

ピエスモンテ

—アメ細工—

Pièce montée

— L'Art du sucre —

砂盃 ひとみ

(Hitomi ISAHAI)

I. はじめに

ピエスモンテ Pièce montée とは、「小片を積み上げた（組み立てた）」という意味で、大きな装飾菓子のことをいう。古代より、ヨーロッパ王朝の宴席の食卓は、葉や花、果物、貴重な食器類、照明器具などをはじめ、パン生地を窯で乾燥させて作る彫刻や、本物ないしイミテーションのパイやケーキなどが装飾として並べられていたが、17世紀頃からイタリアやイギリス、フランスで、果物の砂糖漬けをピラミッド状に積み上げたものや、彩色したマジパン（アーモンドペーストと砂糖のシロップをこね合わせたもの）で果物や花や鳥を作って芸術的に並べたもの、またはパステイヤージュ（上質の砂糖、澱粉、トラカントゴムを混ぜ合わせたもの）で建築物などのモニュメントが作られ始め、芸術作品としての要素が高まっていく。その後19世紀頃からは、菓子職人の技を競い合う意味合いも含めたピエスモンテの制作が盛んに行われるようになり、現代に至る。その間、ヨーロッパ以外の国にも広がりながら、材料や道具の進化と共に内容も様変わりをし、現在のピエスモンテの主流は、飴細工やチョコレート細工で、作品の世界大会も行われている。

今年、自身が所属する目白大学短期大学部（スタートは目白学園女子短期大学）が50周年を迎えたことを記念して、飴細工のピエスモンテを制作し、その工程をここにまとめる。

II. 構想から準備まで

1. テーマに沿った構図を決める

ピエスモンテとは、そもそもが宴席を演出するものであることから、その会の目的に沿ったテーマで形作られるのが大前提としてあり、コンクールにおいてもテーマに沿っているかは重要な採点基準とされている。

そこで今回制作するピエスモンテのテーマ「創立50周年を祝して」からイメージした構図は、『全体の骨格となる大きなパーツの中心に目白大学のシンボルマークの楕円形を配し、その上にのびる流線形は、この先も上に向かって成長し続ける大学（短期大学部）の姿を、またそれらを飾る花やリボン等のパーツは、短期大学部の女子学生達の若々しさや華やかさ、かわ

いらしさ等を表現するもの』である。これらのイメージはまず、彩色も施したデザイン画として描き出し、より具体化していく。

一般的には、このデザイン画を元に制作作業に入ることも多いが、自身の場合は更に、発砲スチロールなどを実物大に切り出して組み立ててみる行程が加わる。飴のパーツは見た目以上に重量があるため、組み立てる際の重心の置き所も重要で、そのバランスを見ながらそれぞれのパーツの形や大きさなどを微調整して決めていけるという点において、とても有益な工程と考える。その上、ここで切り出した発砲スチロールのパーツは、実際の飴を流し固める型（枠）を作る際にも利用することができるのである。

2. 作業環境の整備

飴細工の制作において大敵なのが湿気である。湿度の高い環境下では、飴細工の命ともいえる光り輝く艶や透明感が損なわれ、さらにひどい状況になると表面がベタベタの状態で溶け出してくる。こうなると、パーツ同士の接着もうまくいかず、組み立てることができない。そもそも艶が損なわれた時点で飴細工の作品としての価値はなくなるのである。

以上のことから作業場所の湿度は50%以下（理想は40%以下）に保たなければならず、時期にもよるが、比較的湿度の高い日本においては、この環境を整えるためには工夫が必要となってくる。今回の制作時期も9月ということで、連日60%近くあった実習室の湿度を以下の方法で40%以下まで下げることができた。

- ①200℃程度に上げたオーブンの扉を開けておく。
- ②換気扇を回しておく。
- ③除湿機をかけておく。

Ⅲ. 飴細工の技法

日本においても飴細工の伝統は古くから受け継がれているが、ヨーロッパ発祥の飴細工の技法は数種類あり、日本のそれとは違いがある。今回の作品はその中でも代表的な5つの技法を用いて制作した。

1. 技法その1…流し飴 (Sucre coulé)

