

バウムクーヘンの比較文化史的考察：15世紀のドイツから現代までのレシピの解読を中心に

三浦，裕子

<https://hdl.handle.net/2324/4474914>

出版情報：九州大学，2020，博士（比較社会文化），課程博士
バージョン：
権利関係：



バウムクーヘンの比較文化史的考察

—15 世紀のドイツから現代までのレシピの解読を中心に—

九州大学大学院 比較社会文化学府 国際社会専攻

三浦裕子

目次

序章 本論文の目的と研究方法、及び構成

1. 本論文の目的 ……5
2. 菓子の歴史研究の現状 ……5
3. 先行研究と研究方法 ……10
4. 本論文の構成とその概要 ……11

第1章 18世紀までのバウムクーヘンの発達史

第1節 第1期 オベリアスについて ……14

- 第1節-(1) オベリアスの実態 ……14
- 第1節-(2) オベリアスの捉え方 ……15
- 第1節-(3) パンの焼成法と料理の焼成法 ……18

第2節 第2期 中世の紐状生地 ……19

- 第2節-(1) ヨーロッパにおける焼成方法とその設備 ……19
- 第2節-(2) パン職人の仕事と焼き菓子の起源 ……25
- 第2節-(3) 調理場の図『エプラリオ』 ……26
- 第2節-(4) 1450年のレシピ ……28

第3節 第3期 16世紀の板状生地 ……30

- 第3節-(1) 16世紀の料理書 ……30
- 第3節-(2) 1547年 シュタインドル『美的で有益な料理書』のレシピ ……35
- 第3節-(3) 1581年 ルンボルト『新料理書』のレシピ ……39
- 第3節-(4) 第2期の完成期としての第3期 ……41

第4節 第4期 17世紀末に出現した卵生地 ……42

- 第4節-(1) 女性による料理書 ……43
- 第4節-(2) 1723年(1697年) シェルハンマー『ブランデンブルク料理書』のレシピ ……46

第4節-(3)	「年輪」の誕生	49
第5節	第5期 18世紀前半の完成生地	50
第5節-(1)	1758年と1785年 ローフト『ニーダーザクセン料理書』のレシピ	51
第5節-(2)	完成の条件	56
第5節-(3)	料理人の手による泡立て技術導入の背景	58
第1章のまとめと問題点		59
第2章 バウムクーヘンの完成		
第1節	バウムクーヘンの完成前期	63
第1節-(1)	ドイツの製菓業小史	64
第1節-(2)	コットブスとザルツヴェーデルにおける19世紀のバウムクーヘン	70
第1節-(3)	地方菓子から全ドイツ的菓子へ	75
第1節-(4)	1890年『料理技能の百科事典』のレシピ	77
第1節-(5)	1904年 エルハルト『挿絵入りの料理書』のレシピ	81
第2節	バウムクーヘンの完成	91
第2節-(1)	20世紀初頭のモダン・デザインの影響	92
第2節-(2)	ドイツ菓子の隆盛期におけるバウムクーヘン	96
第2節-(3)	バウムクーヘン完成への突破口	102
第2節-(4)	ドイツにおけるバウムクーヘンの定義	105
第3節	バウムクーヘンが内包するもの	109
第3節-(1)	中世における串焼き菓子について	110
第3節-(2)	バウムクーヘンの前近代性	114
第3節-(3)	「菓子の王」の意味	117
第2章のまとめ		122

