

学科卒業生助手と共同製作する大型工芸菓子作品 “シュガークラフト・デコレーション”

— 製菓学科専門科目における技術指導の成果と、在学生の技術の自己認識 —

Large Pastry Craft Work from “Sugar Craft Decoration” to Co-production
with Assistants of Department Alumnus

— Result and technical guidance in confectionery department specialized subjects,
self-awareness of technic of current students —

平田 暁子 岡 由香里 窪田 結里

(Akiko HIRATA Yukari OKA Yuri KUBOTA)



本作品は、短大創立50周年を記念した、シュガークラフト技術の大型デコレーション作品である。

一般的に菓子というと、ケーキやクッキーなどの『食べる菓子』を指すが、それとは別に、菓子の原料と技術を用いて製作する、食べるのではなく飾って見て楽しむ『工芸菓子』というものがある。工芸菓子はコンテストにおいては職人の技術の証明であり、また祝事の席を引き立てる芸術作品として、技術が磨かれてきた。洋菓子、和菓子どちらにも工芸菓子が存在するが、和菓子では大作を作成する場合、複数名がチームとなり各々が担当のパーツを製作して、最後にそれらを一つの作品に組み上げるのが一般的なのに対し、洋菓子ではどのような大作であっても基本的に製作者は個人である。

洋菓子の工芸菓子はピエスモンテ (pièce montée) と呼ばれる、テーマに沿って装飾され、高く積み重ねて作られた宴会・祝事用の大型の菓子が主流で、材料は飴細工、チョコレート細工、パステヤージュのほか、小型工芸菓子、マジパンデコレーション、シュガークラフト等である。中でもシュガークラフトは、1840年ヴィクトリア朝時代のイギリスが発祥とされており、イギリス・ハノーヴァー朝第6代女王ヴィクトリアと、ザクセン＝コーブルク＝ゴータ公国公子アルバート公の結婚式で用意されたウェディングケーキが起源とされている。白いウェディングドレスが結婚衣装として確立されるきっかけとなったこのロイヤルウェディングに登場したケーキは、大型で重厚、ケーキトップには偉大なイギリス帝国を象徴するブリタニアの像とヴィクトリア女王、アルバート公の姿が飾られた、国を挙げてのショー的要素を目的としたものであった。以降、アフリカ・アジア圏の各地を植民地化・半植民地化し、ヴィクトリア朝と呼ばれ繁栄を極めたその治世のなかで、ヴィクトリアンスタイルとしてロイヤルファミリーをはじめとする上流階級の間で広まっていき、二度の世界大戦を経て一般の社会へも普及、現在では英国を中心に祝事用デコレーションの技術として定着している。

製菓学科では今年度から、学科創立以来初めて洋菓子の助手2名を学科卒業生が務めることとなり、短大の創立50周年という節目と合わせて、助手2名との合同製作で大型工芸菓子作品の製作に取り組んだ。今回どのような作品を製作するかを考えた際、短大創立50周年祝賀パーティー会場に飾る予定があったため、祝事用デコレーションであるシュガークラフトが候補に挙がり、また、学科の選択必修授業で学ぶ技術であることから、授業内で指導している技術とその応用のみに絞ったデコレーションでどのような作品を製作できるのかを検討することにした。

I. テーマとデザインの設定

本章では、今回の作品のイメージとテーマ、またデザイニングを考察していく。

通常、ピエスモンテのような大型の工芸菓子を作る場合、どのような場所にどんなコンセプトで飾るのかという点を踏まえて、テーマを設定して完成イメージを作り、そこから逆算して色、デザインを決めていく。今回は短大創立50周年を記念する作品として、目白大学短期大

学部のイメージと、50周年祝賀会という華やかさと、短大のさらなる発展を想像させるようなデザインを検討していった。

目白大学のイメージは、学校のシンボルマークである青の楕円に黄色の三角形から、全体の色使いを青と黄色、そしてその2色を引き立てる白の3色で構成することとし、楕円の形をどこかにポイントとして用いることを追加のデザイン課題として残した。また、華やかさはバラのブーケで表現し、白いバラにすることで、短大を支えてきた交友会や教職員の方々に『尊敬』という花言葉を贈る意味も込めた。短大のさらなる発展は、飛躍をイメージさせる翼のデザインから、バラのブーケに合わせて蝶の羽で表現することにした。

作品全体のテーマとイメージがある程度決まったら、次は具体的なデザインに落とし込んでいく。今回は作品テーマの中に、用いるデコレーション技術を授業内で指導している技術とその応用のみに絞るというポイントが含まれるため、それも表現できるようなデザインを考える必要があった。

