

第一回 平成二十二年四月十七日



スイーツ学（製菓学）と神戸

松井 博司

初めまして、松井でございます。よろしく願いいたします。

今日の天気は、すっきりと晴れまして、本当に気持ちがいいですね。さて、今回はお菓子をテーマにお話をさせていただきまますけれど、講義の中でちょっとユニークな試みを考えています。じつは、とっておきのお菓子を用意してまいりましたので、どこか途中でお菓子の試食タイムを入れさせていただこうと思っております。何だったら講義を聞きながら食べていただいても結構ですので、どうぞくつろぎながらスイーツ学を学んでいただきたいと思います。

さて、本学では今年から四年制のスイーツの勉強、つまり製菓学の勉強が始まります。製菓学の勉強ってどういうものかと申しますと、通常はお菓子をつくる製法の技術で終わってしまいますが、歴史と文化についても学びます。その技術ということももちろん大事なことでですけど、お菓子というのが、ただ単

に甘いもので、好きなものを勝手気ままに作ったものというふうにとらえてしまうと、それは単なる嗜好品で終わってしまいます。今日お話しする内容の中では、お菓子が作られてきた背景をふまえて、本場ヨーロッパのお話と、それから日本ではどのようにしてお菓子が現在のように発達してきたかというのを是非ご紹介したいと思っております。

とりわけ、この兵庫、特に神戸、阪神間の地域というのは、お菓子にとっては、特に洋菓子にとっては非常に縁とゆかりのある、そして、なくてはならない場所であります。じつは、今、新学期の授業に向けていろいろ準備をしておりますけれど、今年から開講します大学の授業では、特に神戸の歴史をひもときながらスイーツ学を勉強できる内容ですすめる予定です。

それでは、ちょっと簡単に自己紹介だけをさせていただきますと思います。

もともと私は、こちらのパワーポイント資料でも仰々しくタイトルをつけておりますけれど、パティシエと申しまして、洋菓子をつくる仕事を、オーナーシェフとして約二十数年やってまいりました。現在は、大手前製菓学院専門学校で、お菓子作りに関する教育をしております、かれこれ十三、四年ぐらいなります。ふだんは、それ以外にもシユガーアートと申しまして、工芸菓자에携わっております。それから、もともとは化学、バケガクですが、これを専攻しております、大学では分析化学をずっと勉強しておりました。

先ほどユニークな経歴の持ち主と紹介いただきましたけれど、その後、大学に残っておりましたが、縁あって食品の会社に入ってから、お菓子のとりこになりました。この分野に非常に興味を持ちました。なぜお菓子に興味を持ったかと申しますと、お菓子というのは非常に化学的であるということに気がついたのです。

どういったところが化学的かと申しますと、材料はきちつと分量がはかられていても、手順を間違えると全く違うものができてしまうのです。よく調理と製菓が同じだというふうに考えておられる方がいらっしゃいます。ところが、お菓子はちよつと違います。調理というのは、例えば肉とか野菜とか、そういったものの素材を非常に大切にします。その素材をどう生かすかというのが調理の世界なのです。塩で味つけをしたり、お砂糖とか、様々な味つけをして材質の旨みを引き出す、味を引き出すということが目的です。それに対して、お菓子のほうは、その材質、つまり素材をつくっていかなくてはならないのです。例えば洋菓子のスポンジケーキですが、これは何からできているのかといいますと、お砂糖と粉と卵とバター（油脂）です、これら四つからできているのです。四つの材料から全く新しい素材をつくってしまうということが、調理との大きな違いなのです。お菓子作りは、そこから出発します。それをもとにして、クリームとかフルーツとかいろんな味つけをしたりして組み立てていきます。このように、出発点が少し違うということが非常に化学的な側面も持っていて、それゆえに、以来ずつと興味をもってこの間やって

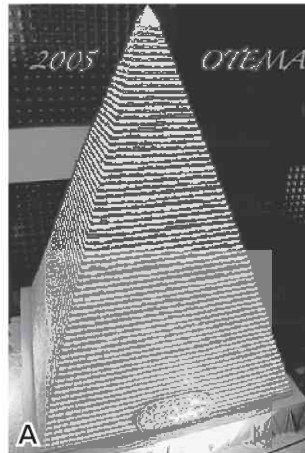
きているわけでありませう。

これから大学でも四年間にわたって製菓学を教えることになるのですが、さきほどもお話ししましたが、こんにちのお菓子作りの勉強には、歴史的な部分とか文化的な部分というのが、必要とされているのです。なぜ四年制を目指しているかと申しますと、専門学校での学習期間は大体一年生制と二年制です。これは技術、つまり作る技術ばかりで終わってしまいます。ところが、例えばヨーロッパ、ドイツとか、あるいはフランスもそうですけれど、特にドイツですね。ドイツなんかは大体五年で一人前といわれています。どのような仕組みかといいますと、技術を学んだ後、一度仕事に就いて、そしてまた勉強のため戻ってきます。そして経営学とか、あるいは歴史、文化とか、一般教養、これらを身につけて一人前のパティシエとして世に出ていくというようなシステムができております。残念ながら、日本は再度勉強しに戻ってくる部分がなくて、一通り技術を学んだ後はお店で勉強しろ、というところで終わってしまっているんですね。いま、パティシエを目指す人口というのは、非常に増えていっております。したがって、今申しましたような内容を四年間で一貫して教育していけるような仕組みを本学につくりあげたいと思っています。さらに、もう少し将来、つまり未来を見据えた部分があるのですが、それは最後のほうでお話しいたします。まずは自己紹介という形でお話しさせていただきました。

さて、ここで少し専門学校での様子を紹介してまいりましょう。

スライドをご覧ください。専門学校ではこのように「お菓子の日本一」と称しまして、毎年さまざまな「日本一」を目指して、制作に取り組んでいます。これら全部お菓子でできておりまして、例えば真ん中にありますようなピラミッドですが（写真A）、約五千個のビスケットを積み上げたものです。次の写真は、姫路菓子博で展示いたしましたチョコレート地球儀です（写真B）。小さなチョコレート、チョコレートボンボンみたいなものですが、これを約三万个使ってつくったものなのです。どれも食べられるものですが、とても大きなお菓子の作品に仕上げて、展示しています。

