

京菓子を世に代へ

京菓子とは：豆類、米類、砂糖、寒天といった材料を使って、四季を感じれるような形や色で加工をし、味を甘く仕上げたお菓子。



課題：

今の和菓子に対する課題は、身近なものではないということ。和菓子は茶道やフォーマルな感じで日常生活で食べるものでまない。わざわざ和菓子を買って家で食べると言う人は少ない。一般的、食べやすいお菓子を作る。

Art X 京菓子

京菓子の伝統的なデザインを用いながら、現代の若者にアピールするためのトレンドイなものを作る！

インスタ映えにもできるようなデザインで京菓子を砂糖でコーティングしてアレンジする。

食べやすい日常的なお菓子

課題：

京菓子の課題の一つは短い消費期限、買ってからすぐに食べないとダメになってしまう。食べたい時に食べれない。ほとんどはカビによるもので、その理由は生える環境においてしまっているから、そして和菓子の豊富に含まれるエネルギー（砂糖）が好まれる。

Biology X 京菓子

京菓子の伝統的な味、材料を使いながら、そして伝統的な美しさを保ちつつ、短い消費期限を伸ばす！

かびの微生物から守れる飴や砂糖でコーティングする。

長く持つ、一般的で新しい和菓子