

## 教職員お菓子研修会

中間考査の最終日、24 日(土曜日)の放課後を利用して、教員お菓子研修会を行いました。採点業務などで忙しい時でしたが、午後 2 時には男性教員 5 名と女性教員 1 名の計 6 名と私で実施しました。

今回のテーマは、フランス菓子として有名な“マカロン”です。その起源については、西アジアのシリア生まれとかイタリア生まれなどと、起源については諸説あります。いずれにせよ、皆さんご存知のように、アーモンドプードル、卵白粉、粉糖を使って円形に絞り出した焼き菓子のことで、2 枚の生地の上にガナッシュやクリームなどを挟み込んだものを言います。少し難しいというイメージのあるマカロン作りですが、アーモンドの風味とサクとした軽い食感が特徴の焼き菓子作りに挑戦してみました。ポイントは調理台の座面から 5mm 程度離れたところから絞り出し、厚さも 5mm で均一に！今回は、紅茶味と抹茶味の 2 種類を作って楽しみ、味わいました。

私は専ら材料調達と調理器具・調理室の準備を担当し、他校の家庭科教員からいただいたレシピと、4cm 大の絞り出し台紙も事前に準備しておきました。それぞれが完成形をイメージしながら工夫するところに、調理の楽しみと醍醐味があります。中には事前にインターネットを利用して作り方を「研究」してきた先生もいて、情報を共有しながら和気藹々とした雰囲気の中でお菓子作りは進みました。私もアドバイスは最小限にして先生方を見守りました。

因みに、3 月 20 日が「マカロンの日 le jour du Macaron」です。春の訪れをマカロンと共に楽しむ祭典で、日本でも有名なパティシエのピエール=エルメ Pierre Hermé 氏の呼びかけで 2006 年からフランスで始まった行事だそうです。

また、お忙しい先生方数名には、ご家庭でも挑戦できるように材料をセットしてお持ち帰りいただきました。なお、服装については、自己消費用ということで手洗いとテーブルの消毒は徹底しましたが、生徒の調理実習のように行きませんでした。ご容赦ください。



石飛 一吉