では、どうしてこんなことをやっているのかと申しますと、じつは学生たちが普段、授業でチョコレートを作ったり、シュークリームを作る場合、せいぜい多くても百個ぐらいです。それをもっと練習したいとなったら、多くの数ができてしまいます。そこで大きな作品をつくることを目指して取り組ませますと、とても良いトレーニングになるのです。そして、仕上



がったお菓子を捨てることなく、それを使った造形物をつくることにしたのです。このようにして、「日本一のお菓子」を制作して一三年を迎えます。おかげさまで多くの方々から毎年楽しみにしていただいています。今年も挑戦する予定でおります。学校は大阪の地下鉄天満橋駅からすぐのところにあります。大手前製菓学院で、そのキャンパス内に展示いたします。一般公開もしておりますし、またテレビなどでも紹介されておりますので、ぜひ、ご覧いただければと思っております。

それでは、いよいよ本題に入っていきたいと思えます。

今、お手元にお配りしました資料は、以前シンポジウムで取り上げ、論文にまとめたものの一部分です。まずお菓子というのがどういうふうに定義づけられるかっていうところから入らせていただきます。

まず「スイーツ」という言葉ですが、この「スイーツ」という言葉自体が非常に氾濫しております。ご存じだと思えますけれど、お菓子そのものをスイーツと呼んでいる場合と、「sweet」といった雑誌のタイトルに使われていたりします。この雑誌の内容はお菓子ではなく、ファッションなのです。ファッション雑誌ですけど、これ、スイーツなんですね。あるいはキーホルダーでお菓子の形をしたもの、最近、見かけます。お菓子の形というか、お菓子そのものですね。お菓子を食べるのではなく、そのお菓子の形とか、お菓子を見るだけで楽しいという、そういう感覚的なとらえ方を始めています。新しい視覚な

んです。お菓子に関して言えば、ただ食べて甘いものというイメージから少し変化してきているようです。

また厳密に言いますと、「お菓子」は今ここに書かれております食材、つまり、お砂糖と粉と卵とバター、油脂を使用してつくられる嗜好食品です。嗜好食品、もちろんこれは好みによって作られたものであるというところで、例えばこれを食べないと生活していけないとか、これがなければ栄養価が足りないとか、決してそういうものではないわけです。でも、それゆえに、じつは先ほどちよつと申しましたように「お菓子は文化である」というところにつながっていきます。

そこで、私が申しております「お菓子が文化である」ということですが、なぜ文化なのかと申しますと、今、要するに、先進国と呼ばれる技術文化の発展している国をちよつと想像していただければ、お菓子はほぼすべての国で存在しています。しかし、発展途上国はと申しますと、スイーツは少ない状態です。なぜかと申しますと、食糧事情が悪い場合、甘いものをつくる材料もなければ、余裕もない。つまりスイーツ、お菓子ができるということは、生活のゆとりがあるともいえますし、それを楽しめるという余裕があるわけです。つまり文化と密接なつながりがあるということなんです。例えばパーティーであるとか、人の集まりであるとか、お祝いであるとか、祭であるとか、さまざまな行事と関わっているのです。お菓子の始まりは神への貢ぎ物、供え物、これが出発点だと言われています。どれぐらい歴史をさかのぼれば根源があるかと申しますと、実は、お菓子の根源というのは非常にあいまいになります。パンとお菓子が区

分けできなかった時代がずっと続いていたので。

パンというのはご承知のように、どうやってできたかと申しますと、歴史的に見たら、紀元前三千年から四千年ぐらいに小麦粉がもうとつくにあつたわけですけど、だから、今から申しますと五千年か六千年ぐらい前には小麦が栽培されていたわけですけど、それを水で溶いて、形にまとめて、天日に干していいました。そして、軽く干したものを焼いて食べるというのがパンの出発点でした。ただ、そのときは、まだ発酵していなかったのです。それがやがて放っておいた生地に酵母、今はやりの天然酵母ですけど、自然界に存在する酵母菌が入り込んで発酵して膨らんだのです。これが発酵したパンのはじまりです。

そして、そこからすばらしいものがいつくられていくのですが、でも、それはしょせんパンの世界です。それがスイーツに変化していくためには何が必要かと申しますと、甘味、つまり砂糖が必要だったわけです。

砂糖というのは、大体どれぐらい歴史をさかのぼるかと申しますと、紀元前四千年頃のことです。そもそも原産地は、これもはっきりとした根拠はないんですけど、どうやらポリネシアあたりで、これが原産地だと言われています。そこからインドに伝わるのです。今から六千年ぐらい前ですけど、その頃、お砂糖がインドで栽培されていたという伝承が残っております。ではその頃すでにお砂糖が普及していたかと申しますと、普及した形跡はなくて、宝物のように取扱われていたのです。だから、まだ世の中には

砂糖はないわけで、甘味といえますと蜂蜜とか、皆さん甘草ってご存じですよ、こういったものが一部使われていたというふうに言われております。そういった歴史を経て、お菓子が、はつきりとした形で残っているのは、ローマ時代です。紀元前から紀元後一世紀がローマ時代ですけど、このローマ時代によやくお菓子、例えばどんなものかと申しますとビスケットですね、ビスケットというものが作られるようになりました。

ビスケットというのは、じつは、パンを二度焼くといった語源があります。パンが古くなって固くなったら、もう一度焼いて食べていたのでしょうか。ちよつと余談になりますけれど、皆さん、ビスケット、クッキー、サブレ、この違いをご存じでしょうか。日本はいろんな外国語がいつぱい入ってきていますので、ちよつとその区別がつかない状態ですけど、じつは、これは言葉がまじってしまったているのです。フランスの言葉で言いますと、「シユクレ」「サブレ」という言葉を使います。これは「シユクレ」というのが、じつは「ビスケット」のことで、「サブレ」というのが「クッキー」のことなんです。では、「クッキー」と「ビスケット」はどう違うかと申しますと、食べてもらったらわかります。「ビスケット」は板のようにパキンッと、こう碎けて食べれるものが「ビスケット」です。一方、「クッキー」はと申しますと、口の中でサクッと崩れていく、これが「クッキー」です。だから、「サブレ」と「クッキー」とは同じものをさしているわけです。日本では何か別物のようなイメージがありますが、全く同じ意味で、やわ

