

夢

追

い

人

～子供から大人まで

親しまれる菓子を目指す～



池上菓子店
池上礼介さん

丸ぼつろといえは、池上菓子店！大川市だけでなく近隣地域の多くの人は、そう感じているに違いない。今回の夢追い人は、丸ぼつろがとて美味しい、池上菓子店の池上礼介さんを取り上げる。

池上さんは、菓子職人として確かな技術を持っておられるが、職人にありがちな頑固さはない。むしろ気さくでユーモアあふれる謙遜な方である。そのことに話を向けると「イヤー。それは二代目だからですよ笑い」といわれる。

池上菓子店は創業八〇年。池上さんの代になって全国菓子大博覧会金賞を受賞している。小学館発行の「マフィン」によれば、地元出身の俳優陣内孝則さんも愛好しているようだ。

ところで、丸ぼつろの由来は何だろうか。丸ぼつろは、南蛮渡来の菓子といわ

れている。名称もポルトガル語で、ケーキ全般を意味するBoroに由来するとも言われるし、「マル」・ポロに因むとも言われる。いずれにしても船員たちの保存食であったようだ。

池上さんの作る丸ぼつろの特色は何だろうか。池上さんは「歯ごたえとさくさく感にあるとよく言われます」。この点、佐賀丸ぼつろの柔らかさとは対照的である。出来上がったから夏であれば、二日で、冬なら一週間で堅くなり歯ごたえが出てくる。お客さんには、ある程度の堅さが出てから、食すように薦めている。この感覚がよい。でもいったん口の中にはいるとフワリとろける食感がある。クッキー菓子の雰囲気がある。素朴な甘さと風味が懐かしさを醸し出す。

美味しい丸ぼつろづくりの秘訣は何だろうか。聞

池上菓子店は創業八〇年



全国菓子大博覧会金賞を受賞



素朴な甘さと風味が懐かしさを思わせる丸ぼうろともなか

いてみた。「やはり厳選された素材を用いることが基本です。」といわれる。どのようにだろうか。「小麦粉は輸入物でなく、昔から八女地方の上質小麦粉だけを使います。卵も今は、みのう高原地たまごグルメ卵」です。そして砂糖も厳選されたモノです。」

そして微妙な感覚と職人の技術が求められるのが、小麦粉、卵、砂糖の割合だそうだ。春夏秋冬によって変わってくる。梅雨のような湿気のある気候と乾燥した時期とは全く違う。マクドナルドのマニュアル化された作り方とは、大きな隔たりがある。職人の長年のカンが求められる所だ。「それでも本当の意味で満足できる調合はできません。生涯追い求めていく分野だと思えます。」素人の私たちには、想像もできない、菓子作りの深遠さを感じる。

さて、池上菓子店のもう一つのお薦め商品は、「もなか」である。インタビュ一中薦められるまま食した。スーパ一で買うような物とは全然違う。池上さんに説明してもらおう。「餡にはこだわっています。やはり歯ごたえがあるといわれますね。小豆は北海道産のもんです。風味と濃厚さがあると思います。「美味しいですね」と言うと、「そうですねかあ。」とはにかむように微笑まれた。

趣味は音楽。特にシャンソンが好きだそうだ。「恋心」が得意ナンバー。

夢は何でしょうかと、聞いてみた。「私から菓子作りを取ったらただの人です。何もないので。若い頃は早朝から深夜まで作業をしていたのですが、今はもうできません。それでも体力が続く限り、子供から大人まで親しまれる菓子づくりを目指していきたいですね。」