

しあわせのお菓子

“いつまでも幸せが続きますように”といった意味で結婚式の引き出物にバウムクーヘンが好まれる様に、お菓子には作る人や贈る人の想いが込められています。そこで今回は、しあわせが寄り添うお菓子と出会える本をご紹介します。

1冊目は、パイインターナショナル/編『小さなベーカリー&焼き菓子店のデザイン』です。

焼きたてのパンやお菓子の芳ばしい香り、そしてこだわり抜かれた店内のデザインには、人々を惹きつける魅力があります。本書では、何度も雑誌で特集されるような全国で愛されている人気ベーカリー&焼き菓子店100軒が紹介されています。どのお店も商品はもちろんのこと、物件選びから内装デザイン・インテリアに至るまで、小規模店舗だからこそできる“訪れる人に楽しんでもらう”ための工夫が詰まっています。お店ごとにそれぞれコンセプトがあり、自由な発想で創作されたお菓子たちは目を引くものばかり。著名なデザイナーやイラストレーターが手掛けている店名のロゴが入ったラッピングやオリジナル雑貨もまた、お菓子のおいしさを引き立てています。SNSやオンラインストア等の情報も掲載されているので、お気に入りのお店を見つけてみてはいかがでしょうか。

2冊目は、石井睦美/文 くらはしれい/絵『王さまのお菓子』です。

フランスの新年を祝う伝統のお菓子「ガレット・デ・ロワ」。日本語で「王さまのお菓子」という意味をもつこのパイは、家族や大切な友達が集まったときに食べるシンプルで美しい焼き菓子です。パイの中にはフェーヴと呼ばれる陶器の豆人形が入っていて、その一切れを引き当てた人は、王冠をかぶり王さまや王妃さまとして祝福されます。また“持ち主に幸せを運んで来てくれる”と伝えられており、デザートに隠された小さな好意としても親しまれているそうです。

本書はそのガレット・デ・ロワを題材にした、誰かを想うちいさな優しさがめぐるお話です。この絵本の面白いところは、フェーヴであるミリーの視点でお話が進み、子ども達やその家族が喜ぶ様子が叙情的に描かれている点です。美しくてあたたかくて、ちょっぴり懐かしさを感じる絵もお楽しみ下さい。

3冊目は、篠原悠希/著『親王殿下のパティシエール』です。

中国人の母とフランス人の父を持つマリー・趙^{ちよう}は、フランス革命から逃れてきたのち清王朝の第十七皇子・永璘^{えいりん}お抱えの菓子職人見習いとして働くこととなります。その皇子を取り巻く駆け引きに翻弄されたり、慣れない宮廷文化や身分の違いによる厳しい上下関係に戸惑ったりと、大忙しの毎日。パティシエールとして独り立ちすることを夢に見て、これまで培ってきた西洋菓子の知識を活かした中華風のガレットやビスキュイなどを考案していきます。永璘にとって、マリーの作るお菓子は生まれて初めて食べる甘くて不思議な食感のものばかり。思い出すだけでつい涎が出そうになったり、うっとりとして虚空を見つめてしまったりする永璘に、お菓子の名前を教えてあげるマリー。そんな二人の些細なやりとりもまた微笑ましい見どころの一つ。

甘くて美味しい夢に満たされた、シリーズ化もしている仏中スイーツマリアージュをご堪能ください。

今日ご紹介した本の他にも、初心者にもやさしいお菓子作りの本や、贈り物のパッケージデザインの本などもあります。本を通していろいろなお菓子と出会ってみませんか。