

JOURNEY OF THE WORLD CAKE

世界お菓子紀行

お菓子で世界を旅しよう。

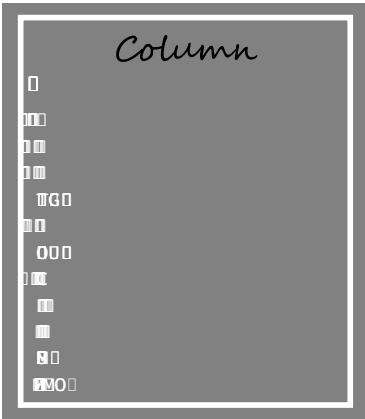
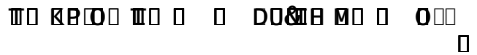
フランスのマカロン、イタリアのティラミス、
スペインのチュロス、アメリカのドーナツ…。
世界各国のお菓子にまつわる物語。

基本のお菓子

76

種類





CRÊPE

クレープ

日本でも定番のバナナと
チョコレートのクレープ。



スイーツにも食事にも
ブルターニュ地方の郷土料理

丸く伸ばした薄い生地には、さまざまな材料を包んで食べるクレープ。生クリームやフルーツ、ジャム、チョコレート、アイスクリームなどを包む「クレープ・シユクレ」と、ハムや鶏肉、チーズ、野菜などを包む「クレープ・サレ」の二種類がある。

言い伝えでは、ルイ一三世の妻であるアンヌ王妃が、ブルターニュ地方を訪れた際に庶民が食べていたガレットを気に入り、宮廷料理に取り入れたのが始まりだという。この時、ガレットに用いられていたそば粉は小麦粉に変更され、粉と水と塩のみだった生地は牛乳、バター、卵、砂糖などを加えてリッチなお菓子へと変化した。さらに、生地のごげ目がちりめんを想像させることから、名称も「ちぢれた」という意味のクレープとなった。

Column 「クレープのメッカ」

クレープが誕生したフランス北西部のブルターニュ地方。ここには、数多くのクレープ屋が軒を連ね、クレープ専門の料理学校もあるなど、名物になっている。パリについても同様で、特にモンパルナス駅周辺には10軒以上のクレープ専門店「クレープリー」があり、「クレープ通り」と呼ばれて地元の人々や観光客でにぎわっている。



パリのクレープ専門店「クレープリー」。

オレンジマーマレードを添えた
さわやかなクレープ。



MACARON

マカロン



カラフルなマカロン。

色と形が愛らしい
贈り物にぴったりなお菓子

コロンとした形とカラフルな色どりがかわいらしく、日本でも人気の高いマカロン。さまざまの種類があるが、通常は固く泡立てたメレンゲに、砂糖やアーモンドパウダーなどを混ぜた生地を焼き、その間にクリームやジャム、ガナッシュを挟んだパリ風マカロンを指す。

詳しい歴史は明らかにならず、一説にはフランスのロワール地方が発祥だとされている。このほか、イタリアのメデイチ家から伝わったとする説や、七八一年から作られていたコムルリー修道院のマカロンが最古とする説など諸説あるが、中世ヨーロッパではすでに嗜好品として定着していた。フランスでは、ナンシー、サン・ジャン・ド・リュズ、アミアンなどのマカロンが有名だ。

Column 「王妃直伝のレシピ」

アミアンのマカロンには、フランスの食文化を発展させた人物として名高い、メディチ家出身の王妃カトリーヌ・ド・メディシス直伝のレシピが伝わっており、16世紀から変わらないレシピと味を今も楽しむことができる。メレンゲがメインになっているほかの地方のマカロンとは違い、もちりとした歯ごたえと、濃い焼き色が特徴だ。



基本の材料 卵白、砂糖、アーモンドパウダー

右/アミアンのシンボルで、世界遺産にも登録されているアミアン大聖堂。

MILLE-FEUILLE

ミルフィーユ



「パイ生地とクリームが重なる
一〇〇〇枚の葉」

カスタードクリームとベリー類を挟んだミルフィーユ。

Column

「フランス料理の第一人者」

19世紀以降のフランス料理を大きく発展させた料理人、アントナン・カレーム。彼は、貴族たちの食卓や宴会料理を担当しただけでなく、ミルフィーユやエクレール、ババロアなど、今もなお愛され続ける数多くのお菓子も生み出した。1833年に48歳という若さで亡くなったカレームは、パリ北部のモンマルトル墓地に、数々の著名人たちと共に眠っている。



