

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
専門学科	原料・機械	1	通年	60時間 (12)	必	講義	外来講師・鹿島 青夏
授業の目的	各種主要原材料に関する基礎知識や管理方法を学び、理解を深めることを通して、 実際の菓子づくりにしっかりと活かせるようになることを目的とする。						
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(20%)にて成績評価を行なう。 なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、原料・機械に関する実務経験に基づいて技術者養成に向けた授業を展開する。 授業は講義形式を基本とし、実習に向けてのアドバイスや質疑応答など実用的な学習の時間も適宜取り入れる。						
(和菓子科)	鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
(油脂)	金子 富厚：元ニッポン油脂(株)食品技術部長			(寒天) 原 基樹：伊那食品工業(株) 東京支店 営業部 次長			
(乳製品)	玉井 茂：元(株)明治 研究企画部 参与			(添加物) 佐仲 登：(一社)日本食品添加物協会シニアアドバイザー			
(砂糖)	久野 宏之：岡常製糖(株)技術・業務部部长			(甘味料) 福嶋 秀樹：(株)林原 食品素材統括部			
(小麦粉)	小貫 常典：千葉製粉(株)製粉・ミックス事業本部 開発部			(穀粉) 関司 宏：(株)関司穀粉 取締役会長			
(豆)	藪 光生：全国和菓子協会 専務理事			(小豆) 堀内 優貴：十勝農場試験場 研究部小豆芽グループ 研究主任			
(卵)	笹川 伸之：キュービータコ(株)業務用市場統括カスタマーソリューションセンター担当課長						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	油脂①	金子 富厚	油脂の分類、生産、マーガリン・ショートニングについて				
2	油脂②	金子 富厚	油脂の調理特性、酸化と加水分解、油脂加工食品の応用				
3	乳製品①	玉井 茂	乳製品の生産、需要状況、化学と栄養等				
4	乳製品②	玉井 茂	牛乳、クリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、練乳等				
5	砂糖	久野 宏之	砂糖の歴史、成分、製法、分類と種類、性質、特徴				
6	小麦粉①	小貫 常典	小麦粉の基礎知識、製粉、分類				
7	小麦粉②	小貫 常典	小麦粉の成分組成、各種小麦粉と原料特性、保管について				
8	豆	藪 光生	豆の生産量、品質現況、栄養素				
9	卵	笹川 伸之	卵の生産・市場動向、構造と組成、機能特性、衛生管理、加工卵				
10	寒天	原 基樹	寒天の製造、品質の違い、種類、選び方				
11	添加物	佐仲 登	食品添加物とは、安全と安心のへだたり				
12	甘味料	福嶋 秀樹	糖の役割、種類・特徴、原料・製造法、製品への応用等				
13	穀粉	関司 宏	うるち米ともち米の判別、浸漬時間、品質チェック、製粉法				
14	小豆	堀内 優貴	北海道十勝産小豆生育栽培について				
15	定期試験	鹿島 青夏	全授業に関する試験及び解説				
教科書 (参考書・教材等)		各担当者作成オリジナルテキスト・資料、筆記用具					

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技①	1	通年	240時間 (60)	必	演習	長谷川 献・鹿島 青夏
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、基本となる技術や生地づくりなど、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして実際の現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	製餡	長谷川 献	豆煮～製餡(即煮法・水漬け法)				
2	製餡	長谷川 献	豆煮～製餡(餡練機の使い方)				
3	蒸し物菓子	鹿島 青夏	小麦饅頭、ボイラーの使い方				
4	蒸し物菓子	鹿島 青夏	小麦饅頭(着色・焼印仕上げ)				
5	蒸し物菓子	長谷川 献	黄味餡の練り方(生・茹)、黄味時雨				
6	平鍋菓子	長谷川 献	どら焼(どら餡練上げ、平鍋の使い方)				
7	焼き菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(即捏ね法、オープンの使い方)				
8-9	餅菓子	長谷川 献	団子(みたらし・餡)、柏餅(小豆餡・味噌餡)				
10	求肥	鹿島 青夏	求肥				
11	平鍋菓子	長谷川 献	調布				
12	蒸し物	鹿島 青夏	赤飯				
13	流し物菓子	鹿島 青夏	練羊羹(寒天・糖度の説明)				
14	流し物菓子	長谷川 献	羊羹包丁仕上げ、上生小道具作り				
15-16	蒸し物菓子	長谷川 献	蒸しカステラ、浮島				
17	焼き菓子	鹿島 青夏	利休松風				
18	外郎	鹿島 青夏	流し外郎、重陽				
19	上生菓子	長谷川 献	練切餡・中綿・着色・ぼかし方法				
20	上生菓子	長谷川 献	練切製				