煮詰めた液状の飴を型に流して固める技法。透明感や鏡のように反射する艶が重視される。型は市販の既製品も用いるが、自作することも多い。

1) 流し飴に使う飴

【配合】

パラチニット (注1) … 1～2kg

(注1) …パラチニットとは砂糖から作る二糖の甘味料で、170℃まで煮詰めてもキャラメル化しないことから、色を損なうことなくガラスのように透明に仕上げることができたり、湿

気にくく、再結晶化しにくいなどの特徴を持つなど、グラニュー糖より扱いやすいことから、飴細工の材料（特に流し飴の材料）として一般的に多用されている。また、火にかける1回あたりの量は、1～2kgが扱いやすく、大量に使う場合でも何度かに分けて作った方がよい状態を保てる。

【作り方】

- ①パラチニットを銅鍋に入れて弱火にかけ、ある程度溶け始めてきたら少し火を強くして完全に溶けるまで加熱し続ける。
- ②パラチニットがシロップ状に完全に溶けたら火を止め（注2）、温度の上昇を抑える為に別鍋に移し、そのまま130℃まで冷ましてから型に流す。（注3）
 （注2）…パラチニットはそのまま加熱した場合、完全に溶け終わる温度が適温の170℃となるため、温度計を使う必要がない。
 （注3）…130℃以上では細かい泡が出続けている状態なので、このまま型に流してしまうと中に細かい気泡を閉じ込めたまま固まってしまう、透明感が損なわれる。また、固まるまでの間に体積が減ることによって、縮んだり、上面が微妙に凹んで固まってしまう原因となる。
- ③色を付ける場合は、パラチニットが完全に溶けたらすぐに、アルコールで溶いた色素を加えて軽く混ぜてから冷ますようにする。

2) 各パーツで使用した型

（写真1）が今回制作した流し飴のパーツだが、右の3つの球は、既成のシリコン型に透明の飴を流して作る。また、このメインで使う3つの球以外にも小さめで大きさの違う球や半球は多めに作っておくことで、組み立てる際の支えなどに使うことができる。（写真2）



写真1 流し飴のパーツ



写真2 球と半球のシリコン型

（写真3）は球以外の平面パーツの型であるが、まずはマーブル台（大理石）の上に型紙を敷き、その上に耐熱性のある塩化ビニールシート（透明で3mm厚のもの）を重ねてからそれぞれ

れの型（枠）を置いていく。写真右の円は既成のリング型を使用し、内側には帯状にカットした紙、同様にカットした塩化ビニールシートの順に沿わせておく。写真左の長方形は既成の板状アルミ棒で囲い、内側側面にはサラダ油を塗っておく。写真中央のオリジナルの型は、帯状マグネットで作っているが、あらかじめ80℃のオーブンで温めておくと柔らかくなるので、理想の形を作りやすくなる。さらに（写真4）のようにこのマグネット型の内側にも帯状にカットした塩化ビニールシートを沿わせて離れないようにクリップで止めておく。つまり、流した飴が接する面すべてにツルツルの塩化ビニールシートがあることによって、仕上がりの表面がより平らに、より透明に仕上がるのである。

また、（写真5）の長方形と、楕円形の型の底に敷かれている塩化ビニールシートには、文字や模様を施している。方法としては、（写真6）のように、細かい凹凸のある塩化ビニール製のシートを文字や模様に取り抜き、フラットな塩化ビニールシートに張り付ける。ここに飴を流すことによって、フラットな面は透明に、凹凸部分是不透明に固まるので模様が浮かび上がるのである。



写真3 平面パーツの型

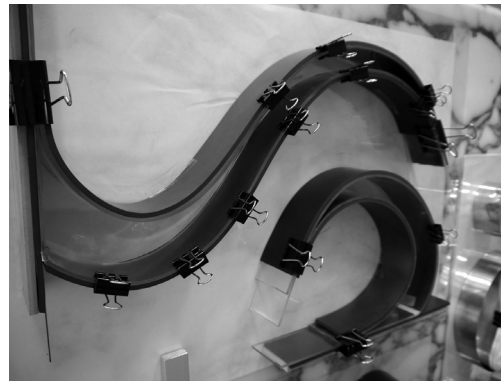


写真4 マグネットで作る自作の型



写真5 模様を施すパーツ



写真6 模様を貼った塩ビシート

2. 技法その2…引き飴 (Sucre tiré)