シュガークラフト・デコレーションケーキを作成する工程は、主に4段階に分けられる。①土台の作成、②カバーリング（シュガーペーストと呼ばれるシュガークラフトの基本素材で土台を被覆すること）、③デコレーション、④組み立て、である。どの工程も美しい作品を作り上げるのに欠かせない大切な技術であるが、中でもデコレーションの技術は多岐にわたり、様々な作品の個性を生み出している。学科の授業内で指導できる技術は限られており、専門書や写真で目にすることはあっても、実践したことのない技術も数多く出てくるため、現場に出て一人で工芸菓子を製作するのはどうしても敷居が高くなりがちである。今回は敢えて授業内で指導した技術とその組み合わせで可能な応用技術のみを用いることで、卒業時に学生が持っている知識のみでも大型作品を製作することができるということを、学生に知ってもらおうという目的もあった。

シュガークラフト実習のなかで製作する作品のなかに“Table Figure～Sweetpea Basket”という、花籠をデザインしたものがある。存在感があり仕上がりも華やかなこの花籠を、使用する花をスイートピーとフルーツからバラに替えて、作品のメインに据えることにした。学生が見てすぐに、自分が実践した技術が使われていることに気づけるよう配慮したのである。また、バスケットの形を学校のシンボルマークである楕円にすることで、目白大学のイメージを表現する際に課題として残していた、楕円モチーフのデザインもクリアすることができる。さらに、作品テーマである“50th Anniversary”のプレートをバスケットの手前に配置することで、作品の中で最初に目がいくようにした。

このようにしてテーマと完成イメージ、全体のデザインを決定し、いよいよ作品の製作に入っていく。

Ⅱ. 授業で学ぶ技術指導との比較

本章では、今回の作品“50th Anniversary”と、実際にシュガークラフト実習の授業の中

で指導・実践する技術とを比較していく。

シュガークラフトのデコレーションは、大きく分けて“シュガーペースト”と“ロイヤルアイシング”という2種類の材料を使用している。シュガーペーストは、砂糖とデンプン、ガムペースト、ショートニング等を混ぜ合わせたシュガークラフトの基本素材で、カバーリングやシュガーフラワー（生花に似せた繊細な花の細工技術）、メッセージプレート土台、バスケットの絞り等、メインのデコレーション技術に用いられている。一方ロイヤルアイシングは、粉糖と卵白を練り合わせたクリーム状の素材で、繊細な絞り技術やレタリング、ブラッシュエンプロイダリー（ロイヤルアイシングを筆でのばし、花びらや葉脈など繊細な凹凸を表現する技術）に用いられる。本作品の各パーツとそれに相当する授業作品の技術を、それぞれ写真で照らし合わせてみた。

フラワーバスケット（絞りのバラ飾り）とメッセージプレート、リボンとカバーリング



本作品



授業課題



授業課題

ブラッシュエンプロイダリー



本作品



授業課題

シュガーフラワー（バラの花）とチュール・エンブroidアリー（チュールレースにロイヤルアイシング絞り）

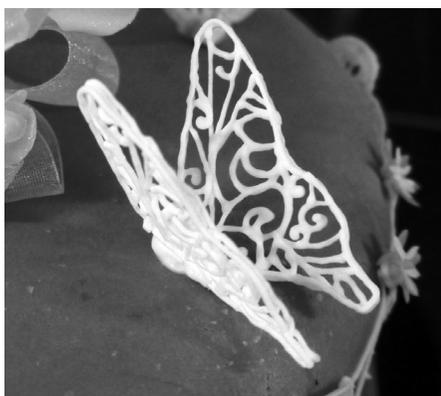


本作品



授業課題

パイピング技術の応用 “蝶の大型レースピース（ロイヤルアイシングで透かしレースのような模様を絞り、ケーキから浮かせて接着する技術）”



本作品



授業課題

以上のように、本作品の主要なデコレーションすべてが、授業内で指導・実践している技術とその応用によって成り立っている。応用技術も、蝶の大型レースピース以外は、大きさや形のアレンジ、数とボリュームを増やす等、とてもシンプルなものに限られている。蝶の大型レースピースは、モチーフの作成と飾り付けに授業外の技術が用いられているが、基本のパイピング技術は授業内で指導する非常に基本的な技術である。さらに、実際に作品を製作した助手2名に、授業以外でシュガークラフト技術の直接指導を受けた経験がないことから、授業での指導と実践で得られる技術で、大型デコレーション作品のデザインと製作が可能であることがわかる。

Ⅲ. 在校生の工芸菓子に対する認識と授業指導のもたらす影響

本章では、実際に工芸菓子作品を見た製菓学科在校生にアンケートを行い、その結果から学生の工芸菓子に対する認識と授業指導のもたらす影響について検討した。

製菓学科では、1年次のフレッシュマンセミナーでのパティシエによるデモンストレーション講習や、毎年10月に開催される『ジャパンケーキショー』という洋菓子の業界イベント見学があり、学生が『見せるケーキ』のデコレーションに触れる機会が設けられている。ホテルのシェフパティシエによるウェディングケーキのデモンストレーションや、飴細工・シュガークラフト・マジパン細工等の工芸菓子のコンテスト作品を多く見学してきた学生たちに、工芸菓子についてのアンケートをとった。対象は製菓学科の在校生、1年生49名（1年次は専攻なし）、2年生洋菓子専攻33名である。

