



今までに流行したお菓子といえば、地球グミや琥珀糖、カヌレなど、今聞くと懐かしいものがたくさんあります。では、現在SNSで話題になっているドバイチョコレートを知っているでしょうか？

ドバイチョコレートとはアラブ首長国連邦のドバイ発祥のお菓子で、チョコレートの中にペースト状のピスタチオと、「カダイフ」という中東などで食べられている細麺状の生地がびっしり敷き詰められています。

現時点では、東京でしか手に入れることができないようです。北海道にも取扱店ができることを期待しています。



原材料

一高騰続く一

最近、私は母と買い物に行った。学校に持っていくお菓子を買いいお菓子売り場に行くときと値札に書いてある値段に仰天した。その中で特に私が驚いたのは、チョコレートの価格である。カカオ豆は1年前と比べて約3倍に高騰し、チョコレートショックといわれるほどになったそうだ。これだと私の好きな『紗々』が買えないじゃん！そこ

には私が数年前に見ていた景色とは大きく異なるものが広がっていた。小学生のイベントの1つである遠足に欠かせないお菓子。しかしお菓子の値上がりも顕著になり、小学生でさえも価格高騰の影響を受けている状況に気がついた。洋菓子であれば小麦、和菓子であればお米など、お菓子を作る上で欠かせない原料がある。ところが昨今、地球温暖化により原料となる作物が育ちにくいのが課題となっている。地球温暖化は気温上昇だけでなく気候変動をももたらし、土壌劣化を助長するという。土壌劣化により作物収量が低下すると穀物価格の高騰を招く。お菓子の原料もその一つだ。価格高騰について菓子工房ケイク・デ・ボアさんに取材したところ、やはり価格高騰の影響を受けていることがわかった。値上げの措置をとらざるを得ない難しい状況を強いられているようだ。

先に見える穀物の価格高騰問題。現在あるお菓子は10年後、20年後どのような姿になっているのだろうか。お菓子が日常から遠い存在にならないことを願うばかりだ。

*1



後期に入り、だんだんと寒さを感じるようになってきました。ここでは、クリスマスに関するお菓子を紹介したいと思います。「シュトレン」というお菓子を知っていますか？ ドイツ発祥のパン菓子で、ドライフルーツやナッツ類が入っています。ドイツ語のStollen（発音はシュトレン）は「坑道、地下道」という意味で、トンネル状の形をしていることが由来です。全体が砂糖でコーティングされているため、保存料を使わなくても日持ちします。その見た目が、生まれたばかりのイエス・キリストが白いおくるみを着ている姿に見えることから、クリスマスの4週間前から毎日1切れずつ食べながら、イエスの誕生を待ちわびるようになったそうです。真ん中から切り、断面を合わせて保存することで、断面の乾燥を防ぎ、より長く持つようになります。また、時間が経つにつれ、練り込まれたフルーツの風味が生地に移るので、だんだんと味わいが深くなっていきます。シュトレンは甘みが強いので、1切れの厚さは7～10mmが良いようです。14世紀には、パン職人が司祭にクリスマスの贈り物として献上しています。ドイツのドレスデンでは、毎年「シュトレン祭り」が開かれ、巨大なシュトレンが旧市街をパレードします。パレードが終わると切り分けられ、1切れずつ参加者に販売されます。その売上は慈善団体に寄付されています。

クリスマス当日は冬期講習最終日です。勉強も頑張りましょう。*2

らいぶ らりい

札幌市豊平区月寒東1条3丁目
北海道札幌月寒高等学校図書局

編集：



目次：

原材料を知る
event

.....1P

わがしの歴史
和菓子の四季
和菓子の現在
月高生之声
本紹介
和菓子の歴史
ようがしのhistory
Characteristics of Western sweets

.....2・3P

スイーツ 『ケイク・デ・ボア』
オープン・ミキサーなしで作ってみた
編集後記

.....4P

参考文献 (文末の*と対応する)

- *1『世界の土・日本の土は今 地球環境・異常気象・食料問題を土からみると』
日本土壌肥科学会 編/農山漁村文化協会
- *2『世界の祝祭日とお菓子』
高野麻結子 編/ブチグラパブリッシング
- *3『事典 和菓子の世界 増補改訂版』
中山圭子 著/岩波書店
- *4『47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科』
亀井千歩子 著/丸善出版
- *5『史料でみる和菓子とくらし』
今村規子 著/虎屋文庫(協力)/淡交社
- *6『和菓子のこよみ 十二月月』
平野恵理子 著/アスペクト
- *7『和菓子のほん たくさんのふしぎ傑作集』
中山圭子 著/阿部真由美/福音館書店
- *8『和菓子 伝統と創造 何に価値の真正性を見出すのか(補正版)』
森崎美穂子 著/水曜社
- *9『和菓子職人一幸庵水上力』
水上力/淡交社
- *10『世界のおやつ おうちで作れるレシピ100』
鈴木文 著/パイインターナショナル
- *11『スチームケーキ』
本間節子 著/文化出版局
- *12『伝承写真館 日本の食文化(1) 北海道・東北1』
農文協 編/農山漁村文化協会
- *13『世界の食卓から社会が見える』
岡根谷実里 著/大和書房
- *14『小さなお菓子の本 THE LITTLE BOOK of SWEETS』
山本ゆりこ 監修/リベラル社