カレームが眠るモンマルトル墓地。(photo= jeff gynane / Shutterstock.com)

フランス語で「一〇〇〇枚の葉」を意味するミルフィーユは、その名の通り板状に焼き上げた複数のパイ生地にカスタードクリームや生クリームを挟んで層状にしたお菓子だ。カスタードクリームだけでなく、フルーツを挟んだものや表面をチョコレートでコーティングしたものなど、さまざまな種類が作られている。ミルフィーユが生まれたの

は、今から二〇〇年以上前のこと。一説では、フランスの有名なシェフ・パティシエ、アントナン・カレームが考案したとされており、当時はカスタードクリームではなくジャムを使用していたという。なお、日本では、幕末〜明治にかけて横浜で洋菓子店を営んでいたフランス人、サミュエル・ペールによって広められたといわれている。



表面をチョコレートでコーティングしたミルフィーユ。

TIRAMISU

ティラミス

大きなティラミスは
取り分けていただく。



元気が出るほどおいしい
エスプレッソ風味のチーズケーキ

ティラミスとは、エスプレッソとリキュールを染み込ませたビスケットやスポンジに、マスカルポーネチーズのクリームを重ね、表面にココアパウダーをまぶしたチーズケーキの一種だ。一九八〇〜九〇年代には日本でも大ブームとなり、以降、現在に至るまで愛され続けている。

ティラミスが生まれたのは、一九六〇年代とごく最近のこと。本場はヴェネツィアとされているものの、マスカルポーネチーズはロンバルディア州、フィンガービスケットはピエモンテ州が発祥だ。ちなみに、名前の由来である「Tira mi su」とは、イタリア語で「私を引き上げて」または「私を元氣付けて」という意味があり、その名の通り元氣が出るほどおいしいケーキとして名付けられた。

Column 「美しき水の都」

ティラミス発祥の地ヴェネツィアは、「水の都」とうたわれる国内屈指の観光地。ナポレオン・ボナパルトが「世界で最も美しい広場」と賞賛したサン・マルコ広場をはじめ、数多くの見所が点在している。また、縦横無尽に運河が走るこの街では、水上バスや水上タクシーといった交通機関が一般的で、特に手こぎの gondola による遊覧は大人気だ。



運河の街ヴェネツィアの、美しい夕焼け。

基本の材料 卵、砂糖、エスプレッソコーヒー、マスカルポーネチーズ、フィンガービスケット、リキュール(ラム酒やアマレットなど)、ココアパウダー

カップに入ったティラミス。



CANNOLO

カンノーロ

チーズがたっぷり詰まった
謝肉祭のお菓子

手前からピスタチオ、フルーツの砂糖漬け、ナッツ、オレンジピール、チョコレートチップのカンノーロ。

シチリア島の銘菓として知られているカンノーロは、筒状に揚げた生地の中に、リコッタチーズやバニラ、チョコレート、ワイン、ローズウォーターなどを混ぜたクリームをたっぷり詰めたお菓子だ。その独特の形から「小さな筒」を意味するラテン語に由来して名付けられたという。生地にココアパウダーを練り込んだものや、フルーツの砂糖漬けをクリームに加えたものなども一般的で、店によってさまざまな種類が作られている。

もともとは、謝肉祭を祝って作られる季節菓子だったカンノーロ。しかし、大ヒット映画「ゴッド・ファーザー」にカンノーロが登場したことで国内外での知名度が急上昇し、一年中食されるポピュラーなお菓子となったのである。

Column 「アメリカのカンノーロ」

古くからイタリア系移民が暮らす、ニューヨークのリトル・イタリーやボストンのノースエンド。これらの地域にあるイタリア料理店では、必ずと言っていいほどカンノーロが売られている。アメリカのカンノーロは、マスカルポーネチーズやカスタードクリームを使うことが多く、チョコレートでコーティングされたカンノーロも人気が高い。