	1年	2年
①自分でも工芸菓子作品を作りたい（はい回答）	83.67%	93.94%
②作品の材料・作業工程がイメージできる（はい回答）	26.53%	18.18%
③授業で学ぶ技術で、コンテスト作品が作れるようになると思うか（いいえ回答）	24.49%	42.42%
④卒業後、現場に出て工芸菓子を作りたいと思うか（はい回答）	71.43%	42.42%

コンテストに出すような工芸菓子作品を作りたいという①の質問のような根源的な意欲と興味は、どちらの学年にも共通して8割以上の学生が持っていることがわかるが、より具体的な質問になると学年によって差が出た。まず、②作品の作業工程や材料がイメージできるかという質問については、1年生のほうが『はい』回答が多いが、具体的に理解している内容を書かせると、マジパンやチョコレートなど一言でしか表現していない学生ばかりであった。一方、2年生の『いいえ』回答には、ゼミで作品を作っているが教員からの指導がないと全く作業がイメージできないなど、実際に作業をしてみたの感想が多い。次に、①より現実的な質問として、③学校の授業で学ぶ技術で、コンテスト作品が作れるようになると思うかという回答については、『はい』回答はほぼ同数であったが、『いいえ』回答の割合は2年生が1年生のほぼ2倍にのぼった。1年生が「まだわからないが作りたい」「授業でどこまで教えてもらえるかによると思う」など、具体的なイメージがない中で自身の希望を回答に反映しているのに対し、2年生は「(コンテスト作品の) レベルが高すぎる」「もっと修行が必要」など、授業内でシュガークラフトや飴細工、マジパン細工などを専攻したうえでの具体的な意見が多い。さらに、④卒業後、現場に出て工芸菓子を作りたいと思うかに関しては、1年生の70%以上が『はい』と答えたのに対し、2年生は40%にとどまっている。ただし、『はい』と回答した1年生の約半数が「興味はあるが実際に作れるかわからない」という内容であった。

取得単位や専攻している専門科目が2年生のほうが多いため、より具体的な意見が出てくることは勿論予想の範囲であったが、その具体的な意見は否定的なものが目立つ。「進路が製菓

業界以外に決定しているため」といった回答も含め、実際にゼミや実習で技術指導を受け、それを授業内の作品製作として実践してみた結果、自身の技術力と向上心に限界を感じてしまっている学生が多いと考えられる。一方で、2年生で④の質問に『はい』と答えた14名の学生の半数近くが、「趣味程度でもいいからプレゼントに使いたい」「自分の力を試したい」「個性を表現したい」など、具体的な目標を持って回答していた。このことから、ハイレベルな技術指導の積み重ねによって、学生個人が自身の目標と進路を模索し、選択してきたことが窺える。授業内での技術指導が、学生の進路選択や目標設定に大きな影響を与えていることはわかったが、その技術がコンテスト作品の製作など将来的にどのような財産となるかを学生が実感しきれていないのが現状といえよう。

IV. 結章

今回の作品製作は、短大創立50周年を記念した工芸菓子を作成・展示することと共に、学科の必修専門科目で指導している技術がどのように実践・応用できるかを探ることであった。そのため、実際の製作は学科卒業生である助手2名を中心に進め、作品デザインも授業内で指導された技術に絞ったものとなった。シュガークラフトのデコレーション技術は多岐にわたり、コンテスト作品では本作品以上に繊細かつ緻密なデコレーションが数多く出品されている。技術の向上に努め、さらなるレベルアップは必須ではあるが、本作品の製作によって、学生が本学科の2年間の技術指導によって体得しうる知識と技術が、実際の現場での足がかりとして確かな技術力を発揮することを証明しているといえよう。

一方、授業内の技術指導が将来的な財産になると学生が実感できておらず、限界を感じて夢を諦めたり、自身の能力不足を感じて向上心を損なうといったマイナス面の影響も露わになった。特に工芸菓子は製作に時間がかかるため、授業内での実践回数が限られており、学生たちが自身のスキルアップを目で見えて実感できる機会が少ないことも理由のひとつであろう。昨今では技術の参考図書なども数多く出版されるようになったが、実際に作業手本を見ないとなかなか理解・実践できないものが多い。さらに、大型工芸菓子では完成イメージをパーツ毎のデザインに落とし込んでいく必要があるため、製作の経験がないと敷居が高くなりがちである。そのため学生は、自身が大型工芸菓子の製作に必要な基本的な知識と技術を身につけられたことに気付けずにいるのではないだろうか。

実習授業で学ぶ知識と技術によって、シンプルかつ基本的なデザインであれば大型工芸菓子の製作も十分に可能である。それを学生に認識させる手段のひとつとして、授業で習得する技術だけを用いてコンテスト作品を製作した今回の試みは、目で見ることのできる成果として有効であると考えられる。

【参考文献】

山本直美（2007）『シュガークラフト バイブル』（柴田書店）

今田美奈子（2003）『お祝いのシュガーケーキデコレーション～祝祭の由来とともに』（柴田書店）