

## 4月土曜あそび塾

# 今日は一日パティシエ気分！



3月に「こどものまち」という一大イベントを終え、一段とたくましく成長した、あそび塾の子ども達、また「こどものまち」がきっかけで新しくメンバーに入ってくださったお友達なども加え20人というたくさんのメンバーで今年度前期のあそび塾が始まりました。また今回は20人全員参加、ご兄弟の参加も3名、保護者の方7名も参加して下さり、にぎやかな27年度前期最初のあそび塾となりました。

一日パティシエ体験は、昨年も4月のあそび塾でお願いした「菓子工房・セ・ラ・ヴィ」の店長さん、草処英次さんに講師として来ていただきました。助手のお姉さんも昨年と同じ方、店長さん曰く「お店で一番上手な」お姉さんでした。

今回のケーキはロールケーキですが、昨年同様、上に飾るクッキーにチョコペンで文字や絵を描いて焼くという作業もありました。昨年は犬の形のクッキーでしたが今年は猫。まずはこのクッキー作りからです。と言っても生地はすでに猫の形に成形できていますので、その上に顔を描いたり文字を描いたり模様を描いたり。どんな絵を描いてもいいんだよ、正解不正解はないのでみんな自由に描いてくださいね、と言ってもらって描きはじめました。うーん、自由に何でもいいと言われると一番困っちゃうんだよな〜という声が聞こえてきそうなくらい、始めはみんな恐る恐る・・・たった1枚しかないクッキー生地ですから、十分に時間をかけて考えに考えて絵を描いていました。

クッキー生地を焼いている時間にようやく初めての子の表情も和らいできました。オープンからいい匂いがぷーんとしてきた頃、今度はメインのロールケーキ作り。まずは先生のやり方を近くで見せて頂きます。こちらのカステラ生地もすでにお店で焼いてきてくださっていますので、みんなはその上に生クリームを乗せて伸ばし、イチゴをはさんでクルクルッと巻いて行きます。生地は種子島で採れたお砂糖を使ってあってそのまま噛り付きたいくらい美味しそう！生クリームは季節のイチゴ味で、優しい上品なピンク色でした。

巻き方のコツは、カステラ生地を縦に置いて上にクリームを乗せ、スパチュラで伸ばしますが、この時均等ではなく手前を少し多めに、向こうは少なめに伸ばします。クリームは多すぎるとはみ出してしまったり、少ないと美味しくないし、ちょうど良い量に乗せてもらうことにしました。きれいに伸ばした後、手前にイチゴを五つ並べて乗せました。そして一番緊張する場





面、下に敷いてあるクッキングペーパーごと、まずはイチゴを包み込むようにクルッと一回転、キュキュッと少し締めてから残りの部分もクルッと巻いてほっと一息。小さい子は多少大人の手も借りながら、でも自分でやる！と張り切っていた子もいました。大失敗になる子はいなくて、上手にロールケーキになっていました。

最後の仕上げは、同じイチゴのクリームを上飾り、イチゴを二つと先ほどのクッキーを飾り付け、粉砂糖をかけて完成です。今回は上に飾る生クリームも一本だけ波線のように飾りましたが、先生がお店で出すときは・・・とロールケーキの上全面にク

リームを塗ってそれをセロファンを使ってスーッとなぞると、あら不思議！さざ波ひとつ無い様な仕上がりに。だからお店のケーキはあんなに綺麗なのね～、とお母さま方の感嘆のため息が聞こえました。プロの技ですね！

4月からのNHKの朝のドラマでも主人公はパティシエを目指す女の子ですし、パティシエは女の子のあこがれの職業の一つです。私の知り合いの息子さんで、やはりパティシエを目指し専門学校を出て都内の有名なケーキ屋さんに就職した方がいます。ところが就職して半年くらいで彼はそこを辞めてしまいました。真面目な息子さんだったので私もびっくりしましたが、聞いてみるとお店の上下関係が厳しく、また24時間以上の勤務時間になることも少なくなく、真面目なだけに周りの人に悩みも打ち明けられず、ある日突然、もう出勤しなくなってしまったそうです。幸いなことに今は別のお店に再就職して頑張っていますが、なるほど、思った以上に厳しい世界だったんだな、と感じました。当たり前ですが、どんな職業でも楽しいだけの仕事などありません。セ・ラ・ヴィの店長さんは、それはそれは物腰の優しい絶対に大声など出さなそうな方ですが、この方でもお店に帰れば店員の方には厳しく教えていらっしゃるんだろうな、と想像してしまっただけです。



ケーキが完成して片づけも済ませ、残りの時間は先月の「こどものまち」の反省会をしました。今までと違うルールだったこと、それは何故そうしたのか、次回はしたらもっと良くなるのか、などたくさんの活発な意見が出ていました。今期のあそび塾は一年生から六年生まで偏りなく居ますので、上の学年の子は下の学年の子の面倒を見る、という異年齢の交わりが今まで以上に期待できます。半年間、様々な体験を通して成長して行って欲しいと思います。（記 大多和）