

私にとってのケーキづくり

電情H9 早尻 哲也



発端 昭和58年

学研の「科学」と「学習」という2つの雑誌があつて、そのどちらなのかは忘れたのですが、「スイートポテトの素」という教材があつたことがありました。

付属していたのはフレック状のサツマイモを袋に詰めたもので、卵やバターは自分で用意する物だったと記憶しているのですが、手順書に従ってオーブントースターで焼いて調理しました。

これが最初の製菓で、「製菓って楽しい」と感じて母親に買ってもらったレシピ本が、「お菓子とパン

の百科」(主婦と生活社)刊。昭和58年3月10日第2刷)でした。

今でもこのレシピ本は持つていて、基本的な作業手順などはこの本から多くを学びました。



お菓子とパンの百科

学生時代

最初の2年間と少し、明専寮にて生活していたのですが、寮務、学業、部活動をやり切ることができず、大自学自体からドロップアウトしてしまいました。

当時は情宣という寮務委員を務めており、人材不足のために1年間1人で務めることになったため、多忙

な時で3日徹夜して作業を間に合わせなければならぬ状況でした。

退学まで考えていたのですが、恩師である矢嶋先生が休学扱いにしてくださいと、更にご紹介いただいた療養所で壊した体を療養した後、復学することができました。

この身体を壊していた時期はさまざまな物を食べることができず、実家にいた頃は味噌汁とホットケーキを主に食べていたことを覚えています。揚げ物がダメになったのもこの時で、脂物の摂取が困難な状態になりました。

そして、復学の際、寮には戻らず、下宿生活をするようになったのですが、その際に自炊生活を始めました。3年生の前半は学業が多忙で(年初の単位が30単位であり、追加で60単位取らないと放校処分であったため)朝食、昼食、夕食を作る程度しか調理できていなかったのですが、後半から他のこともできる時間が出てきたため、製菓に再び手を付ける時間を得ました。

この頃作っていたレシピは、マーブルケーキ、マフィン、スコーン、ミルフィユ、アップルパイなどで、

某所にてお茶会用に持参したりしていました。

また、この時、運命的な出会いがありました。

最初に購入したレシピ本に掲載されていたオーブンレンジに、質屋で出会ったのです。



自宅にあるオーブン



レシピ本掲載のカタログ

それまではオーブントースターで無理を押しつけて製菓していたので、本格的に作り始めるきっかけはこれだったように思います。

福岡在住時

(1997年4月～2003年12月)

就職後、福岡県の南福岡に6年と少しの期間住んでいました。

その頃、トレーディングカードゲームをよく遊んでいて、ほぼ毎月南市民センターにて集まりを開いて、その際にケーキを焼いて持参していました。

製菓の度に何か新しいレシピに挑戦しつつ、定番のレシピとしてマーブルケーキを数ホール焼いていくというスタイルを2年ほど続けたと記憶しています。

長崎在住時

(2004年1月～2004年6月)

職場の同僚の誕生日にケーキを焼いて持参する程度の頻度で製菓していました。ただし、体調を崩して一旦実家に戻ることになりました。

オペラに初挑戦したのはこの頃です。

佐賀在住時

(2004年10月～2009年6月)

定期的に勤務先へケーキを焼いて持参していた時期がありました。

ブッシュドノエルやパンブキンパイを焼き始めたのはこの時期です。

当時、半導体関連企業に勤務しており職場関係も良好だったので、リーマンショック後、LIFO起因のメモリ増産からの減産への転換により、勤務先事業所が閉鎖に向かうことになり、4月から6月まで休職することになりました。

その間、会社から6割分の給料は出ていたのですが、アルバイト許可が降りていましたので、HDDの部品工場や日通にてバイトをさせていたでいていました。

その際も、職場にケーキを焼いて持参しており、毎週末の習慣のように過ごしていました。

東京在住時

(2009年6月～2015年10月)