らかく口の中で碎けるようなビスケット生地のことを「サブレ」あるいは「クッキー」というふうに呼んでおります。そして大体一〇世紀ぐらいの間、現在に伝わるお菓子という意味では、大きな変化はありません。じゃ今のようなお菓子がすぐ出てきた時代はいつかと申しますと、これが、一四世紀から一八世紀にかけて世界各地で非常に発展いたしました。ヨーロッパで一番お菓子が主流になった時代、ものすごく盛んになった時代というのが、一七世紀から一八世紀ぐらいなのです。

ところで、この発展を誰が支えたかと申しますと、王朝、つまり貴族とか王族です。彼らは調理人や菓子職人を抱えていて、大きな晩餐会を開いていましたから、ここで発展することになったのです。今つくられているお菓子の原典は、じつはこの時代からほぼ一九世紀までの間につくられております。

一方、日本ではどうだったのでしょうか。日本の一番のお菓子の最盛期であったのは、じつは江戸時代に当たります。江戸時代の中期から後期にかけてなんですけれど、この時代に例えば、「おまんじゅう」や「きんつば」とか、「ようかん」の種類とか、「もなか」など、私達が普段食べているお菓子が、今のよな形になったのは、じつはこの時代なのです。それほど今世のことではないのです。さらに洋の東西を比較しますと、これ、不思議なことに同じ時期に発展しております。ということは、なかなか日本も大したもんじゃないか、というふうに思えるわけですけれど、ただ、独自に発展したのではなく、他の国の影響を受けて発展したわけで中国から海を渡ってきたわけですけれど、その当時はやはり今とは全然ちがう

感じでした。そして日本が独自にお菓子を改善していったのです。そのことは後ほどまたお話しします。

さて、お菓子が文化を形成していく、つまりお菓子は文化そのものだということをお話しているわけですが、それは、つまりお菓子を取り巻くすべてにおいて文化的な要素をみることができるところです。

例えば、有名なエピソードがたくさんありますが、中でもフランス革命のときにギロチン台に立った女王マリー・アントワネットですが、これはオーストリアからお嫁に来て、ルイ一六世のお妃になって、まだ本当に少女といえる年齢で来たのですけれど、そのときハプスブルグ家のお菓子の職人を連れて一緒に嫁入りしたわけです。その当時のフランスは王様や貴族たちがすべてを支配していて、贅をつくしていましたから、フランスの市民達は、特に食に関して言えば、食べるものがない貧しい状況でした。もちろんパンも充分にありませんでした。後にフランス革命が起こるわけですけども、そのときにマリー・アントワネットが「パンがなければ、お菓子を食べればいい」と言ったというエピソードが残っております。このように、ある時代や国の文化を象徴するような一場面にお菓子というのはたくさん登場してまいりますので、一種の文化遺産であるというふうにとらえることができます。

さて、次にお菓子というのはどういふふうな効用があるかというお話に移らせていただきます。まず、

お菓子は健康の敵のように扱われておりますが、甘いものというのは太る、太るから悪いっていうふうには徹底的にいじめられておりますけれど、そうではないのです。この世の中に必要な、最大に必要なものの一つなのです。これはなぜかと申しますと、非常に血糖値に影響を与えるものなのです。炭水化物として最も体のエネルギー補給に適しております。簡単に補給できるのです。よく、山に出かける方はチョコレートを持っていかれますよね。もし遭難したときに、チョコレート一個あれば、半日生き長らえるというぐらいですから。皆様の中にお孫さんをお持ちの方がたくさんいらっしゃると思うのですけれど、あるいはお子様がいらっしゃると思えますけれど、子供に甘いものを与えてはいけないという、これは、じつは間違った指導なのです。子供というのは、成長の為に糖分、つまりエネルギー源を与えないといけないのです。そして、そのエネルギー源に最も適しているのが、お菓子なんです。それを、すべてご飯で与えてしまいますと、食べ過ぎ、あるいは他のたんぱく源とか脂肪源をとり過ぎてしまうことになってしまいますので、最近ではむしろ甘いもの、キャンデーであるとかキャラメルなどが、非常に適していると言われております。

先ほどもちよつと触れましたけれど、なぜ砂糖が悪いと言われるのか、砂糖が悪いとしたら、何が悪いのかといいますと、つまりは摂り過ぎしまうことが悪いわけです。

身体に絶対必要とされている「必須アミノ酸」、例えばリジンとかバリンとか、二十数種類ほどありま

すが、これとてとり過ぎると有害なのです。過剰障害ということが起こります。だから、おそらく、幾ら食べても大丈夫、健康ですよというものは決して存在しないと云えます。何が問われるかと申しますと、必要量をどれだけきちつと守って撰っているか、だけなのです。悪いものか悪くないものか、もちろん毒というのがありますけれど、毒とて薬と裏表の関係ですから、この問題は非常に微妙なものなのです。だから、人間がそれをうまくちゃんとコントロールできるかどうか、によって全てが決まるということになります。あと、皆様もよくご存じのお菓子の効用といえば、疲労回復、ストレスの解消ですね。このあたりについては、よくおわかりになると思いますけれど。

また、最近はお菓子を食することともに、作ることの楽しさが求められている傾向にあります。お菓子を作って誰かにあげようという人がものすごく増えています。お菓子を作ることは非常におもしろいですね。組み立てがとても楽しくて、しかも最後のでき上がりまで味やデザインを追っていくことができ、興味深くおもしろい分野です。

さて、もう少し話を先に進めます。洋菓子文化の発展というところで、神戸を中心とした阪神間地域が、どういふふうな役割をはたしているかというところをお話してまいります。その前に、じつは、日本初の洋菓子と呼ばれているものは、「米津風月堂」、これは米津松造が一八七二年に「風月堂」本店から暖簾分