第3章 日本製バウムクーヘンの誕生

第1節 日本における明治以降の洋菓子導入の軌跡 ……125

第1節-(1) 明治時代—洋菓子導入期 ……126

第1節-(2) 大正時代—ヨーロッパ本場の味の上陸 ……128

第1節-(3) 洋菓子時代の到来 <1927年から1971年> ……131

第1節-(4) 日本人菓子職人の海外飛躍 <1972年から1991年> ……133

第1節-(5) 日本製洋菓子の誕生 <1992年から2010年> ……135

第2節 日本におけるバウムクーヘンの受容 ……137

第2節-(1) 日本初のバウムクーヘン ……137

第2節-(2) ユーハイムのバウムクーヘン ……140

第2節-(3) バウムクーヘンの受容 ……142

第2節-(4) バウムクーヘンと婚礼 ……143

第2節-(5) 「年輪」の発見 ……145

第2節-(6) バウムクーヘンの大衆化 ……147

第2節-(7) 日本製バウムクーヘンの誕生 ……150

第3節 日本製バウムクーヘンがもたらしたもの ……153

第3節-(1) 日本製バウムクーヘン ……153

第3節-(2) 熟練技術を代行するテクノロジー ……157

第3節-(3) コンクールで争われるもの ……164

第3節-(4) 日本製バウムクーヘンがもたらしたもの ……168

第3節-(5) バウムクーヘン史における日本製バウムクーヘンの位置づけ ……170

第3章のまとめ ……171

終章 バウムクーヘンの文化史の総括と今後の展望 ……173

第1節 小説の中に描かれたバウムクーヘン ……173

第2節 本論文のバウムクーヘン発達史とそこから見えてきたもの	176
第2節-(1) 本論文のバウムクーヘン発達史9期区分	176
第2節-(2) バウムクーヘンの特質と今後の展望	178
参考文献および図と写真一覧	183

序章 本論文の目的と研究方法、及び構成

1. 本論文の目的

バウムクーヘンは、熱源の上に差し渡した心棒に生地をつけて重ね焼きする菓子である。そのため焼き上がりは棒状となり、適度な大きさに輪切りにして販売される。生地の断面は焼き重ねていくことで褐色の香ばしい焼き面が幾重にも重なっており、型に流し入れて一度に焼き上げる焼き菓子とは違う風味をもつ。この特殊な方法で焼成され、それゆえに独自の味覚を持つバウムクーヘンという菓子の起源から現代までの変遷をレシピの解読という観点を軸に、文化史的に考察することが本論文の目的である。バウムクーヘンは 20 世紀以降日本に導入され、現在もっとも親しまれている洋菓子の一つであることから、本論文はドイツと日本のバウムクーヘンの比較という観点も加味される。

ヨーロッパにおいて他に多くの菓子がある中でバウムクーヘンを取り上げるのには、次の二つの理由がある。一つは前述したバウムクーヘンの特異な焼成方法である。ヨーロッパの焼き菓子は、ほとんどが生地を入れた型を熱した空間に置いて間接的に火を通す。しかしながらバウムクーヘンは心棒に生地をつけて「直火にかざして焼成」される。第 1 章の第 2 節-(2)で述べることになるが、焼き菓子は製パン業の余技から派生したものである。それゆえにパン焼き窯、つまり熱した空間でじわじわと火を通す焼成方法がとられるのである。直火にかざして焼くというバウムクーヘンの焼成方法は、この菓子が通常の焼き菓子とは違う道を辿って発達してきた菓子であることを物語る。この特異な焼成方法はバウムクーヘンの来歴を探る有力な手がかりである。

二つ目の理由は、前述したように現在バウムクーヘンが最も親しまれている国が日本であることである。明治維新を機に欧米から菓子を導入した日本は 150 年余りを経て、今やヨーロッパからも一目置かれる製菓技術を持つ国となっている。1970 年代後半からヨーロッパの菓子作りに携わってきた筆者は、日本におけるヨーロッパの菓子、いわゆる洋菓子の発展を目の当たりにしてきたが、特にここ 20 年の日本の洋菓子は新しい段階に入っていることを実感している。その日本における洋菓子の新しい時代の先端に立つ菓子の一つがバウムクーヘンではないかと思われるのである。

