

お菓子大好き! パティシエ編



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ティシエに挑戦です。パティシエは子どもの「将来の夢ランキング」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って、作る前から大はしゃぎです。さて、おいしくできるかな?

本日の講師
興水 哲弘さん



今回のワクワクチャレンジの舞台となったのは、雄踏町にある小さなお菓子屋さん「キユーイドール」。午後1時過ぎ、お店の前に集合したのは、この春、赤門幼稚園、花園幼稚園を卒園したばかりの美紗ちゃん、ななちゃん、敦喜くん、莉紗ちゃん、壮馬くん、奏佑くんの6人。中でも、ななちゃんとお美紗ちゃんは将来パティシエになるのが夢とあって、ヤル気満々です。全員揃ってからお店に入ると、ショーケースを彩る色とりどりのスイーツに子どもたちはうっとり。でも、そんなことはしてはいられません。さっそくエプロンと三

じょうずに作って
家族にプレゼント
するのが楽しみ!



どきどき...

たのしい!



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?」とパティシエの興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。よく混ぜ

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、手にいっばいくついついちゃった」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っても、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!」という興水さんの励ましで、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ったら、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板。「さあ、これは何でしょう?」と興水さんが質問すると、プラスチック、紙、アルミホイル、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ャに。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、それをうらごとして砂糖を足して、溶けたらカップに注いでいきます。こぼさないように、そっと、そっと。「このカップは私のので、こっちはママ...」とつぶやきながら、どつやらの子



わあ
じょうず!



みんなに
あげよう!



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、麺棒で生地をならす時、高さを均等にするため。最初はなかなか麺棒を使いこなせなかった子どもたちも、何度か繰り返し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ったら、また丸めて、麺棒でならして型抜きを繰り返して、最後まで大切に使い切ります。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

つ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。

クッキーを焼いている間に、固まっ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。そうこうしているうちに、調理場に甘い香りがフワッと漂ってきました。「さあ、お楽しみとのクッキーが焼き上がりしましたよ」と興水さん。こんがり焼けた自分のクッキーを手にとって袋に小分けし、大きな袋にまとめたなら、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

時間半という限られた時間でも2種類ものスイーツが作れます。ケーキ屋さんの店にたくさん種類ののお菓子が並んでいるのも、パティシエさんたちが時間を上手にやりくりして効率良くケーキ作りをしているからですね！

お菓子を大切に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って、得意気にプレゼントしていました。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。

本日のご協力

小さなお菓子屋さん

キ

ユ

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。パティシエの興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ぶのも嬉しい。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

