



地元の素材で作るたくさんの季節のスイーツ。今回私達は、北海道・月寒という地域性を生かしたお菓子について調査してきました。取材させていただいたのは、地産地消や地元の食材にこだわり抜いた菓子工房 Les Cakes des Bois (ケイク・デ・ボア) さんのオーナーシェフ森伸司さん

です。それでは早速、たくさんの地元素材と情熱のこもったスイーツの秘密に迫っていきましょう。



私達がお店に入った途端、食欲のそそられるたくさんの秋のスイーツたちが出迎えてくれました。ショーケースに並ぶのは、焼き菓子から生菓子までさまざま。店主のこだわりたっぷりのショートケーキは、農家さんから直接取り寄せた少し硬めの甘酸っぱいいちごに、甘さ控えめの口溶けがよい生クリームが合わさって懐かしさも感じるものでした。特に興味を惹かれたのは、季節感あふれるコーンタルトや玉ねぎのタルト。ここにも地元素材へのこだわりが感じられました。コーンタルトには近くの八紘学園さんのものを、玉ねぎのタルトにはオーナー

さんの友人が丘珠で作った玉ねぎが使用されています。食材を通した繋がりを感じました。季節感を出すために、近郊でとれたばかりの旬の果物や野菜をふんだんに使用することがこだわりだとか。ケイク・デ・ボアさんは東豊線月寒中央駅から徒歩9分のところにあるお店です。オーナーさんの奥様の出身地である月寒にお店を開業されています。住宅地の中にある小学校も近くにあるため、幅広い年代のお客様に美味しいと言ってもらえるようなお菓子を作っているそうです。子供の多い地域だけに、通学中の小学生や幼稚園児たちがお店の換気扇前に集まり、お菓子の焼けるいい匂いを嗅いで遊んでいたりすることもあるとか。微笑ましい光景にオーナーさんやスタッフさんたちも癒されているようです。

月寒にちなんだお菓子として「月寒サブレ」というものがあります。丸いサブレに、月寒の月にちなんだ、三日月型にカラメルソースがかかっているのです。オーナーさんが初詣の際に月寒神社の石灯籠から着想を得て作られたお菓子だそうです。

私は今回の取材で、ケイク・デ・ボアさんの地元の素材にこだわる情熱と地域との密着を感じました。温かいこだわりスイーツを作り続けるオーナーさんやスタッフさんの気持ちが月寒への愛の表れでしょう。

最後に月高生へ、メッセージをいただきました。

「やっぱり、若さは武器だから。時間があることもそうだし、夢をみるっていう面でも今を大切にしてほしいですね。若い人の考えが結局正しいから。僕が若い頃にヨーロッパのお菓子をたくさん真似て作っていたら、世の中の風潮は西洋菓子に傾いたから、そういう意味でも、夢をみて叶えていくことを大切にしてほしい。だから、今ある社会問題とか、エネルギー問題とか人権問題だったりいろんな問題があるけど、がんばって！」

ケイク・デ・ボアさん、取材協力ありがとうございました。



編集後記

今号では、「お菓子」について多方面から調査しました。いつも私たちの身近にあり、何気なく食べているお菓子ですが、洋菓子と和菓子、時代の変化や国、行事などによりそれぞれに全く異

なる「良さ」があるのだと、今回の調査の中で再認識できました。

特に、今号の目玉となるケイク・デ・ボアさんへの取材では、お店のこだわりから成り立ち、私たち月高生へのメッセージまで、大変貴重なお話をお聞きました。普段は知ることのできない裏側のお話に、とてもワクワクしました。

甘くておいしいお菓子についての文を読むと、だんだんお菓子を食べたくなってきたのではないのでしょうか。近くのお店で買ってくるのもよし。自分で作ってみるのもよし。今回の知識を参考に、自由に自分なりの方法でお菓子を味わってみてください。



今回、私が作ってみたのはティラミスケーキ。ざっくり作り方を述べると、ココアスポンジ生地を焼きコーヒーを染み込ませる。生地を型に敷き詰め、卵黄、生クリーム、マスカルポーネチーズを混ぜ合わせたクリームを流し込み、一晩冷蔵庫で冷やし固める。実は、私の家にはオーブンや電動ミキサーがなく、基本のレシピでココアスポンジを作ることは難しい。しかし、オーブンをトースターで、電動ミキサーを手動の泡立て器で代用することによって生地を作ることが可能になる。もちろん腕がもげそうになるくらい疲れるし、トースターは焦げやすく温度管理が難しいが、作り上げれば市販では中々味わえない「ケーキをホール喰い」する感動が待っている。器具がない人も、ないから、といって諦めずに挑戦してみてください。



▲無事完成したティラミス

材料 (15cm)

〈ココアスポンジ生地〉
卵白……………2個
グラニュー糖……………60g
卵黄……………2個
薄力粉……………50g
牛乳……………35g
サラダ油……………15ml
純ココアパウダー……………10g

〈ティラミスクリーム〉
マスカルポーネ ……200g
グラニュー糖
(クリーム用) ……20g
卵黄……………2個
卵白……………1個分
グラニュー糖
(メレンゲ用)……………60g
生クリーム……………100g

※トースターだと焦げやすいため、10分くらい経過したのちアルミホイルをかける。

※メレンゲはしっかり立てないと生地作りに失敗するため、油断は厳禁。自分の腕の疲労よりメレンゲを思わなければ成功することはないだろう。