

# クリスマスケーキのデコレーション

「菓子製造」とは、ケーキ・チョコレート・アイスクリーム等の洋菓子や、日本茶・抹茶のお茶請けとして出される和菓子をつくる仕事です。



対象者

小学校  
6年生

所要時間

講義 30分  
体験 60分

## 材料リスト

- 卵 [Mサイズ] 300g
  - 砂糖 150g
  - 小麦粉 [薄力粉] 140g
  - バター [無塩バター] 20g
  - 生クリーム [乳脂肪20%] 200cc
  - 苺 [Mサイズ] 20個
- カップケーキ (180cc) 12個分の目安分量

## 使用工具リスト

- ボール [ステンレス製]
  - 泡立て (ホイッパー) [ステンレス製]
  - ヘラ [木製・ゴム製]
  - 絞り袋 [布製・ポリエチレン製]
  - 口金 [☆(8-6)号]
  - 焼き型 (カップ) [アルミ箔 (200cc)]
- 参加者 5~6名につき1  
参加者数分

## 講義

パティシエの仕事について。ケーキの名前の由来やパティシエになるための秘訣 (家での調理手伝い、失敗を恐れないこと) など。

## 体験した児童・生徒の感想

- 将来はパティシエールになって、自分のお店を持ちたいです。
- ぼくは、正直、あまり料理を作ったことがありませんでした。でも、ケーキを作ることがすごく楽しくて、料理が好きになり、家でも作ってみたいと思いました。
- 指導者の人が、バラのケーキを作っているところがものすごく、自分でも引き込まれていくのが分かりました。

- 私は、お菓子を作ったりするのがあまり好きではなく、いつも失敗して、嫌になっていました。指導者の人に「失敗を恐れない」と言ってもらって、もっと頑張ろうと思いました。
- 私はパティシエールになることが夢なので、指導者の人が教えて下さったことを続けていきます。



## 担当教員の感想・要望など

- 実際に、パティシエに来ていただき、プロの技を見たり、体験したり、仕事をする上での厳しさややりがい等の話を聞いたりすることで、仕事 (職業) について深く理解することができると考えました。
- 事前に、体験の内容について説明し、質問をとりまとめおきました。
- 児童達が、意欲的に取り組む様子が見られました。

- お菓子作りをしたことのない児童達も、プロの技に引き込まれ、興味を持って、話を聞いたり、作業を行っていました。児童達の生き生きとした姿が見られて良かったです。
- 説明が分かりやすく、質問にも1つひとつ丁寧に答えていただき、ありがたかったです。

## 作業工程の概要



- クッキー (ベル・長靴・星の3種)とスポンジケーキ (カップケーキ) は、人数分を焼いて、指導者が準備します。
- 製作実演 (15分) 指導者により、様々な生クリームの絞り技術を駆使したデコレーション技術を実演してみせます。
- 生クリームの上手な泡立て方を教え、班ごとに生クリームを泡立てさせます。
- 好きな形に苺をカットし、クリームの絞り方等を工夫しながら、ケーキのデザインを考えさせます。
- カップケーキに、児童が泡立てた生クリーム・クッキー・カットした苺を自由に飾りつけてデコレーションし、ミニ・クリスマスケーキを完成させます。



## 学校側との事前調整事項等

- 本件の学校教育における位置づけを確認しました。(数か月後に卒業を控えた6年生の児童に対し、職業教育の一環として、地域の技能者を指導者として招いて、講義及び体験教室を実施するという位置づけ)
- 家庭科室の設備 (調理器具、食器等) を確認し、足りないもの (ミキサー、ゴムべら等) については、事前に揃えました。

## 安全作業上の注意事項

- 食物アレルギーに配慮し、学校 (担当教諭) を通して、使用する食材に問題がないか等について、事前に確認します。
- 調理台等は事前に消毒し、衛生面に配慮します。
- 季節は冬であっても、生クリームを使用したため、ケーキはその場ですぐに食しました。

## 指導者からのアドバイスなど

- 児童達の目を見て話します。
- 話した内容は以下のとおりです。
  - ①何気なく使っているケーキの専門用語を、分かりやすく説明します。→「シュークリーム」は、靴クリームと間違えられます。本来は「シュ・アラ・クレーム」といいます。→男性は「パティシエ」、女性は「パティシエール」と呼びます。
  - ②パティシエになるには、お母さんの手伝いをする事、包丁の使い方、火加減の事等、たくさんの教材が身近にあることを伝えました。
  - ③児童達に、「楽しかった。今度は家で作りたい。」と思ってもらえるように工夫しました。
- 材料の計量は、正確に行わせました。
- 衛生面には、充分に気をつけました (手洗い等)。

## 協力

- 新潟県技能振興コーナー (025-283-2155)
- 道川 光夫 (ものづくりマイスター：菓子製造)
- 新潟市立味方小学校