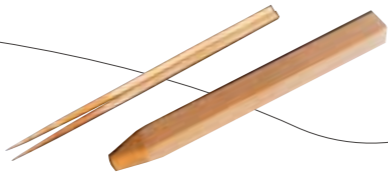


五感に響く!

“初めて”は“楽しい”

練り切りづくり体験

四季折々の風景を閉じ込めた、繊細で芸術的な和スイーツ。



おいしいは楽しい!



分になっていない」と肩を落とす塚本さん。しかし、塚本さんはここでも熱心に練習を重ね、関門を突破。次に、5等分した各部分を、指と三角べらで、桜の花びららしくハート形にします。塚本さんは練習の成果を存分に発揮し、本番用の生地でもかわいい桜の花を作ることができました。最後に、網を使い、黄色の生地で雄しべを作ったら、それを花の中央に置いて「桜」は完成!

「もったいない」けど「おいしい」

2つ目の「菜の花畑」を作るころには、塚本さんにもだいぶ余裕が生まれ、つくさんと談笑しながら作業ができるまでになりました。緑色と黄色の生地で作った白餡をきれいに包み終えたら、それを布で包み、絞りながら形を整えます。仕上げに、箸の先端で生地の表面をつまんで「春風」を表現する模様を付けたら「菜の花畑」の完成です。塚本さんが「私が付けた模様は粗いせいが『春風』というより『暴風』って感じですね」と言うと、その場は笑いに包まれました。

全工程を終えたところで、塚本さんは自分で作ったばかりの練り切りを試食。美しく仕上がった「作品」をフォークで切り崩すたびに「もったいない」と呟きながらも、「おいしい!」と味わう塚本さんなのです。

作業に没頭するとどうしても無言に……。



目にも美しい、食べる芸術品

数ある和菓子の中でも、優美な見た目、滑らかな口当たり、素材を生かした風味などを備えた生菓子は「上生菓子」と呼ばれます。今回、栄養士の塚本萌さん(青梅市立学校給食センター藤橋調理場勤務)が作る「練り切り」は上生菓子の1つ。作り方を教えてくれるのは、和菓子「薫風」の代表で店主のつくださちこさんです。つくださんが「練り切りは、季節をモチーフにするので、春らしく『桜』と『菜の花畑』にしました」と話しながら、事前に作ったお手本を見せると、塚本さんは「わあ、かわいい!」と目を輝かせました。

お皿に並んだ材料(手順①)は中央上の白いものが練習用の生地。右回りに、桜風味のこし餡、ピーツで着色した桜色の生地が2包み、葉緑素で着色した緑色の生地、くちなしの実で着色した黄色の生地、オレンジピール風味の白餡とのこと。「では練習を始めましょう」とつくださんに促され、練り切りづくり体験のスタートです。

練習を重ね、職人技に近づく

まずは、練習用の生地、餡の包み方を習います。つくださんの説明通りに手を動かす塚本さんでしたが、「思った形になりません…」と小さな声でポツリ。それでも失敗しては生地を丸め直し、練習を続けた結果、きれいに包めるようになりました。つくださんから「もう大丈夫」とゴーサインが出て、緊張した面持ちで本番用のこし餡を手にとった塚本さん。つくださんに、こし餡の味見を勧められ、一つまみ口に入れた塚本さんは「おいしいです!」とパッと笑顔に。これで緊張が解けたのか、本番用の餡も上手に包むことができました。

次は、花びらを作る練習です。「三角べら」と呼ばれる道具で、生地が5等分になるよう線を付けたものの「5等



体験の手順

1 材料の説明



風味豊かな餡や色とりどりの生地について説明を受ける。

2 包餡の練習



練習用の生地を使い餡を包む練習。

3 包餡の本番



「桜」:本番用のこし餡を本番用の桜色の生地で包む。

4 5等分線をつける



三角べらを使い生地が5等分線をつける。

5 花びらをつくる



5等分した各部分を指と三角べらを使いハート形に。

6 雄しべを置く



網を使って作った黄色の雄しべを花の中央に置いて完成!

7 布に包んで絞る



「菜の花畑」:2色の生地で作った白餡を包み、布を使い整形する。

8 箸で模様を付ける



箸の先端を使い、「春風」を表現する模様を付けて完成!

体験してくれた方



青梅市立学校給食センター
藤橋調理場 栄養士
塚本 萌さん

今の職場では毎日1万食を作っているのですが、今日の体験を生かすことは難しいのですが、小規模の学校へ異動になったら、手作りの練り切りを給食に出して、和菓子の素晴らしさを子ども達に広めたいです。

教えてくれた方



和菓子 薫風
代表
つくださちこさん

日本人はお手本と同じように作りたがりですが、欧米人はアートとして作る人が多く、お手本と違う仕上がりになっても「これは私の個性!」と捉えます。和菓子づくりにもお国柄が出るんですよ。

【協力】和菓子 薫風

和菓子と日本酒のマリアージュを提案する甘味処です。
<https://www.wagashikunpu.com>

次号の参加者大募集

次回の読者参加企画への参加者を募集します。よりよい体験をしていただける企画をご用意いたしますので、ぜひご応募ください。

応募方法 差込の編集担当はがきにある【読者参加企画への参加希望】の欄にチェックを入れてご応募ください。

【応募締切】令和2年4月17日(金) 必着
【体験時期】4月下旬～5月上旬(予定)