煮詰めた飴を冷ましながら何度も引き伸ばし、シルクのような艶を作り出す技法。

1) 引き飴に使う飴

【配合】

グラニュー糖 …………… 1 kg
水 …………… 250 g
水飴 …………… 150 g
酒石酸 (注4) …………… 2 g

(注4) …酒石酸は、飴の伸びを良くする効果がある。

【作り方】

- ①銅鍋に水を先に入れ、その後残りの材料も加えて火にかける。
- ②グラニュー糖が溶けて沸騰し始めたら、焦げの原因となる鍋肌に飛び散ったシロップを、水を含ませた刷毛で丁寧になぐりながら加熱を続ける。
- ③120℃になったら、アルコールで溶いた色素を加えて色づけをする。(注5)
- ④170℃になったら火から下し、シルパット (シリコン加工されたマット) に薄く流し広げる。
- ⑤硬く固まってしまう前に、飴用の手袋をした手で飴を寄せまとめ、全体の温度を均一に冷ましながら、長く引き伸ばしては折りたたむ作業を、求める艶が出るまで繰り返す。(注6)

(注5) …引き飴は、引いて空気を含ませていくことで白光するような艶を作り出すものなので、飴の色は引く前より白っぽく、薄くなることを考慮して色づけをしなければならない。

(注6) …この最高の艶は、ただやみくもに引けば出てくるものではなく、適度な温度や硬さのタイミングで引く必要がある。また、艶が出た後も続けて引きすぎてしまうと、再び艶は失われていくので、パーツの作成時に最高の輝きが出るような引き加減の調整が必要となる。

2) 各パーツの作り方

【赤い花の作り方】

- ① (写真7) のように、飴用ランプの下で温めながら適度な硬さを保った飴のふちから、指先を使って細長く引き出す。(注7) 徐々に根元が細くなるように約5cmまで引き出したらハサミで切り離す。
- ②切り離したらすぐに、ゆるいカーブを付けてから、冷まし固める。この花びらは (写真8) のように、1つの花を作るために20枚前後作っておく。
- ③ (写真8) の右上にある球は、流し飴で作っておいた透明の半球2つを接着したもので、土台として使用する。上部中央はバーナーで炙って溶かしたところにパラチニットを接着

し、エアブラシで黄色の色素を吹き付けておく。

- ③花びらの根元をアルコールランプで溶かし、土台のパラチニット部分を囲う様に一周、等間隔に接着していく。次はその下に、一周目の花びらの間から見えるような位置で一周接着していく。(写真9、10)

(注7) …この引き出すときの飴の硬さは、硬ければ硬いほど艶が出るが、硬すぎると割れてしまうので、その見極めが重要となる。



写真7 花びらの引き方



写真8 花1つに必要なパーツ



写真9 赤い花の仕上がり (横)

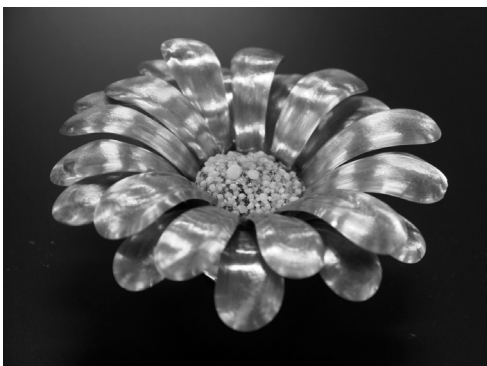


写真10 赤い花の仕上がり (上)

【黄色い花の作り方】

- ①赤い花同様に飴を引き出すのが、こちらは若干丸みを帯びたしずくのような形に引き出し、切り離れたらすぐに、根元が細くなる円錐状に巻き、極ゆるいカーブを付けておく。この花びらは(写真11)のように、40枚前後作っておく。
- ②赤い花同様に準備しておいた土台に、花びらを接着していく。上部中央から隙間をあけない様にして徐々に下へ向かって付けていくのだが、このとき全体の丸みを損なわないように注意する。(写真12)