けて東京の両国に開業し、ここでつくられたビスケットだと言われています。そして、神戸出身の吉川市三が、本店から暖簾分けし、神戸にお店を開きました。現在の元町にある、あの神戸風月堂ですね。これが神戸で初めての洋菓子店だといわれています。明治に入ってから神戸では多くの外国人が生活するようになりましたから、居留地の中では外国人向けのベーカリーがあつたようですが、その頃はまだ日本人にとって、一般的ではなかつたのです。明治三〇年を過ぎた頃に、ようやく庶民に広まつていったといえます。これ以外にたくさんのお店が―後で紹介いたしますけれど―神戸初の、あるいは阪神間という言い方のほうが正しいと思いますが、お店がいまだにたくさん残っております。

とくに大正一二年の関東大震災後に本拠地を神戸に移した洋菓子店、またロシア革命の影響で亡命してきたロシア人によるお店などが現れ、神戸、ひいては阪神間が日本洋菓子文化の発展をささえていくこととなります。

ところで、その話に進むまえに、もう一度「日本のお菓子」についてふれておきましょう。お菓子が日本にどういうふうに入ってきて、どのように普及していったかということをちよつとおさらいしておきます。ご存じの方は確認をしてもらつたらいいと思いますけれど、日本のお菓子の歴史には、大きく四期の転換点がありました。

第一期はとていいますと、遣唐使の時代です。六世紀前後ですけれど、この時代から約一〇世紀ぐらいま

での間に唐からのお菓子を取り入れた、これが最初だと言われています。じつは、製法として日本に入ってきた最初のお菓子は「おせんべい」です。煎餅の形が早かったんですけど、饅頭はそれから少し遅れて入ってきます。約百年ばかりですが。

さて、「おせんべい」の形で入ってきたお菓子。だれが持ってきたかといえますと、例えば唐へ勉強に行った空海上人。こういった海を渡った人々が、じつはお菓子も持って帰っていたという記録が残っております。要するに唐菓子と呼ばれているものです。「唐菓子」と書いて、じつはこれ「とうくだもの」と読みます。その当時の菓子と果物、つまり草冠があるかないかの違いなわけですけど、じつは、お菓子の原点はフルーツとということのあらわれなのです。不思議な話といえば不思議ですけど、スイーツが、別に人工的につくられたものでなくても、フルーツであるということは納得できるわけです。

実際我々が目指している究極のお菓子は何かと問われますと、フルーツと同じぐらい自然に食べることができて、おいしくって、そして栄養価のバランスがよくって、身体にいいものというふうになります。だから、お手本は果物なんです。奈良時代に入ってきたもので、今も当時の形で残っているものはありません。日本人は他国の技術や文化を自己消化して来ましたから、「唐菓子」を原典としたお菓子をすばらしく発展させていって、先ほど申しました江戸の中期以降には、日本でしかみられない、といったものがたくさんあります。菓子以外にもあります。例えば、お茶なんかもそうですけれど、抹茶というのは、日

本人は自国のオリジナルのように思っていますけど、じつはオリジナルは中国です。ですが中国では、もう作られていないのです。宋の時代あたり、そのころは茶器も中国から伝えられています。今、残っており「茶わん」のすばらしいものなんかは、もう日本で見ることができないのです。それぐらい日本はうまく外来文化を受け入れて消化していく能力を持っていると思います。

次の転換期、第二期以降は、いずれもヨーロッパからの文化を受け入れた時期に当たります。特に南蛮菓子（こういうふうに呼んでおります。）なかでも代表的なものはカステラです。でも当時はカステラとは言わなかったのですが。本場ポルトガルに行つて、そのもとのカステラを見るとびっくりしますね。日本のカステラと似て非なるものなので。どれぐらい違うかと申しますと、向こうに行つてカステラ（カステラという表現ではないですけど）を注文しますと、丸い塊のようなスポンジケーキで、その上からクリームとかシロップをかけて出してくれます。「えっ、これがカステラ？」という感じでびっくりします。日本に入ってきた時も、これに近いものだったと思うのですが、それから以後、江戸時代の鎖国をしている間にものすごく努力して、今のような、全く違うものを作り上げていったということなのです。ポルトガルのお菓子が日本で純化されて、新しい食べ物になりました。だから、カステラは和菓子屋さんで売られています。カステラは和菓子なのです。起源はポルトガルにあつても、今は日本のお菓子だと言えるのです。そして、あとでまたお話いたしますが、このカステラの技術というのは、すばらしい技術で、卵白、

つまり卵の泡立てを最大限に生かしたお菓子なのです。

さて、この第二期には、たくさんのもが入ってまいりまして、例えば、お手元にお配りしております資料の中にも書いておられますけれど、文化として皆さんが目につくこと、例えばフランシスコ・ザビエルがキリスト教を伝えたと言われているとおりですが、お菓子の分野から見ますと、彼はパンの伝道師でもあるのです。日本にパンを持ち込んだ最初の人だということになっています。また、種子島に鉄砲が伝来した時も、お菓子の分野から分析すれば、このときに初めて西洋の菓子が伝わったということになります。これは歴史上の事実であって、それをどう客観的に歴史的な評価をするかというものは、それぞれの分野によって変わります。ですから、お菓子の目から見たら「キリスト教の伝来」ではなくて「パンの伝来」なのです。このように、視点を変えると、ある出来事をとらえる切り口が違ってまいります。先ほどお菓子は文化だと申ししたのは、このような歴史的背景を包含しているからなのです。

次の第三期の明治時代には――大体そうだなというふうに納得されると思いますけれど――この時代に西洋菓子が発展を遂げるには、二つの大きな流れがありました。流れを生むきっかけとなったのは、黒船の到来です。日本の鎖国時代に終止符が打たれ、そして自由貿易（自由ではなかったですけど）貿易を始めたときに居留地がつくられて、この神戸の地と横浜の地がまず候補に挙がりました、ヨーロッパ人が住みはじめました。そうすると当然ヨーロッパ流の生活をします。さらには、そこに住みついた方たちがい

