



制作／藤原厚子

協力／浪速育松月（大阪市・北区）



しなやかに ハートを使いこなす 心ときめく 上生菓子六趣

浪速育 松月の専務であり、大阪二六会副会長でもある藤原厚子さんは、女性技術者として早くから頭角を現し、今や名技術者として後進の育成にも尽力。

本特集では、柔軟な発想でしなやかにハートを使いこなす、六趣（味）六様（形）の上生菓子を彩ってくれた。そのセンスに脱帽。

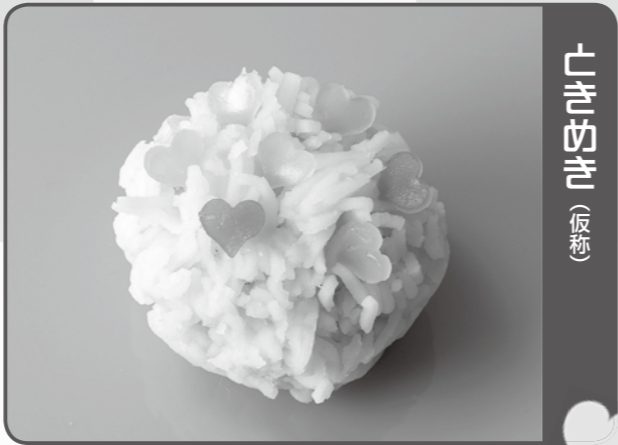


セット売りの参考例



薄紅色の和紙を施したパッケージを使用。中敷にはチェリーピンクのグラシン紙。蓋にはハートのシールをアレンジした帯を巻き、バレンタインのタグを貼り付けた。蓋を開けた時のお菓子の華やかさを生かすため、蓋のデコレーションはシンプルにした。

ときめき（仮称）



お菓子について

白のきんとんに散らした五色のハート（羊羹製）がリズムカルな印象を与える一方、ドキドキ、ワクワクの乙女の気持ちを表現。薯蕷つなぎのきんとんと、中餡（栗餡）との相性も文句なし。黒文字を入れた時の切り口が粒餡ではないので一体感があり軽快なイメージを崩さないの面白い。

●薯蕷つなぎ餡配量

- ① 白並餡……………八〇〇g
 - 水……………少量
 - ② 求肥（倍割）……………五〇g
 - 山芋……………五〇g
 - ③ グラニュー糖……………二五g
- （あらかじめ薯蕷つなぎ餡を煉っておく）

●白羊羹配量

- ① 粉末寒天（伊那寒天Z R）……………四g
 - 水……………三六〇g
 - ② グラニュー糖……………二〇〇g
 - ③ 白並餡……………四〇〇g
- ※羊羹は、紅色、桃色、緑色、青色、黄色に染め分けて各々羊羹舟に薄く流し、固まったら、ハート型で抜く。

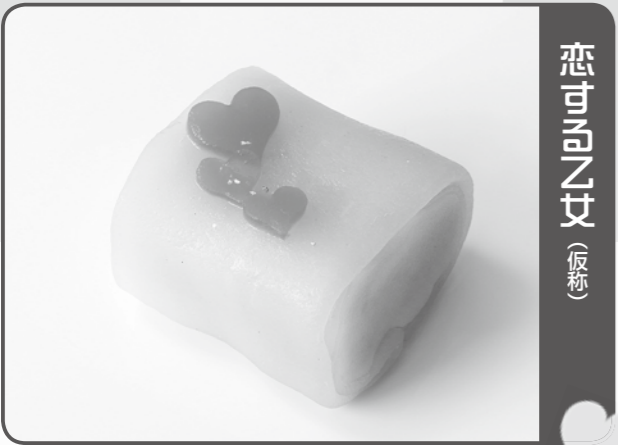
●栗餡配量

- ① 白並餡……………五〇〇g
- ② 蜜漬栗（刻み）……………一〇〇g

◆仕上げ方

- ① 薯蕷つなぎ餡をソボロに漉し出す。
- ② このソボロを栗餡玉の周囲に植える。
- ③ 各色のハート（羊羹製）を体裁よく散らし付けて仕上げる。

恋する乙女（仮称）



お菓子について

「黄味（君）の優しさは、乙女心を夢中にさせる魔法…」と制作者の洒落たフレーズ付。モノクロでは分かりづらいが、白、桃色、若草色の3色ワイロウで揺れ動く乙女心を暗示し、大中小のハートで具体化。金箔ではなく銀箔の方がスタイリッシュ。

●ワイロウ生地配量

- ① 上生粉……………一二五g
 - 餅粉……………三五g
 - ② 本葛粉……………一五g
 - 上白糖……………一九〇g
 - トレハ……………七五g
 - ③ 水……………二〇〇g
- （生地を仕込み、白、桃色、若草色に染め分けておく）

●黄味餡配量

- ① 白並餡……………八〇〇g
 - ② 卵黄……………六〇g
- 他に、大中小のハート（紅色羊羹製）と銀箔を用意する。

◆仕上げ方

- ① 白と桃色ワイロウ生地をたたみほかす。
- ② 若草色共生地も薄く延す。
- ③ それぞれ四×一二cmの短冊形に切つて重ねる。
- ④ これを、三〇gの黄味餡に巻く。
- ⑤ この表面に大中小のハート（紅色羊羹製）を飾り、銀箔を散らして仕上げる。