

お菓子大好き！パーティシェ編



左のしきい

角巾を身に付けて、厨房に入ります。「今日はいろんな形のクッキーと、オレンジゼリーを作ります。みんなの家族は何人？」と、パーティシェの奥水さんがたずねると、「4人！」「5人！」「6人！」と元気に答える子どもたち。「それなら大丈夫。クッキーもゼリーもたくさん作るから、きっと家族みんなにプレゼントできるよ」と話すと、「ヤッター！」と子どもたちは大喜びです。

まずは手をきれいに洗って、クッキー作りから挑戦。調理台の上にはバターの入ったボウルが6個。最初に、ヘラでバターを混ぜて柔らかくします。みんな腕まくりをしてバターを混ぜ混ぜ。柔らかくなってきた

ら、次にお砂糖を投入。よく混ざつたら卵を入れてさらに混ぜ、最後に小麦粉を入れてクッキーの生地をこねていきます。ところが、これがなかなか至難の業。「わあ、手にいっぱいいくついちやつた」と莉紗ちゃん。「どっちの手もベタベタだ」と敦喜くん。「みんな、泥んこ遊びの時に手が泥でぐちゃぐちゃになつても、楽しいから気にならないでしょ。それと同じだよ。もうちょっとがんばってこねよう」という奥水さんの励ましで、生地をこねる手元にもいっそう力が入ります。

「生地が粘土みたいになつたら、お団子を作ろう！」と、今度は生地を丸めていきます。ヘラにこびりつい

た生地まできれいに取って、コロコロ丸めてお団子に。小さなお団子が沢山できたら、それを一つにまとめてギュッとつぶし、ラップに包んで冷蔵庫に寝かせます。

さて、お次はオレンジゼリー作りに挑戦。調理台の上に用意されたのは、冷水の入ったボウルと、見たことのない透明な薄い板。「さあ、これは何でしよう？」と奥水さんが質問すると、プラスチック、紙、アルミニウル、のり、木…と、奇想天外な答えが次々と飛び出します。「実は、これは板ゼラチンというゼリーの素だよ。豚の皮やお肉の中にある油でできているんだ」との説明に、「ゼリーを食べると豚肉を食べたことになるの？」と子どもたちは目をパチクリ。その板ゼラチンを冷水に浸すと、パリパリだった板がだんだんフニャフニヤに。壮馬くんはゼラチンを顔に近づけて、「このプルプル、何だか牛乳みたいな匂いがするよ」と鼻をくくんくん。

次に、温めたオレンジジュースの

中に板ゼラチンを入れて混ぜ、それをうらぎして砂糖を足して、溶けたらカップに注いでいきます。こぼさないように、そつと、そつと。「このカップは私なので、こっちがママ…」とつぶやきながら、どつやらなどの子



本日の講師

奥水

哲弘さん



どきどき...

今回のワクワクチャレンジの舞台となつたのは、雄踏町にある小さなお菓子屋さん「キュイドール」。午後1時過ぎ、お店の前に集合したのは、ななこちゃん、敦喜くん、莉紗ちゃん、壮馬くん、奏佑くんの6人。中でも、テイシ工になるのが夢とあって、ヤリドリのスイーツに子どもたちははつとり。でも、そんなことはしていられません。さつそくエプロンと三

卒園したばかりの美紗ちゃん、ななこちゃん、敦喜くんの6人。中でも、お菓子屋さん「キュイドール」。午後1時過ぎ、お店の前に集合したのは、ななこちゃん、美紗ちゃんは将来パートナーになるのが夢とあって、ヤリドリのスイーツに子どもたちははつとり。でも、そんなことはしてい

じよりすに作つて
家族にプレゼント
するののが楽しみ！

浜松の未来を担うキッズたちが憧れの職業を体験するワクワクチャレンジ。今回は、地元幼稚園の園児たちがパーティシェで上位に入る人気の職業。園児たちはお菓子が大好きとあつて、作る前から大はしゃぎです。さて、おいしくできるかな？



も何気なくカップごとにゼリーの分量を調節している様子。カップに注ぎ終わったら、冷蔵庫に入れて冷やして固めます。

その間に、今度はいよいよクッキーの型抜きに挑戦。まず、広げた油紙の両脇に割り箸を置きます。割り箸を置くのは、麵棒で生地をならす時、高さを均等にするため。最初はなかなか麵棒を使いこなせなかつた子どもたちも、何度も繰り返すうちに均一な高さの生地ができあがってきました。

さあ、いよいよお楽しみの型抜きです。ハートや星、リボン、ハリネズミ、ドレス…かわいい形が次々と天板の上に並べられていきます。生地が穴だらけになつたら、また丸めて、麵棒でならして型抜きを繰り返し、最後まで大切に使いります。壮馬くんは大きな型で手早く型抜きをする大胆派。美紗ちゃんは型をじっくり選んで丁寧に抜く慎重派。お菓子作りにもそれぞれの個性が出て面白いですね。「僕のは全部で16個。家族4人だから1人4個ずつだよ」と奏佑くんも嬉しそうです。

本日のご協力

小さなお菓子屋さん

キ
ュ
イ
ド
ー
ル

志都呂イオンの近くにある小さなお菓子屋さん。ショーケースには季節のフルーツに彩られた愛らしいスイーツがずらり。パティシエの輿水さんのこだわりで、どのお菓子にも「さくらたまご」を使用している。「さくらたまご」は添加物を一切含まない飼料で育てた国産鶏の卵で、黄身が濃く栄養価が高いのが特徴。こだわりの卵で作ったスイーツはどれも優しい味わいで、子どもも安心して食べられる。店内にはキッズコーナーやソファがあるので、親子でゆっくりスイーツを選べるのも嬉しい。毎年夏休み開催の「お子様お菓子教室」も大好評だ。

浜松市西区雄踏1-16-18
※6月下旬転居
(西へ300m) 雄踏2-19-23
TEL 053-489-3263



クッキーを焼いている間に、固まつたオレンジゼリーの上に生のフルーツをきれいに飾れば、おいしそうなゼリーが完成。そういうしていると漂つてきました。「さあ、お楽しみのクッキーが焼き上がりましたよ」と輿水さん。こんがり焼けた自分のクッキーを手に取つて袋に小分けし、大きな袋にまとめたら、好きなリボンを結わえてラッピング。オレンジゼリーは4個ずつ箱に入れ、ちびっこパティシエたちによるスイーツ作品の出来上がりです。

時間を上手にやりくりすれば、1

お菓子を大切そうに抱えた子どもたちは、迎えに来たママたちに一目散にかけ寄つて、得意気にプレゼントしてきました。自分で作る喜び、そして人にプレゼントする喜びを体験した子どもたち。このメンバーの中から、いつか本物のパティシエが誕生するといいですね。