6年と少しの間、小平市で過ごしていました。

恐らくこの時期が最も高い頻度で

製菓をしていたと思います。

隣家が大家さんで、その更に隣が床屋さんだったのですが、毎週のように、ケーキを焼いて持参していました。

大家さんは農園をお持ちの地主で、ケーキのお礼に畑で取れた作物をいただくことが多かったです。

この、物々交換で対価をいただく生活は、心の安定に大きく寄与していたと考えています。

そして、東京には鳳龍クラブという、明専会のメンバーが集まることのできる場があり、そこにも時々ケーキを焼いて持参していました。

2010年の3月、明専寮の閉寮式典がありました。この式典は、その前の年、2009年末に催された廃寮式典において「呼ぶべき方々を呼べていなかった」ことを憂慮したメンバーで開催したものでした。その際、差し入れとして、マーブルケーキを22ホール(約13kg)焼成して持参しました。写真が行方不明なのですが、バスケット2個に入れて東京から福岡県まで運搬しました。製菓にかかった時間は約12時間で、朝7時から夕方7時位までかかった記憶

があります。マーブルケーキをご提供する際は、20等分(長辺を2等分した後短辺を2等分、その後長辺側を5等分にする)ことで20等分になります(にしているのが合計40切れを持参したことになります。なお、20等分にする習慣を始めたのは1つ前の居住地である佐賀県に居た時で、当時10等分で持参していた所、職場の女性の方がそれを更に短辺側に2等分されたのを見て、真似をして始めたのがきっかけでした。そして、式典中にお出しして召し上がっていただいたのですが、数ホール余ってしまい、その分は式典開催側の幾人かに持ち帰っていただいたと記憶しています。なお、マーブルケーキは食べ頃が2つあって、1つは焼きたてで、暖かくてふわふわな食感を味わうことができます。もう1つは焼成してから数日経過した頃で、しっかりととした食感を味わうことができます。

また、2010年頃から、ボードゲーム会にはほぼ毎月よく参加するようになり、その際、差し入れとしてケーキを焼いて持参していました。参加していたのは、ライトノベル

管理人連合のボードゲーム会や、ミスポドがメインでした。

持参している分量は大体20〜30名が食べられる程度の分量でしたが、喜んでいただけていた理解です。

調理実習室を借りていただき、焼きたてのケーキを食べていただいたこともあります。



調理実習室
焼きたてケーキ

また、この時、ガスオーブンで調理する機会を与えていただき、それ



ガスオーブン
焼成中

までは電気オーブンでしか焼成してこなかったもので、凄く楽しかったです。なお、写真の通り、焼成中のケーキは焼成前の約2倍まで膨らみます。ある程度はしほむのですが、きちんと火が通ればメレンゲで作られた気泡が中に残った状態で固まるので、ふわふわな食感になります。

兵庫在住時

(2015年11月〜2018年1月)

この頃は勤務先へ持参して配ることが多かったです。

関西に引越してからはボードゲーム会への参加機会が激減したため、その分勤務先への持参が増えたように思います。

職場の同僚から受け入れられているのもすごく嬉しかったことを覚えていています。

また、この頃から一口サイズに加工してお出しすることを覚えました。

オペラやミルフィユなど、通常の加工サイズだとカトラリーが必要となるレシピについて一口サイズに加工し、小袋にラッピングしてお渡しすることで、手を汚さず、かつ、カトラリー不要で提供できるようにな



チョコパイ
一口サイズラッピング

りました。

また、アップルパイやパンプキンパイについては、8分の1カット

した後、サンドイッチ用の包装材料でくるむことで食器を不要にすることも発見しました。



パンプキンパイ 8分の1ホール

現在

2018年いっぱいまでは職場に持参することが多かったのですが、2019年に長年使っていたオーブンレンジが壊れてしまい、かつ、その後、新型コロナウイルス感染症が

始まってしまったため、製菓することがめっきり減ってしまいました。

得意分野

焼き菓子メインです。最も多く作ったレシピはマーブルケーキで、4材料を同じ重量混ぜるオーソドックスなレシピですが、作った回数が多いために一番安定した品質で提供できると自負しています。なお、焼き菓子メインで、少ないですが約50種類ほどのレシピを経験済みです。

最後に

私の製菓来歴はおおまかにこれまで述べた通りですが、製菓のモチベーションは「誰かに食べてもらうこと」であり、私にとっての製菓は「コミュニケーションの一環であり、承認欲求を満たす手段の1つであるため、食べてもらえる相手が居ないとモチベーションがほぼ0になります。新型コロナウイルス感染症感染拡大の間は手製の食べ物を勤務先などで配ることも制限されていましたが、機会があればぜひ召し上がって欲しいと考えています。好みの果物や素材などを伺えれば幸いです。