ヨーロッパ風の建物が建ち並ぶボストンのノースエンド。

基本の材料

小麦粉、砂糖、卵、ワインまたはブランデー、リコッタチーズ、フルーツやチョコレートなど好みのトッピング

COCONUT SAGO

サークー・ガティ



プチプチの食感が楽しい
ココナッツミルクのデザート

イチゴを添えたサークー・ガティ。ココナッツミルクの下に見えるのがタピオカパール。

Column

「屋台で人気の餅菓子」

タイで楽しみたいのが、屋台での食事。都心部を中心にお菓子や軽食、高級料理まで、さまざまな店が軒を連ねている。なかでも人気なのが「カオトム・マツ」だ。これは、ココナッツミルクで味付けしたもち米を、豆やバナナと一緒に蒸したタイの伝統的なお菓子の一つ。レストランなどではあまり売られていないが、屋台村では定番のお菓子として親しまれている。



バナナの葉で包んだカオトム・マツ。

ココナッツミルクにタピオカパールという球状のタピオカを加えたサークー・ガティ。タイでは定番スイーツの一つで、屋台などで売られている。また、レストランでは食後のデザートとして供されることも多く、タイ料理特有の辛味や酸味を、甘いココナッツミルクとプチプチのタピオカがやわらげてくれる。

タピオカの原料となるキャ

ッサバは、ブラジルなどで古くから食されていたイモの一種だ。このキャッサバがアジアに広まったのは、一九二〇世紀。それまで、サゴヤシというヤシ科の植物からでん粉を採取していたが、キャッサバの伝来を機に、安価なタピオカの製造へと軸が移行した。今や、タイのタピオカ製品は世界一の輸出量を誇り、世界中で食されている。

CUPCAKE

カップケーキ



色とりどりのクリームが乗ったカップケーキ。

色々な味が楽しめる
小さなデコレーションケーキ

色とりどりのクリームやアイシングなどで、カラフルにデコレーションされたカップケーキ。見た目はマフィンとよく似ているが、パンに近いマフィンとは違ってスポンジケーキのような軽い食感で、基本的にデザートとして食される。

カップケーキが生まれたのは、一八世紀のこと。『アメリカの料理法』という本に掲載された、小さな陶器で焼いたケーキがその始まりだとされている。そして、後の一九世紀に出版されたレシピ本のなかで、初めてカップケーキという名前で紹介されたという。当初は、あまりデコレーションされることはなかったが、次第にパーティーなどで用いられるようになったことで、現在のようになかわいらしいケーキへと発展を遂げた。

Column 「ニューヨーカーの定番」

流行の発信地ニューヨークでは、近年さまざまなカップケーキ専門店が登場している。このブームのきっかけとなったのが、大人気ドラマ「セックス・アンド・ザ・シティ」だ。作中で主人公たちがカラフルなカップケーキをほおぼると、若者たちの間で大きな話題を呼び、おしゃれなニューヨーカーの定番スイーツとなった。



ショーケースに並ぶさまざまなカップケーキ。

基本の材料 小麦粉、牛乳、卵、砂糖、ベーキングパウダー、バニラエッセンス、クリームやアイシングもしくはチョコレートなど

世界お菓子紀行

2016年2月10日 version1.0発行

ISBN978-4-902896-05-3

著作	株式会社 エディング
編集	小出彩奈・谷伸子・多田あゆみ
デザイン	小出彩奈・谷伸子
写真	Shutterstock photolibrary
発行人	武井誠
発行	株式会社 エディング 〒162-0811 東京都新宿区水道町2-14 柴木ビル2F

【お問い合わせ】 eding@eding.co.jp

©Eding Corporation 2016

本書の無断転載、複製、頒布、公衆送信、翻訳、翻案等を禁じます。

一部または全部をアナログ化することは、個人や家庭内の利用でも著作権法により認められておりません。

エディングの書籍についての新刊情報・詳細情報は、以下をご覧ください。

<http://www.eding.co.jp/>