ろいろお仕事を始めます。それが異文化と接触の第一歩で、その異文化であるヨーロッパ、西洋の菓子が取り入れられた最初でもあります。

そして、もう一つの流れは日本人が今度はヨーロッパとかアメリカに出かけていきます。開国してまですから。そうすると、そちらで勉強してきたものを持って帰ってきます。技術とかノウハウを現地で直接、自分自身で吸収し始めたのです。だから、この第三期の技術輸入と書いてますけれど、外国の方が来て、住みついて教えてもらった部分と、日本人が外で学んできて入ってきた部分と両方あるわけです。

いずれにしても、なぜ神戸でお菓子作りが発達したのかと申しますと、メリケン波止場という名前のおり、神戸の港には小麦粉が運び込まれていました。お菓子は、やはり小麦粉が主たる材料ですので、身近な港から入ってくることの意義は非常に大きかったわけです。この頃から、居留地に住むヨーロッパ人によって、西洋菓子が発展していくという時期を迎えるわけです。

そして第四期ですが、この時期に洋菓子の大発展を遂げた理由の一つは材料の輸入自由化です。例えばチョコレートやドロップが入ってきたのは、明治の初め頃ですが、そのころのチョコレートというのは、加工されたチョコレートが入ってくるわけです。ところが、一九四五年以降はチョコレートの材料、つまりカカオが手に入るようになったわけです。チョコレートも日本で製造できるということが可能になったのです。そこが大きな違いなのです。だから、材料の輸入自由化というのは、日本にとって、とても画期

的な洋菓子の生産をもたらすことになります。

先ほど言いました阪神文化との関係で申しますと、貿易をすることになって、在留外国人の居留地ができて、そして西洋文化の最たるものとして洋菓子が普及していくという形になってまいります。

そして、現代の神戸と申しますと、今も残っている代表的なお菓子メーカー、あるいはカフェとして、資料では四つぐらい挙げておりますけれど、例えばバームクーヘン、これはもう皆さんよくご存じのユーハイムですね。神戸発祥でございます。それから、フロインドリープもあります。今はもうカフェを主にやっておられるようですが、じつは、創立当初はドイツパンを中心とするベーカリーです。さらに、チョコレートとしてモロゾフですね。そしてキャンディでも有名なゴンチャロフ。こういった会社の資料館やWebサイトには、歴史、文化の部分でどうやって、どんな苦勞をされて現在に至ったかという記録が残っておりますので、お時間がございますたら、また是非のぞかれたらいいと思います。ここでの詳細についてのお話は省かせていただきますけれど、やはり、さまざまな圧力があつたり、あるいは材料の調達に苦勞をされたということがよく書かれております。

それと同時に、食の文化についてのは非常に難しい一面があります。例えば、新しいものをつくったら何でも売れるっていうものでもないんです。食の分野は一番保守的だといえるでしょう。なぜかと申しますと、口に入れるものですから危険を感じるんです。だから、新しい味というのは絶対飛びつかないわけ

です。慣れるまでに何十年とかかるわけです。たとえば、全然違う話で申しわけございませんが、コココーラという会社がありますが、日本に上陸したのは大体昭和三〇年ちょっと前ぐらいです。当時、日本人にコーラを飲む習慣がなかった。あんな黒い飲み物は飲み物じゃないと多くの人が思った。しかし、現代ではですねーもうちょっと下火になりましたけれどーコーラを飲むようになりました。

では、どのように日本に上陸し、どんな販売方法を考えたかと申しますと、当時の同世代の人を当てにしなかったんです。若い子供、次世代を当てにしたわけです。そこで、どうしたかと申しますと、お子さんにコーラを配って歩いたんです、無料で。私も小学生のころに、学校にコカコーラの車が横づけされまして、好きなものを飲んでいい、ということがありました。こんなすごいことをやっているわけです。今ではちょっと考えられないことですけど、それで初めてみんなコーラを飲んで、わあ、おいしいと感動するわけです。確かに新規なものに飛びつくのは、新しい世代の若い人たちなんです。そうやって二〇年後には飲料業界トップのし上がったんです。このように、食の分野というのは非常に簡単そうに見えるのですが、なかなか時間がかかって、だれもが食べれるまでになるには相当時間がかかるものなのです。

今テレビ番組で地方を取り上げて、食生活がすごく違ってるとよという番組をやってますね、あれ見てたらおもしろいですよね。ある地域だけが流行ってるというのがたくさんございます。全国で普及するには、もっともつと時間がかかるということです。

さて、ちょっとお疲れだと思えますので、コーヒーブレイクにしましょう。今、簡単なお飲み物と、先ほど申しましたお菓子を準備します。今朝、シュークリームをつくってまいりましたので、どうぞお召し上がりください。一息お入れいただきましょう。

シュークリームを食べながら、ちょっとシューのお話をいたしますけれど。シューというのは皆さん多分ご存じだと思うのですが、フランス語でキャベツのことです。これは、ひび割れをしている形がキャベツに似ていることに由来するのですが、シューというものは、ほかのものと違う作られ方をします。スポンジというのは、卵の卵白の気泡で膨らむのですが、シューは違います。主な原因は澱粉で皮膜をつくって、中の空気が蒸気圧で膨れるんですね。要するにオブラート、分厚いオブラートだと思ってもらえればいいわけですけれど、空洞ができた中にクリームを詰めるという形です。

ところで、皆さんはシューといいますが、表面がやわらかい、くちやくちやの皮だというふう信じておられますか。量販されているメーカーのシューに代表されるような。でも、じつはフランスが発祥のお菓子ですけど、パリパリのものなのです。そして中がやわらかいというのがシューの特色です。ただ、どうしても時間がたちますとパリパリ感がなくなるのです。だから、今朝つくりましたので、ぜひ、ぱりぱり感を味わっていただきたいと思えます。そうそう、フランスではこんな大きなシューはありません。大体プチシューと申しまして、そうです、ピンポン玉ぐらいの大きさのものです。しかも、それを一個で

