

食×アート講座～魚のポワレやマカロンを作って、芸術的に盛りつけよう！～

開催日：2024年12月21日
@東海調理製菓専門学校

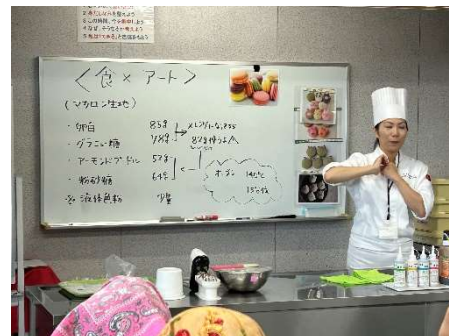
食×アート講座「魚のポワレやマカロンを作って芸術的に盛りつけよう」の第2回を開催しました。ワークショップの様子をレポートでお届けします。

■ワークショップ

小学生から中学生を対象に「食とアート」をテーマとしたワークショップが開催されました。今回は、プロのパティシエ講師である東海調理製菓専門学校 杉本先生の指導のもと、参加者が自分だけのアート作品をマカロンで表現するという内容でした。杉本先生を中心に、同校の先生である中山先生や学生が参加者を支え、和やかな雰囲気の中で進行了ました。



講師は初めに、形と色の重要性について説明しました。例えば、「丸い形は優しさや親しみを表現する」という基本概念を、アンパンマンとバイキンマンの比較を例に挙げて説明。同じ丸い形でも、色や線の特徴でキャラクター性が大きく変わることを具体的に学びました。



■生地作りのプロセス

1. メレンゲ作り

卵白に少しずつグラニュー糖を加えて泡立て、ツヤとコシのあるメレンゲを作りました。講師は「一気に砂糖を加えると泡が消える」と注意点を強調し、参加者は透明な容器を使用してメレンゲの変化を観察しました。



2. マカロナーージュ（生地調整）

メレンゲにアーモンドプードルと粉砂糖を加え、ゴムベラで丁寧に混ぜました。混ぜすぎると泡が潰れるため、「おへその方向に描くように下からすくう」動作を推奨しました。生地硬さや色合いを確認しながら進めることで、なめらかな仕上がりを目指しました。



3. 絞り作業

絞り袋に生地を詰め、型紙を使いながら丸い形に絞り出しました。講師は袋の扱い方や力の加え方を実演し、「絞り方一つで仕上がりが変わる」と説明しました。



■いざメレンゲ作り！

早速メレンゲ作りに挑戦。参加者の中には、初めて泡立て器を扱うという方もおり、最初は「腕が疲れる」「ちゃんと泡立っているか不安」といった声も聞かれましたが、講師やスタッフの指導を受けながら少しずつコツをつかんでいきました。

参加者同士で「この硬さで合っているかな？」と相談したり、補助系の学生から「もう少し混ぜた方が良さそうだね」とアドバイスをもらったりしながら進めました。この工程では、慎重な手の動きと視覚的な判断が求められるため、集中した空気が漂っていました。

絞り作業では、中心を意識しながら均一な形を作る工程を楽しみ、「難しいけど楽しい！」と笑顔を見せていました。



■模様付け解説

○アイシングクリームの準備

マカロンを焼いている間に、模様付けの説明がありました。

模様付けには卵白と砂糖で作ったアイシングクリームを使用しました。このクリームは乾燥すると固まる性質を持ち、繊細な模様を描くことに適しています。参加者はそれぞれ



の好みに合わせてカラフルなデザインを楽しみました。

■ 模様描きの手順

- ・ 先端のカット：線の太さに合わせてアイシング袋の先端を調整。
- ・ たらし書き技法：クリームを浮かせて描くことで直線が引きやすくなる。
- ・ デザインの工夫：動物やキャラクター、季節のテーマを取り入れて個性的に。



参加者同士で模様を見せ合い、「これどうやって描いたの?」「この色素敵だね」と盛り上がる姿が見られました。また先生が作ったサンプルを見ながら、「次はもっと細かい模様挑戦してみたい」といった感想が飛び交い、創作意欲がさらに高まっている様子でした。



○ 注意点

クリームが乾燥しないよう、濡れ布で袋の先端を覆う管理が推奨されました。また、乾燥不十分で模様が崩れないよう、適切な量を使用することが重要です。

■作品鑑賞

完成した作品を鑑賞し合いました。「この色合いが素敵」「どうやって描いたの？」など、感想を伝え合う時間は和やかで、参加者同士の交流が深まりました。保護者も出来上がった作品に感嘆の声をあげ、写真を撮る姿が多く見られました。ある参加者は、「他の人の作品を見ると、自分の次のアイデアが湧いてくる」と話し、講師も「こうした交流が新たなインスピレーションの源になる」と強調しました。



■総評と講師からのメッセージ

杉本先生は「同じ形のマカロンが、皆さんのアイデアで個性豊かな作品になったことに感動しています」と話し、色や形の工夫が日常生活にも活かせることをアドバイスしました。

また、「自宅でも新しい挑戦を楽しんでください」とエールを送り、参加者たちは笑顔で会場を後にしました。自分で作ったマカロンを袋に詰め、本日の楽しい思い出とともに帰路につきました。