● 画像

これまでの製菓画像を一部掲載させていただきます。

◆ 「一口サイズのミルフィユ」



3 cm立方にデコレーションしたプチガトーです。フィリングはオレンジマーマレードを使ったクレームコンフィチュールで、結構めの味だったため、一部の方を除いて不評でした。

◆ 「洋ナシのタルト」



この時は東北産の洋ナシを使った記憶があります。洋ナシはさまざまな種類がありますが、和梨と比べて香りが高く、ぬめりが多いです。

◆ 「オペラ」

ココアを加えたビスキュイジヨンドをグラサージュしたケーキです。

私はデコレーションが苦手なので鏡面のようにはなっていないかもしれませんが本来つやつやになります。また一口サイズでの提供も行いました。



◆ 「フルーツタルト」



タルトはタルト生地（パトシユクレ、パイ粉にしてバターを入れて突き固めたビスケットなど）を皿に見立ててフィリングを詰めるお菓子ですが、この時はカスタードのフィリングの上に苺・キウイ・柿を配置しました。

◆ 「メレンゲ」



焼き菓子の基礎の1つです。卵白10個分のメレンゲでこの位になります。泡立てるのにかか

る時間は3分位だったと記憶していません。最初に卵白のコシを折って、ツノが立つまで泡立てた後、砂糖を加えながらしっかりと泡立てるとこのようになります。なお、泡立てに成功したメレンゲは、ボウルを逆さまにしても落ちてこないです。

◆ 「マーブルケーキ断面」



模様をつけるために混ぜるのはひとすくいだけです。綺麗な模様になるかどうかは運次第なので、綺麗な断面になると嬉しいです。

◆ 「スイートポテト」



食べやすいサイズで焼成したスイートポテトです。大きく焼いて切るパターンもありますが、こちらの方が運搬提供が容易です。

◆ 「リンツァーシュニッテン」



アーモンドを多く含む生地にはラズベリージュラムを塗って焼き上げ、熱いうちに食べやすい大きさに切り分ける切り菓子（シュニッテン）です。少し菌にくつつきつきますが、香ばしくて美味しいレシピです。

◆ 「シフォンケーキ」



プレインなシフォンケーキです。洗いが少ないので作りやすいですが、冷めるまで型から外せないため量産するにはシフォンケーキの焼き型が複数必要です。また、シフォンケーキは焼成直後、型ごと調理台へ何度か打ち付けてケーキの中の気泡に含まれる空気が冷たい空気になるべく

入れ替わるようにします。これによつて焼き縮みが少なくなるようです。

❖ 「キルシユトルテ」



さくらんぼのトルテです。ダークチェリーがまるまる1缶入っています。

❖ 「パートシユクレのサブレ」



タルト生地に使われるパートシユクレをサブレにしたものです。香ばしくて脆いのが特徴です。

❖ 「じゃがいも入りパンケーキ」



たまねぎじゃがいもの甘味が美味しい無糖のケーキです。

❖ 「スフレオムレツ」



「食戟のソーマ」にも出てきた食事系のお菓子です。

❖ 「クリームスフレ」



ふわふわな蒸し菓子です。



右が焼成後で、左が焼成前です。

すぐに食べるので、準備が整ってから調理開始します。近年専門店もあるようです。運搬に向かないため量産や流通の難しいレシピです。

❖ 「レアチーズケーキ」

パートシユクレをタルト生地を使い、フィリングにはクリームチーズと粉糖、レモン汁を混ぜたものをゼラチンで冷やし固めたオーソドックスなレシピです。パートシユクレは非常にもろい生地で、軽く噛んだだけでぽきりと砕けます。また、単体で焼成してサブレとして召し上がっていただけでもおいしいです。この写真は前述の通りです。



❖ 「フィユタージュ」

ミルフィユに使う折りパイ生地です。中力粉に卵黄とバターと冷水を混ぜて作った生地を使って板状に伸ばしたバターを包み、3つ折りにして30分寝かせる工程を6回繰り返して220℃で焼成します。焼成によって



生地は5mmから25mm位まで約5倍に膨れます。生地の表面にバターの気泡が出てこなくなったところが焼成完了の目安です。焼成が足りない場合、生地の内側に生の部分が残ってしまうため、表面がやや焦げ気味になるまで加熱することが多いです。また、生地を膨らませるのは加熱されて蒸発するバターであるため、バターが溶ける夏場はかなりの冷房を効かせないと、膨らむ前にバターが生地にしみこんでしまつてぐちゃぐちゃになります。