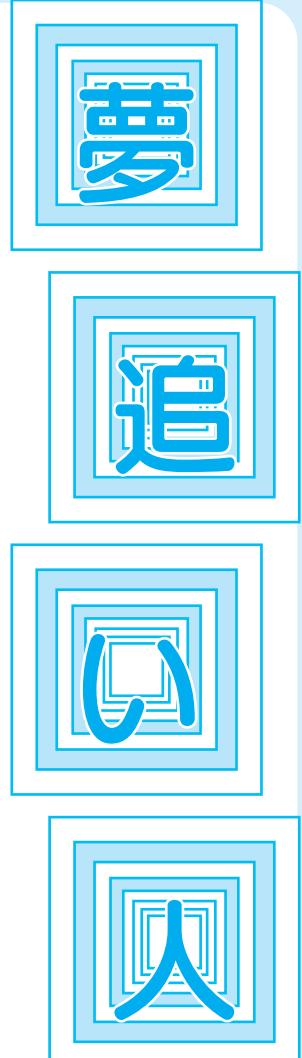


# ～子供から大人まで 親しまれる菓子を目指す～



池上菓子店  
池上礼介さん



丸ぼうろといれば、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、丸ぼうろがとても美味しい、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つておられるが、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ょ(笑う)」といふわれた。

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くるそうだ。

とにかく、丸ぼうろの由来は何だらうか。丸ぼうろは、南蛮渡来の菓子といわ

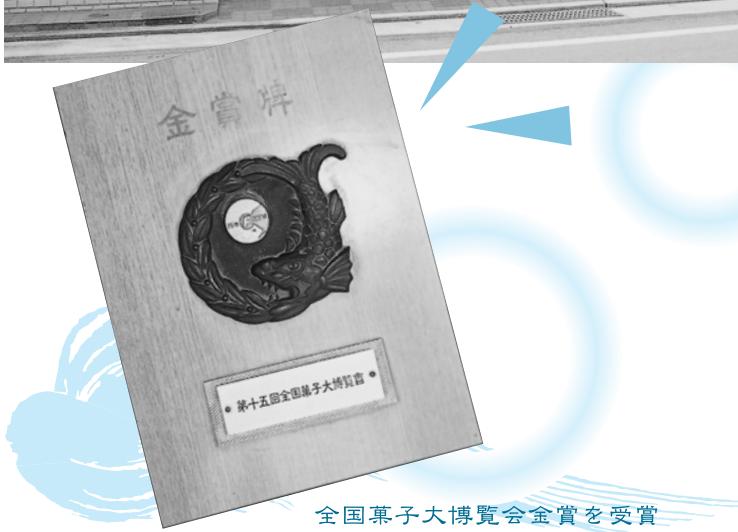
れている。名称もポルトガル語で、ケーキ全般を意味するBoloに由来するとも言われるし、マル」「ボーロに因むとも言われる。いずれにしても船員たちの保存食であったようだ。池上さんの作る丸ぼうろの特色は何だらうか。池

上さんは「歯(いた)えとやくさく感じあるとよく言われます」。この点、佐賀丸ぼうろの柔らかさとは対照的である。出来上がってから夏であれば、一口で、冬なら一週間で堅くなり歯ごたえが出していく。お齧りなんには、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。

美味しい丸ぼうろづくりの秘訣は何だらうか。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。どのようにだらうか。「小麦粉は輸入物でなく、昔からハラ地方の上質小麦粉だけを使います。卵も今は『みのつ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、砂糖の調合だそうだ。春夏秋冬によって変わってくる。梅雨のよくな湿気のある気候と乾燥した時期とは全く違う。マクドナルドのマーカーernalの作り方とは、大きく異なっている。職人の長年の経験が求められる所だ。「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います。」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。

「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。どのようにだらうか。「小麦粉は輸入物でなく、昔からハラ地方の上質小麦粉だけを使います。卵も今は『みのつ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、砂糖の調合だそうだ。春夏秋冬によって変わってくる。梅雨のよくな湿気のある気候と乾燥した時期とは全く違う。マクドナルドのマーカーernalの作り方とは、大きく異なっている。職人の長年の経験が求められる所だ。「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います。」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。

一つのお薦め商品は、「もなか」である。インタビュートは全然違う。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のです。風味と濃厚さがあると思います。」美味しさですねと語り、「美味しいですか。」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。

夢は何でしょつかと、聞いてみた。「私から菓子作りを取つたらただの人です。何もないのです。若い頃は早朝から深夜まで作業をしていたのですが、今はもうもできません。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図指していくのです。」