写真11 花1つに必要なパーツ



写真12 黄色い花の仕上げ

【葉の作り方】

- ①花同様に、葉の形に飴を引き出す。
- ②切り離したらすぐに、専用のシリコン型に挟み込み、しっかり押さえ、葉脈を付ける。この際の飴の硬さも、硬すぎると割れたり、葉脈の溝がくっきりつかない原因となるが、柔らかすぎると艶が出ない。(写真13)

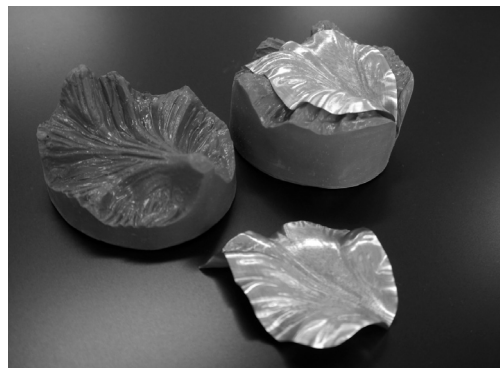


写真13 葉の葉脈型

3. 技法その3…吹き飴 (Sucre soufflé)

煮詰めた飴を専用のポンプに取り付け、空気を送り込みながら様々な形を作り出す技法。

1) 吹き飴に使う飴

【配合】

- | | | |
|--------|-------|-------|
| グラニュー糖 | …………… | 1 kg |
| 水 | …………… | 300 g |
| 水飴 | …………… | 150 g |
| 酒石酸 | …………… | 1 g |

【作り方】

*引き飴と同様の手順で170℃まで煮詰める。

2) 吹き飴で作るパーツ

【りんごの作り方】

- ①適度な硬さに引いた飴を専用ポンプの先に付けて少しずつ空気を送り込みながら、手で作るりんごの形を作っていく。芯の部分は(写真14)のように、針金などを使って窪ませる。
- ②扇風機にあてて完全に冷まし、固まったらポンプから外す。(写真15)のように、芯は別

に作っておく。



写真14 吹き飴のりんご

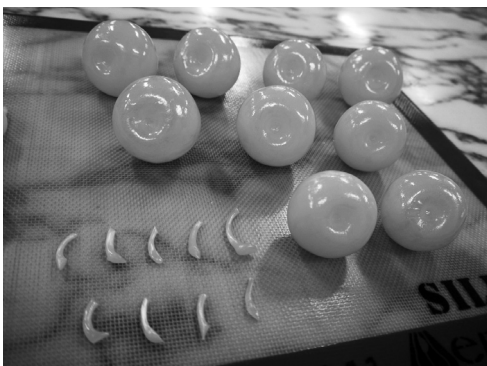


写真15 りんごと芯のパーツ

③ (写真16) のように、アルコールで溶いた赤の色素をエアブラシで吹き、色付けをする。

(注8) 芯は別に、茶色を筆で塗っておく。

④ 乾いたら、リンゴの窪みに芯を接着する。

(注8) …フルーツなどの色付けは、メインの一色だけを塗ってもリアル感がでないので、濃淡を付けながら数色重ねて塗り、深みを出す。リンゴの下地は黄色が適する為、黄色の飴で制作している。



写真16 りんごの色付け

4. 技法その4…糸飴 (Sucre filé)

煮詰めた液状の飴をへらなどの先に取り、高い位置から振り落とすことによって糸のような状態に固める技法。

1) 糸飴に使う飴

【配合】

パラチニット …………… 1 kg

水 …………… 200 g

【作り方】

* 銅鍋に水とパラチニットを入れて、160℃まで煮詰める。

2) 糸飴で作るパーツ

【透け感のある玉の作り方】

- ①市販の風船を膨らませたら、結び目を下にして型などに乗せて転がらないように安定させる。
- ②160℃まで煮詰めた飴を火から下したら、そのまましばらく置いて適度な濃度になるまで冷ます。
- ③(写真17)のようにヘラの先ですくい取った飴を、高い位置で前後左右に揺らして糸状に垂らしながら風船を覆っていく。その際に何度も風船の向きを変え、全体を均一な厚さで覆うようにする。また、糸状の飴は途切れた先端がそのまま固まると、仕上がりが刺々しくなってしまうばかりか、その先端が刺さって中の風船が割れてしまうこともあるので途中何度か、飴が柔らかいうちに全体を押さえて丸く成形するようにすると良い。
- ④最後に結び目を上に向け、その周辺に多めに飴を垂らして補強しておく。
- ⑤全体が完全に固まったら、風船の結び目に針を刺して少しずつ空気を抜いていき、完全に萎んだら抜き取る。(写真18)