はなくて、三つぐらい積み上げて売っているというような、一種のデコレーションしたお菓子として作り上げています。この違いは何かと申しますと、じつは今のこの大きな膨らむシューの技術っていうのは、日本人がさらに努力してつくり上げたものなのです。

クリームもそうです。中に入っているのはカスタードクリームと申しますけれど、本日のシューには、カスタードクリームに加えて生クリームも入っております。そもそもカスタードクリームって何なのかと申しますと、要するに卵を原点としたクリームです。このカスタードクリームはフランス語で申しますとクレームパティシエールといいます。先ほども申しましたが、パティシエ、つまり菓子職人がつくったクリームということで、そう言います。じつは、これが作れないと菓子職人と呼んではいけないというぐらい大切なものであります。さまざまなお店で、それぞれの味が存在しているということでございます。

おしゃべりしていると、なかなか食べづらいと思います。どうぞ、お時間をとりますので、ゆつくり召し上がってください。お味はいかがですか。

○**受講生** シュークリームというのは、ふだん食べづらいお菓子だと思うんです。本当にフォークなんか出されますと非常に困ってしまいますけど、これはやはり…。

○**松井博司講師** もう手で召し上がってください。特にパイとかシューというのは、手で食べるにこしたことはないんです。食べ方の講義というのも担当していますが、例えば、ミルフィーユはどうやって

食べたが一番いいかと申しますと、あれは上から食べようとするからだめなんです。倒してから縦に切るといいのです。そしてパイとクリームと一緒に食べます。上から順に食べていくというのは全然話にならないですね。

それから、手で食べたほうがいいケーキというのはたくさんあります。まあ変な話ですけど、フランスはフォークとナイフをもともと持たなかった文化なんです。全部手で食べていたわけです。しかも十七世紀ぐらいまで手で食べていたんです。フォークとナイフが入ってきたのは、じつはイタリアからでした。イタリアからの文化として取り入れたのです。

○**質問者** さつきインドでお砂糖の栽培がされていたというお話がありました、どういう種類のものだったのでしょうか。サトウダイコンみたいなものですか。

○**松井博司講師** サトウキビです。サトウダイコンはどちらかというと寒冷地の作物で、やっぱり温暖地というか熱帯地はやっぱりサトウキビです。

○**質問者** 砂糖が入ってきたのは明治以降ですね。

○**松井博司講師** そうですね。葉の形や、琉球からも入っていましたので、江戸時代にじつは持ち込まれていた事実はあったわけです。でも、本格的には、輸入されたのは江戸中期以後から明治ですね。

○**質問者** 江戸時代の甘味はハチみつですか。

○松井博司講師

ハチみつや砂糖です。

さて、それでは再開したいと思います。ちよつと眠くなつてきた方もいらつしやると思つて下さい。けれど、今、食べたことによつて血糖値が少し上がつて、頭の中が活性化してまいりますので、もう少しお付き合いください。

ところで、本学の大阪キャンパスでスイーツを勉強している学生たちですが、若い人たちというのは非常に有能ですね。最初は本当にできない学生—リングの皮をむいたことない人や卵を割つたことがない学生がいっぱいいます。卵をどうやって割るのかわからなくて、ぐちゃつと潰すような学生もいます。まずは、そこから始まります。要はもう、卵の割り方、包丁の持ち方をやらないと、すぐ怪我をします。それほど今大変な時代を迎えてるんですけれど、でも、一カ月たちますとケーキに生クリームでデコレーションすることができるようになります。本当に、発達というか、成長がすごく早いですね。話が横道にそれましたが、先へ進みましょう。

洋菓子の技術の発展について先ほどお話をしましたけれど、ヨーロッパ人の来日によつて、神戸、横浜での開業、一方では、日本人がアメリカに留学して製造技術を学んだ。森永製菓の森永太郎さんがいます。この方はアメリカに渡つて、当時のキャラメル技術を勉強されたのです。こういう方がたくさんいらつしやいました。ただ、大企業に発展するというか、企業化された方つていうのは、本当わずかしかなり

ません。現在日本ではフランス菓子がヨーロッパの菓子の原典と思われておりますけれど、じつはフランス菓子というのはずっと後発なのです。オーストリアでは、ハプスブルグ家という千年以上の歴史を持つ王族ですが、先ほどマリーアントワネットがフランスに嫁いだ話をしましたけど、ふつうは職人が他国へ行くということはしなかつたんです。自国のお菓子は自慢ですから、そう簡単に他国に教えない。しかし、自分ところの娘が嫁ぐわけですから、当然、菓子職人も同行することになり、結果、広まっていくことになるのです。

もう一つの例をあげますと、イタリア、こちらは王族ではなかつたんですけど、メディチ家―御存じだと思えますが―も八百年ぐらいの歴史を持つ、これはどちらかというと商人からのし上がつていった、常に政治に関与する執政をやつていたわけですけど、カトリックがやはりフランスに嫁いでいるのです。先ほどのフォークの文化などイタリアの文化を伝えたと言われています。フランスは大いなる田舎だったんですけど、そこに持ち込まれた異国の文化がフランスの文化的発展を遂げていった。やはりフランス人のすばらしいところは、他国から入れたものを全部消化して自分流にしてしまう。この点、日本とすごく似ているんですね。

要するに、三大食文化と言われているのは、日本とフランスと中国ですが、この三つの中で大体共通していることは、やっぱり、まず味が確かなことですね、味覚がしっかりしてることで、それから非常に努

力を惜しまず改革していく、そういう精神ですね、それが非常に食の分野においては共通しているような気がいたします。

ところで、先ほどカステラのお話が出てまいりましたので、少しカステラに話を戻したいと思います。いろんなことを比較していく上で、日本がどうやって今の技術を取り入れたかというのを見ていくと非常におもしろいので、その一例として紹介いたします。