21	上生菓子	鹿島 青夏	外郎製				
22	焼き菓子	長谷川 献	栗饅頭				
23	流し物菓子	鹿島 青夏	葛の本返し・半返し、葛桜(半返し法)				
24	蒸し物菓子	長谷川 献	艶ぶくさ				
25	流し物菓子	鹿島 青夏	心太・あんみつ用寒天				
26	流し物菓子	鹿島 青夏	水羊羹(小豆・抹茶)				
27	流し物菓子	長谷川 献	錦玉羹、抹茶入り淡雪羹				
28	流し物菓子	鹿島 青夏	水無月、すり蜜(白・黒糖)				
29	流し物菓子	長谷川 献	蕨餅(流しわらび)、桃山生地(基本)				
30	上生菓子	鹿島 青夏	金団仕上げ				
31	蒸し物菓子	長谷川 献	田舎饅頭(ヘラ包み)				
32	蒸し物菓子	鹿島 青夏	すあま				
33	流し物菓子	長谷川 献	キャラメル水羊羹				
34	上生菓子	長谷川 献	ヘラ切菊				
教科書(参考書・教材等)		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス							
第1部和菓子本科				(2022年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習①	1	通年	912時間 (228)	必	実習	長谷川 献・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの基本製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店で製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	製餡	長谷川 献	小豆・豆煮～製餡				
2-3	饅頭	鹿島 青夏	小麦饅頭				
4	製餡	長谷川 献	白手亡・豆煮～製餡				
5-8	蒸し物菓子	鹿島 青夏	茶饅頭、味噌饅頭(白手亡餡使用)、黄奈粉饅頭(おぼろ仕上げ)、黄味時雨				
9-10	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼(生地焼成、どら餡練り)				
11	蒸し物菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(即捏ね法)				
12-14	餅菓子	長谷川 献	団子(みたらし・餡)、柏餅(小豆餡、味噌餡)				
15	蒸し物菓子	鹿島 青夏	大島饅頭(白双糖入り)				
16	焼き菓子	鹿島 青夏	ミルク饅頭				
17-18	平鍋菓子	長谷川 献	艶ぶくさ、調布				
19	蒸し物	鹿島 青夏	赤飯				
20	餅菓子	長谷川 献	黄奈粉餅(胡桃入求肥)				
21	平鍋菓子	鹿島 青夏	楽焼(合わせ焼)				
22	流し物菓子	長谷川 献	練羊羹(小豆・抹茶)				
23-24	上生小道具作り	鹿島 青夏	上生小道具作り				
25-26	蒸し物菓子	長谷川 献	蒸しカステラ、浮島				
27-28	焼き菓子	鹿島 青夏	利休松風、重陽(油脂入り焼菓子)				
29-31	平鍋菓子	鹿島 青夏	黒糖虎皮焼、磯焼き(小豆餡巻き仕上げ)、豆草紙				
32	製餡	長谷川 献	練切餡・中綿				
33-34	焼き菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(宵捏ね法・栗餡入り)				
35	上生菓子	長谷川 献	練切製(撫子)				
36	蒸し物菓子	鹿島 青夏	薄皮饅頭				
37	蒸し菓子	鹿島 青夏	水無月(外郎製)				
38	焼き菓子	長谷川 献	栗饅頭				
39-40	流し物菓子	鹿島 青夏	葛桜(半返し法)、葛饅頭(本返し)				
41	蒸し物菓子	鹿島 青夏	胡桃ゆべし				
42	比較研究	長谷川 献	小麦饅頭(膨張剤比較、糖分量比較)				
43-45	流し物菓子	鹿島 青夏	心太・あんみつ、水羊羹(小豆・抹茶)、錦玉羹・抹茶入り淡雪羹				
46-47	蒸し物菓子	鹿島 青夏	杏道明寺、花もち(外郎・杏餡)				
48	焼き菓子	長谷川 献	胡桃饅頭(すり蜜使用)				
49-51	流し物菓子	鹿島 青夏	半錦玉羹、道明寺羹、蕨餅(流しわらび、玉わらび)				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習②	1	通年	912時間 (228)	必	実習	長谷川 献・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの基本製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (和菓子科) 長谷川 献: 本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (和菓子科) 鹿島 青夏: 和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員 (洋菓子科) 鈴木 兼介: 都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
52	焼き菓子	長谷川 献	桃山				
53-54	流し物菓子	鹿島 青夏	葛切り、水無月(蘇餅使用)				
55-56	実技試験練習	鹿島 青夏	実技試験練習(一学期試験課題)				