2. 菓子の歴史研究の現状

ヨーロッパの菓子の通史を記した書物は少ない。言うまでもなく菓子は食物の一部分であるが、食物の歴史は料理を主体として語られることが多く、菓子はいわば、料理に彩りを添えるものというような位置づけで記述されることが多い。その例として、ヨーロッパの食の歴史書にジャン＝フランソワ・ルヴェルの『美食の文化史』とバーバラ・ウィートンの『味覚の歴史』を挙げることが出来る¹。『美食の文化史』においては、古代ギリシアから19世紀半ばまでの西ヨーロッパの料理の変遷が13世紀以降の歴代の料理書を元に具体的な調理法を示しながら解説されている。さらにルヴェルは料理書だけではなく文学作品に描かれた料理や食事の場面を多く引用しており、読者がその時代の人々の食に関する習慣や食事に対する考え方をも理解できる内容となっている。またウィートンの『味覚の歴史』は、中世から18世紀末までのフランスにおける宴会料理の変遷が数々の歴史的な料理書を読み解くことによって解き明かされている。ウィートンは歴代の料理書のレシピを分析し、特に料理技術の変遷からフランス料理の推移を辿ることに重点を置いている。上記の二冊は、膨大な史料の丹念な読み込みから生まれた名著である。両書とも菓子についてはフランスにおける最初の菓子専門書とされる『フランスの菓子職人』(*Le Pâtissier français*)²を取り上げているが、菓子という分野の発祥や菓子業の成り立ちについては詳しく記述されていない³。ウィートンは『フランスの菓子職人』に取り上げられている菓子名を紹介し、また第十章において焼き菓子、砂糖菓子、そして砂糖を使った食卓の装飾について述べている⁴。そこでは製菓技術の変遷には言及されているが、宴会料理におけるデザートのある方の記述にとどまっている。

さらに食の歴史書としては、ジャン＝ルイ・フランドランとマッシモ・モンタナーリを編

¹ 前書はジャン＝フランソワ・ルヴェル『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』(福永淑子・鈴木晶訳、筑摩書房、1989年)、後書はバーバラ・ウィートン『味覚の歴史 フランスの食文化―中世から革命まで』(辻美樹訳、大修館書店、1991年)。

² 出版年については、ルヴェルは1653年とし(163頁)、ウィートンは1655年としている(188~189頁)。著者は匿名であるが、長年フランソワ・ピエール・ド・ラ・ヴェレンヌ(François Pierre de la Varenne)であろうとされていたが、1991年の時点でウィートンは疑問を投げかけている(446~447頁)。現在『フランスの菓子職人』は1653年出版で著者はジャン・ガイヤール(Jean Gaillard)とされている。本論文の第一章の第5節-(3)ではこの説をとった。

³ ルヴェルは17世紀におけるパティシエ、つまり菓子職人の仕事については触れている。(170~171頁)。

⁴ ウィートン、前掲書、271~301頁。

者とし 43 名の研究者の執筆によって実現した 3 巻に及ぶ『食の歴史』がある⁵。同書は先史から 20 世紀までの食の通史であり、その時代の社会のあり方を踏まえた上で食が多角的に捉えられている。しかしながら同書においても製パン業の成立については詳しく述べられているが、そこから派生する製菓業に関する記述はわずかしかない⁶。以上のように、食の歴史を取り扱った書物は、料理の変遷に重点が置くものが多く、菓子の変遷を追った歴史書は少ない。

菓子の歴史書としてはマグロンス・トゥーサン＝サマの『お菓子の歴史』⁷がある。同書は古代エジプトから現代までの菓子の変遷が網羅されているが、フランス寄りの菓子の歴史であることは否めない。フランスにおいての製菓業成立の経緯は簡単に記されているが、充実しているのはフランスの菓子の隆盛期である 19 世紀の菓子の記述であり、フランス以外のヨーロッパの菓子についての記述には不備が見られる⁸。