写真17 風船に垂らす糸飴



写真18 風船の抜き取り

5. 技法その5…パステイヤージュ (Pastillage)

パステイヤージュは飴ではないが、同じ砂糖を材料としていることから、飴細工のピースモンテにはよく使われている。飴の光沢の中にパステイヤージュのマットな質感を入れることで、お互いを引き立てあうような相乗効果が生まれるのである。

1) パステイヤージュの生地

【配合】

粉糖	……………	800 g
板ゼラチン	……………	10 g
50℃の湯	……………	60 g

【作り方】

- ①たっぷりの水(配合外)でふやかしておいたゼラチンを、50℃の湯に入れて混ぜ溶かす。
- ②篩っておいた粉糖の半量と、①のゼラチンをミキシングボールに入れて混ぜ合わせる。

- ③残りの粉糖も少しずつ加えていきながら、全体をまんべんなく混ぜ合わせてまとめる。
- ④コーンスターチを振った大理石台（大理石）に、まとめた生地を取り出し、手で揉んで生地の状態をなめらかにする。

2) パスティヤージュで作るパーツ

【立体文字の作り方】

- ①（写真19）のように、パスティヤージュの生地を1cm厚に伸ばす。
- ②（写真20）のように、薄めのアクリル板などを切り抜いて作っておいた型を上に乗せ、その型に合わせてながらカッターで切り取っていく。
- ③型どおりカットできたら、そのまま2～3日乾燥させて固める。（その間何度か裏返ししながら乾燥させないと、反ってしまうことがあるので気を付ける。）
- ④完全に乾燥したら、ヤスリをかけて表面全体をなめらかに整える。（写真21）



写真19 パステの伸ばし



写真20 パステの切り抜き



写真21 仕上り

IV. ピエスモンテ（飴細工）の組立

すべてのパーツ作りが終了したらいよいよ組立作業であるが、その前に飴を組み上げていく台を準備する。この台は、通常ケースのサイズに合わせて自作するのだが、一見脇役ともとらえがちな台も作品の一部であり、その材質や色合いは作品をより引き立てるものでなければならない。よって、今回は作品を引き締めつつ柔らかな印象になるよう、黒でマットな質感の布で台を仕上げ、更に作品が華やかな広がりを見せる効果を狙って、上面には鏡面仕上げのアクリル板を設置した。

組立の接着は、接着部をバーナーで直接溶かして付けていく場合もあれば、別に煮詰めたパラニットを使って接着していく場合もある。いずれも強度や接着部の見栄えを考慮しながら使い分けるのである。また、接着したらすぐ外せなくなるので、実際接着する前に位置などを十分に確認する必要もある。特に全体の骨格となる大きなパーツの接着には最大の注意が必要で、水平器なども使いながら重心を確認していかないと、その後かかってくるパーツの重さに耐えられず崩壊してしまうこととなる。ここまで気を付けなければならないことが多いと、じっくり時間をかけて慎重に作業したいところだが、前述したとおり飴は湿気が大敵なので、いくら湿度を40%以下にした部屋での作業でも0%ではない以上、できるだけ短時間で仕上げ

てケースに入れてしまわなければならないのである。

V. おわりに

今回ピエスモンテの制作を終えて思うことは、やはり技術というものは経験の積み重ねによって身についていくものなのだという事である。いままで作った作品よりはイメージに近いものに仕上げることができるようになったことや、組立の際の迷いがなくなってきたことなどを今回の作品作りで実感できたからである。そしてこの『経験は裏切らない』という実感を胸に、今後も更なるピエスモンテの探求に励みたい。



写真22 作品の仕上がり



写真23 作品の仕上がり



写真24 作品の仕上がり

【参考文献】

マグロンヌ・トゥーサン＝サマ著 吉田春美訳『お菓子の歴史』河井出書房新社、2005年