57-59	実技試験	長谷川 献	実技試験(一学期)				
60	流し物菓子	長谷川 献	水まんじゅう(露草使用)				
61	蒸し物菓子	長谷川 献	南瓜饅頭(蒸し饅頭)				
62	流し物菓子	鹿島 青夏	梅酒ゼリー・杏露酒ゼリー				
63	蒸し物菓子	長谷川 献	田舎饅頭(へら包み)				
64-65	流し物菓子	鹿島 青夏	白玉ぜんざい(カップ入り)、キャラメル水羊羹				
66	平鍋菓子	鹿島 青夏	胡麻風味(平鍋物)				
67	上生菓子	長谷川 献	金団(寒天入り)				
68-71	夏の上生菓子	長谷川 献	小倉山製、柚子金団製、外郎製、練切製				
72	流し物菓子	鹿島 青夏	豆乳ほうじ茶ぶりん				
73-76	餅菓子	鹿島 青夏	くるみ餅(外郎製)、すあま、枝豆餅、ほうじ茶餅				
77	干菓子・半生菓子	鹿島 青夏	打菓子・塩釜				
78	蒸し物菓子	長谷川 献	珈琲饅頭				
79-80	平鍋菓子	長谷川 献	明月(芋種・平鍋物)、虎皮焼				
81	蒸し物菓子	鹿島 青夏	栗蒸し羊羹				
82-83	上生菓子	長谷川 献	こぼれ萩(雪平製)、柿の実(外郎製)				
84	餅菓子	鹿島 青夏	栗団子(道明寺入り)				
85	蒸し物菓子	長谷川 献	薯蕷饅頭				
86-89	秋の上生菓子	長谷川 献	抹茶浮島・羊羹製、練切製、薯蕷金団製、外郎・黄味素麺製				
90-91	餅菓子	鹿島 青夏	おはぎ(4種仕上げ)、豆大福				
92-94	上生菓子	長谷川 献	秋彩(軽羹、柿羊羹)、紅葉狩り(薯蕷饅頭製)、黄味羽二重(栗入り)				
95	蒸し物菓子	長谷川 献	吹雪饅頭(へら包み)				
96	餅菓子	長谷川 献	黄奈粉大福				
97-98	焼き菓子	鹿島 青夏	ホイロ焼(絞り生地)、プッセ(バタークリームサンド)				
99	上生菓子	鹿島 青夏	柚子浮島(浮島・羊羹合わせ)				
100	平鍋菓子	鹿島 青夏	芋種(さつま芋餡、クリームチーズサンド)				
101-102	餅菓子	鹿島 青夏	包みわらび餅、海苔団子				
103-104	蒸し物菓子	長谷川 献	もち饅頭、軽羹饅頭				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習③	1	通年	912時間 (228)	必	実習	長谷川 献・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの基本製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店で製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
105	上生菓子	鹿島 青夏	ヘラ切菊練習				
106-108	蒸し物菓子	長谷川 献	芋羊羹(二種)、月うさぎ(薯蕷饅頭)、満月(蒸しカステラ)				
109	上生菓子	鹿島 青夏	栗の実(こなし製)				
110-113	焼き菓子	長谷川 献	南瓜サブレ饅頭、味噌松風、切松葉、月餅				
114	蒸し物菓子	長谷川 献	酒粕饅頭				
115	流し物菓子	鹿島 青夏	林檎ゼリー				
116-118	焼き菓子	長谷川 献	信濃路(リンゴ餡)、ホイル焼(包み生地)、男爵(ジャガイモ餡)				
119-120	蒸し物菓子	鹿島 青夏	織部饅頭、竹皮小栗				
121-122	平鍋菓子	鹿島 青夏	角金饅頭、茶通				
123-124	蒸し物菓子	鹿島 青夏	さつま田舎饅頭、しのぶ饅頭				
125	上生菓子	長谷川 献	武蔵野(浮島・羊羹合わせ)				
126	焼き菓子	長谷川 献	里の恵み(レーズン餡)				
127-128	餅菓子	鹿島 青夏	きび餅、金柑餅(外部・衣種)				
129-130	干菓子・半生菓子	長谷川 献	艶干、寒氷、石衣、鳳瑞・味甚羹				
131-132	上生菓子	鹿島 青夏	ヘラ切菊練習				
133-134	干菓子・半生菓子	鹿島 青夏	黄奈粉州浜、和三盆打菓子、桃山(小型仕上げ)				
135	焼き菓子	鹿島 青夏	黄金芋(オープン物)				
136-137	上生菓子	鹿島 青夏	練切手形仕上げ練習～仕上げ(紅葉)				
138	蒸し物菓子	鹿島 青夏	芋寄せ蒸し羊羹				
139-140	かりんとう	長谷川 献	かりんとう				
141	平鍋菓子	鹿島 青夏	六方焼				
142	餅菓子	長谷川 献	亥の子餅				
143-144	蒸し物菓子	長谷川 献	お火焚き饅頭、深山(軽羹巻き)				
145-146	上生菓子	鹿島 青夏	銀杏落葉(外部製)、秋彩(こなし布巾絞り)				
147	平鍋菓子	長谷川 献	十三里(黄味餡巻き)				
148-149	焼き菓子	長谷川 献	かりんとう饅頭				
150-151	上生菓子	鹿島 青夏	枯露柿(求肥製)、いちょう並木(黄味羽二重製)				
152-155	引菓子	長谷川 献	引菓子「松竹梅」				
156	蒸し物菓子	鹿島 青夏	ソフト黒糖饅頭(浮枝)				
157-161	ヌーヴェル和菓子	長谷川 献	チーズ饅頭、カフェオレ大福、柚子ロール、パイ饅頭、チョコレート饅頭				
162-163	クリスマス上生菓子	鹿島 青夏	練切製、浮島と羊羹合わせ				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						