日本人の手による洋菓子の歴史についての主な書籍は次のものが見られる。まず締木信太郎『菓子の文化史』⁹がある。締木は、1960~1970 年代の全国菓子協会の機関誌『菓業』の編集者である。著書には 1971 年の日本にあって、あまり知られていなかった菓子やそれにまつわる話が集められている。その 15 年後には吉田菊次郎の『洋菓子の世界史』¹⁰が出版される。同書は、世界史に沿ってその時代に生まれたとされる菓子が紹介されている。菓子職人である吉田はその後もレシピ集の菓子書だけでなく、菓子にまつわる話を集めた書物も記しており、2016 年にはその集大成とも言える『洋菓子百科事典』¹¹を出版した。続い

⁵ J-L・フランドラン/M・モンタナリー編『食の歴史 1』～『食の歴史Ⅲ』（宮原信他訳、藤原書店、2006 年）。

⁶ フランドラン/モンタナリー『食の歴史Ⅱ』、第 24 章「食の職業」フランソワーズ・デボルト 578~580 頁。また『食の歴史Ⅲ』において註(2)で取り上げた『フランスの菓子職人』は 1653 年に出版されたものとされ、著者はジャン・ガイヤール (Jean Gaillard) とされている。また同書では、第 35 章「料理を印刷する」においてフィリップ・ハイマンとメアリー・ハイマンにより『フランスの菓子職人』はそれまで名高き宮廷のパティスリー職人によってのみ知られていたパティスリーの製造術を網羅的に紹介した初めての書物である旨が述べられている (865~867 頁)。

⁷ マグロンス・トゥーサン＝サマ『お菓子の歴史』（吉田春美訳、河出書房新社、2005 年）。

⁸ 例をあげると、同書においてトゥーサン＝サマはバウムクーヘンを発酵パン生地であるブリオッシュであると解説しているが、これは誤りである。(355~356 頁)。またザッハートルテに関しては後述する誕生説のうち後者を紹介している (361~362 頁)。

⁹ 締木信太郎『菓子の文化史』（光琳書院、1971 年）。

¹⁰ 吉田菊次郎『洋菓子の世界史』（株式会社製菓実験社、1986 年）。

¹¹ 吉田菊次郎『洋菓子百科事典』（白水社、2016 年）。

で注目すべき書物としては熊崎賢三の『菓子たちの道しるべ』¹²がある。同書はヨーロッパにおける古代、中世そして 18 世紀までの菓子の変遷を大まかに捉えた内容に加えて、パンや菓子の職人についての考察がなされていることが特徴である。

また近年はこの他に、ニコラ・ハンブル (Nicola Humble) 『ケーキの歴史物語』¹³、池上俊一『お菓子でたどるフランス史』¹⁴、長尾健二『歴史をつくった洋菓子たち』¹⁵そしてジェリ・クインジオ (Jeri Quinzio) 『デザート of 歴史』¹⁶が出版された。『ケーキの歴史物語』の著者ハンブルはシンガポール生まれの英文学者であるので、同書をトゥーサン＝サマの『お菓子の歴史』と対比させて読むとイギリスとフランスの菓子のあり方の違いがよく分かる。また池上の『お菓子でたどるフランス史』は、17 世紀後半からのフランスは食を国策として国家の形成に利用したとの観点から、菓子を切り口にフランス史を追った内容である。長尾の『歴史をつくった洋菓子たち』では、今日も通説とされている菓子にまつわる逸話がフランスの料理辞典や小説などの裏付けを取りながら深く掘り下げられている。『デザート of 歴史』は、イギリスの食物史に関する文筆家であるクインジオが食後のデザートの歴史をたどった書物で、図版や写真が多く分かりやすい。このように菓子の歴史に関する研究は進んでいるのだが、『菓子たちの道しるべ』と『お菓子でたどるフランス史』及び『デザート of 歴史』以外の洋菓子の歴史書に共通しているのは、菓子ごとの誕生逸話の記述にとどまっていることである。たとえば、オーストリアのウィーンの伝統菓子として知られるチョコレートケーキであるザッハートルテについては、次の二つの誕生説が記述されることが多い。一つは 1814 年から翌年までウィーンで開催されたウィーン会議において当時のオーストリアの外相メッテルニヒ (Klemens von Metternich 1773~1859) が料理人フランツ・ザッハー (Franz Sacher 1816~1907) に作らせた菓子というもの、もう一つは 1832 年にメッテルニヒ家の宴席で同じくザッハーによって作られた菓子というものである¹⁷。前説についてはそもそも 1814 年にはザッハーはまだ生まれておらず、説としては成り立たないが、