皆さん、どんなスポンジ生地が好きですか。おいしいスポンジの理由ってというのは二つに分かれます。わりとしっかりとっていて非常に口溶けがよくて滑らかなもの、これを大体好みにされている方が多いと思います。この、しっかりと感には、二つの理由があります。一つは糖分、つまり甘みによるしっかりと感。お砂糖を普通に使用すると、これは乾燥してしまつてばさばさ感になってしまうのですね。焼成後にしっかりと感が残るようなものとして、転化糖や水あめなどが非常に有効なんです。そしてもう一つは、これはヨーロッパ的な発想ですけど、乳脂肪なんです。乳脂肪の残留率が高いと、お菓子の中にしっかりと感が残ります。この二つのポイントからスポンジ生地は作られています。中でもカステラ製法というのは、これは日本の独自の技術で、卵の泡立てはもちろん研究されましたが、それに加えて当時の水あめを活用してつくり上げた技術なんですね。つまり、先ほど言いましたしっかりと感を残す製法を日本独自で考え出したわけです。

ところで、フランスではスポンジ生地をジェノワーズと言いますが、もともとジェノワーズというのはフランスのお菓子ではなかったのですね。イタリアのジェノバです。当時ヨーロッパには、もともと卵と粉とお砂糖でつくられたものとして、ビスキュイというものがありません。これはビスケットと同じ語源でービスケットと同じ配合ではないですよー材料としては同じもの使っています。これが主流でしたが、バターは使われていなかったんです。それがヨーロッパ中で普通につくられていたものだったのですが、イタリアのジェノバでは、バターを使った生地があったんですね。これはジェノワーズというふうに呼ばれていて、おいしいと評判で広まったんです。今の日本は以上の二つのタイプの生地を使っています。前者は和菓子由来、後者は洋菓子由来ということになります。

ここでまた少し話はそれますけれど、日本各地のお土産の中には結構、洋風の和菓子というものをよく見かけられるかと思えます。例えば、ポーロは佐賀県ですね、佐賀ポーロが源流になっております。カステラはついでに長崎、長崎カステラ。福砂屋のお店が有名ですが、これ以外にも南蛮菓子が由来するお菓子が全国各地に散らばっています。これはどういうことかと申しますと、当時、織田信長を筆頭とした武将をはじめキリシタンがおりましたが、当時はキリシタンバテレンの渡来を歓迎していた時代でしたから、どんどんどんどん日本を訪れて、各地に住みついていくわけですね。特に佐賀県とか、長崎県などを中心として、船を使って四国にも渡っているんですね。皆さん御存じの「一六タルト」って

ありますね。これは、外側はカステラ生地ではあんが入っております。でも、これは当時伝わったときはそうではなかったんですね。あれはロールケーキが原点です。今、ロールケーキが流行しておりますけれど。当時のロールケーキも、つくられたころは西洋菓子そのものだったんですね。やがて鎖国となると、その者たちが追放されて江戸時代にはいなくなりました。そのときに、後に残された日本人は困ったわけですね。中に入れるこのカスタードクリームがないわけですね。どうしたらいいかということになって、見渡してみると和菓子の餡があるじゃないかということから、巻いたわけですね。そして今の菓子ができ上がった。

ところで、餡を巻いたこのお菓子、タルトっていうんですけど、西洋菓子のタルトというのは、じつは似ても似つかないものなのです。ビスケットの生地を使つて作られるものがタルトなんですね。よく御存じなのは、厚みが余りなくて、外側がビスケットで、中にいろんなクリームとかフルーツが入っていて、食べやすいように持つことができますよね、これをタルトって言います。ですから、どうしてロールケーキがタルトという名前がついてしまったのか、おそらく、通訳あるいは当時の日本人たちが勘違いしたんでしょうね。ロールケーキをタルトと思つてしまったわけですね。又一説には、菓子の意味でトルタから来ているとも云われています。

じつは、そういう間違いの部分が他のお菓子も、何例かあります。このような形で、南蛮菓子は今も

伝え続けられています。

さて日本では明治以降、ケーキとかクッキーが作られていきますが、一部は伝来したそのままの「洋菓子」という形、そしてまた一部は日本のオリジナルである「洋風菓子」というふうに分かれていきます。というのは、比較的簡単な製法のもので「洋菓子」という形で生き残っていきますが、当時材料が、それほどふんだんにあるわけでもない、また値段が安いわけでもないの、やっぱり代替品を考えていくわけですね。試行錯誤を繰り返すうちに、しだいに日本的なものに変わっていきました。だから、決して初めから終わりまで全部一〇〇%洋風のお菓子ではない。特に味の面ですね。どちらかといいますと、ヨーロッパのお菓子というのは味が濃いです。行かれた方は皆さんお感じになられると思います。どうしてもかかご存じですか。あれは料理の味付けと関係があるんですね。フランス料理でもイタリア料理でもそうだけれど、あれほどの濃い味を食べた後にデザートとしてお菓子が出てきます。お菓子の原点はデザートなんですけれど、デザートは食べた料理に負けないぐらいのインパクトがないと美味しく感じないんですね。だからどうしても濃くなってしまうのです。日本の場合は三時のおやつで食べますから、そのままでは、ちよつときつすぎるということで、調整されて薄くなっています。ですから本来ならば、食後のデザートに出すお菓子と、それとは別のものとして「おやつ」に出すお菓子、というふうに分けたほうがいいように思っております。皆様の中でも、今後、そのようにしたいと思う方々がいらっしゃれば、ためし

ていただければと思います。

ただ、これも一つ嘆いていることなのですが、とにかく甘みが薄ければいい。お砂糖が入っていないことを好む方が増えてしまつて、お菓子本来の持っているその味のバランスが狂い始めているんですね。どれぐらい狂つてるのかと申しますと、例えば、生クリームに入れるお砂糖の量ですけれど、今から十数年前の約半分です。今は、ほとんど生クリームだけで食べますと味を感じないぐらいです。ですので、皆さんが普通においしいと感じているのはなぜかと申しますと、スポンジに甘みがついているのです。これはおもしろいことに、ケーキというのは、クリームのほうに甘みをつけるか、スポンジのほうに甘みをつけるかによつて、その嗜好の感覚が違つてまいります。学生に試してもらつて、どっちがおいしく感じるか答えてもらうと、どちらかと申しますと、クリームがあつさりしているほうがおいしく感じるようです。まさに今の傾向と合っているわけですけど、ただちょっとやり過ぎの部分もあります。余り甘さを控えすぎてしまいますと、何でもかんでも薄味がよくなつてしまいます。これは、体のためにいいという意見もあるんですけど、先ほど言いましたように、分量の問題で味の問題ではないのですね。そこを勘違いされている傾向がすごく強いです。例えばオペラというお菓子がありますけれど、とてもチョコレートの濃厚な味がありますけど、食べる量は非常に少ない小さいケーキです。十分、バランスがとれているんですね。つまりは、甘みと食べる分量のバランスを考えれば、たまにはあつさり、たまには深い濃厚なものっ

