径5～8センチくらいの丸くて薄いものを想像します。

おかきというと、楕円だったり長方形だったり、煎餅に比べると小さく変形のものが多いです。

でもこの違い、実は『形大きさではない』のです。

答えは、市販品の裏の原材料を見るとわかります。

お煎餅には、【うるち米】。
おかきには、【もち米】。
と書かれているはず。

うるち米？聞きなれない方もいるかも知んですが、
私たちが普段いただいているお米・ご飯は、このうるち米。
それに対し、お餅の原材料がもち米。



一般社団法人
日本和食卓文化協会
Japanese Foodstyling Culture Association
～未来へつむぐ いただきます～

うるち米を炊いて潰して焼いたものが【煎餅】
もち米を蒸してついてお餅にしたものを乾燥させ、
焼いたり揚げたりしたものが【おかき】

ケの日のご飯・うるち米に対し、もち米は高級でハレの日の食材。
そのため、お煎餅よりもおかきの方が、食文化的にはちょっと格上。
両方がお店で並んでいても、
なんとなくおかきの方が品があり、おすまし屋さん？
な印象があるのは、そんなプロフィールがあるからなのです。

一般社団法人日本和食卓文化協会・無断転用禁止

～・～・～・～・～

日本和食卓文化マイスター講座は、こんな風に、当たり前すぎて考えたこともないような身近にある和食卓文化を見つめなおし、伝統行事風物詩や伝統食とともに春夏秋冬の移り変わりを感じる“心と感性と知識”を磨き、一年後、心豊かに愉しんで過ごすことを願い、開講しています。
オンライン・対面(東京世田谷)、子ども和食卓育講座(オンライン・対面)、その他オンラインセミナーなども承っております。

★和食卓文化モノシリスト検定・有料登録(4,000円税込)特典

- ①オンライン日本和食卓文化マイスター講座参加費1回無料(3,850円相当)
- ②認定証(郵送)
- ③オリジナル名刺10枚(郵送)
- ④協会オリジナル和食卓文化コラムPDF『12ヶ月のちゃぶ台から』ダウンロード

協会HP申込フォームから、
モノシリスト検定有料登録希望・パスワード **goukaku** をメッセージ欄に入れ
お申込ください。
お待ちしております。