

# あとがき・・・

最近ちょびっと驚いたことがあります。

和菓子を作りたいなあ~と思って、料理の本をぱらぱらとめくっていました。和菓子のページで、"かりんとう"を発見。"かりんとう"って甘いじゃないですか。てっきり私は砂糖だけでできているものだと思ってたんです。(ある意味、わらび餅も砂糖の量からして砂糖菓子の親戚のようなものだと思ってます)なんと、材料の欄に「パンの耳」と書いてある。え、パンの耳――!?

あれ、皆さん驚かないですか？

ここで驚いた人は、見かけに惑わされちゃう人ですね。  
"かりんとう"を広辞苑で調べてみました。

【かりんとう】(花林糖)

古く外来した駄菓子。小麦粉に水・卵・膨張剤などをまぜてこね、適宜に切って油で揚げ糖蜜をからめる。

あれ、小麦粉って書いてある。なんだ、小麦粉はパンの耳で代用できるってことか。少し考えてみれば分かることでしたが、姿形が変わると驚いたり、疑ったりしてしまいます。見かけにだまされないってことはとても大事です。

うん、これから気をつけよう・・・

stell

ページ担当

▽表紙・裏表紙

▼大食堂の使い方

▽Puzzle コーナー

▼学生委員掲示板

▽PCusing

stell

Para & かわらやん

コパ

こう

Yuya