ていうように、楽しんでいただければいいと思います。

では、そろそろまどめに入っていきたいと思います。これまでお話しさせていただいた中でも、日本のお菓子の歴史について大体おわかりいただけたかと思いますが、日本の菓子は、東洋の文化、西洋の文化が融合して生まれたという考え方ができると思います。ですが、現在、日本では、和菓子、洋菓子という分け方をしていますが、実際にはそういう垣根はだんだんなくなってきているんですね。

どうということかと申しますと、洋菓子では盛んに抹茶を使っていますし、和菓子では盛んに生クリームを使っています。このようなことが、どんどん出てきてしまつて、どれが和菓子でどれが洋菓子か、ということになります。一方お菓子というのは次の二つの要素から成り立っています。つまり生地とクリームという二つから成り立っているのです。生地というのは、洋風で言えばジェノワーズ、スポンジであつて、クリームというのはカスタードとか生クリームとかバタークリームなどのたぐいに入ります。和菓子で言えば、外側の皮が生地です。中に入っているのはクリームです。あんこがクリームなんです。だから同じパターンなんです。ただ、形が変わると、そのクリームの種類が変わるだけなんで、これ共通しているんですね。したがつて別に分ける必要がないような気がします。

最後に、スイーツの未来について考えていることを、少しまどめしてみたいと思います。

お店にはたくさん種類のケーキが並んでいます、そのもとであるスポンジ生地などが新しく開発

された最後は、一九四九年だと言われています。それはシホンケーキです。それ以前のものはすべて一八〇〇年代以前に考え出されたものなんです。いわば、この遺産を受け継いで、皆さんお店を営んでいるのです。どうしてかと申しますと、素材研究が行われていないんです。この大学でスイーツを研究する理由の一つに、新しい素材の開発があります。お仕事というかお商売されている方にとってみたら、基礎研究に費やす時間なんてとんでもないでしょう。じゃあ、大手の菓子メーカーは、というと、オートメーションでつくれるものしか考えられません。だから、乳化剤とか凝固剤を使って、機械で生産できる、量産ラインに乗るものになります。

次に、栄養的価値を高めるお菓子を開発することも必要です。これはどういふことかと申しますと、先ほども言ったように、今は甘いからだめだと思われがちですが、もうお菓子が甘さだけで勝負する時代は終わりました。つまり、このお菓子を食べると元気になる。あるいは健康になる、っていうのがこれからのテーマです。プラスアルファの志向ですね。ただ甘いだけとか、ただ食べるだけ、美味しいねっていうだけで終わってしまわないものもお菓子全てがそのようになればいいと言ってるわけではなくて—そういう分野も、じつは必要になってまいります。お菓子を使って治療していく分野がもう既に出始めております。：名前を出せませんが、ある製菓メーカーさんなんかは、もう既に開発を一部されているところもございます。それどころか、今、真っ先に必要だと言われているのはアレルギー対策なんです。卵とか

小麦粉とかのアレルギーが非常に問題になっております。食べたくても食べられない、食物アレルギーの方は三人に一人と言われておりますね。今の赤ちゃん、生まれて五年先ぐらいに三分の一ぐらいはアレルギーが出てくるのではないとも言われております。これには様々な原因があるのですけれど、このアレルギーに対応できるお菓子を開発していかなくてはいけないのではないかと、考えております。これも研究開発の対象になっております。

それから、三番目には芸術性。これはもう既にかなり進んでおります。工芸的な要素としてお菓子をとらえているということです。これは、今後もほっておいて大丈夫だと思っております。中世の菓子職人のアントナン・カレームが、その当時から芸術としてのお菓子を語っていたと書かれております。そのぐらい以前から発展を遂げていたことが記されているのです。今後も芸術性という一面は多分に追求されていくのではないかと思います。

そして最後に、文化的な側面。これは非常に意義深い部分に当たるわけですけれど、例えばお菓子がお菓子にとどまらないという部分がたくさんあります。例えばお菓子を食べたいがために、今度飲み物が欲しくなります。飲み物が欲しいとなると、例えばコーヒーとか紅茶とかさまざまなドリンクが用意されます。それをまた楽しむ文化が生まれます。これからますます時間がどう使われるかということが問題になってまいりますから、どんなお菓子でどんな飲み物を組み合わせるか。どうやったらそれがおいしいか

というようなことも波及してまいります。あるいはケーキを使っているような形をつくることもできますし、あるいは子供の教育に使うことも可能なわけですね。ということで、一つは材料、一つの題材が、非常に多方面にわたって発展していく可能性を秘めていると思います。

本日、これまでお時間をいただいております。お話ししてまいりましたのは—お話が、あちこち飛んで申しわけなかったのですけれど—お菓子全体の歴史と文化、そして現在のお菓子に対する取り組み、そして将来のお菓子はどうかとあるべきかということを含めて、お話をさせていただきました。特に、使命みたいなものを感じておりますのは、ここ洋菓子文化の発祥の地であるこの阪神間において、もともと文化を掘り起こしていく必要があると思っておりますし、さらには新しい文化をつくっていく必要があるのではないかと考えております。まとめになったかどうか、自信はございませんが、皆様方のスイーツに対するお考えの一助になればと思っております。本日は、大変長い間お聞き苦しいお話をいたしまして申しわけございません。ありがとうございます。