¹² 熊崎賢三『菓子たちの道しるべ』(合同酒精株式会社製菓研究室発行、1992 年)。

¹³ ニコラ・ハンブル『ケーキの歴史物語』(堤理華訳、原書房、2012 年)。

¹⁴ 池上俊一『お菓子でたどるフランス史』(岩波ジュニア新書、2013 年)。

¹⁵ 長尾健二『歴史をつくった洋菓子たち』(築地書店、2017 年)。

¹⁶ ジェリ・クインジオ『デザート of 歴史』(富原まさ江訳、原書房、2020 年)。

¹⁷ 野澤孝彦『いま新しい伝統の味 ウィーン菓子』(旭屋出版、2006 年) 9 頁、猫井登『お菓子の由来物語』(幻冬社ルネッサンス、2008 年) 23 頁、辻製菓専門学校監修 長森昭雄・大庭浩男『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』(株式会社学研教育出版、2014 年) 78 頁、トゥーサン＝サマ、前掲書、361 頁、ハンブル、前掲書、67~70 頁など。

今なおこの説が記述されることは多い。後説にしても当時ザッハーがメッテルニヒ家で働いていたことは事実であるが、まだ16歳であるので新しい菓子を作り出す能力と立場を有していたかは疑問である。そこでハプスブルク家についての研究をしている関田淳子は、著書『ハプスブルク家の食卓』の中で、その日は料理長が不在であったので16歳のザッハーがその任を担ったと述べている。しかしながらその後のザッハーの働き、及び後にハンガリーのエステルハーギー家で修行をしてブタペストで店を開くザッハーがザッハートルテを作り続けていたかどうかや、その後ウィーンのホテル・ザッハーで供されるようになった経緯についての記述が曖昧で、ザッハートルテの来歴を語るものとしては不十分と思われる¹⁸。

アメリカの食の歴史に関する著述家であるマイケル・クロンドル (Michael Kronld) は著書『甘い発明、デザート歴史』(*Sweet Invention A History of Dessert*) において、1906年12月20日付の『新・日刊ウィーン』(*Neues Wiener Tagblatt*) における90歳のフランツ・ザッハーについてのインタビュー記事を見つけ出し、その中でフランツがザッハートルテを作り上げたのは1840年代の終わり頃と語っていることを突き止めている¹⁹。クロンドルの見立ては、1876年にウィーンにホテル・ザッハーを開業した息子のエドゥアルトが、ウィーンで絶大な人気を誇るメッテルニヒの名を利用して父親とザッハートルテをホテルの宣伝に使ったのではないかと推察できるというものである。さらにザッハートルテはその製造と販売権、さらにはオリジナルの名称を巡って1934年から1938年、そして1950年代に二度の裁判が行われる。これも「甘い七年戦争」などと呼ばれて、ホテル・ザッハーとウィーンの老舗菓子店デメルとの関係が取りざたされ、それがかえってザッハートルテの名を広めることになる²⁰。これについてもクロンドルはよく言われるように、ホテル・ザッハーとウィーンの老舗菓子店デメルとの婚姻関係によるレシピの流出などではないことを明らかにしている。同書には、これらの裁判は破産したホテル・ザッハーを買い取った側とホテルとの間で、買い取った権利の中にザッハートルテの販売権が含まれるかどうかについて争われたものであることが克明に記述されている。

近年はクロンドルのように史実の収集からその菓子の来歴を見直す動きは出てきている

¹⁸ 関田淳子『ハプスブルク家の食卓』(集英社、2002年)186~188頁。

¹⁹ Michael Kronld, *Sweet Invention A History of Dessert*, Chicago Review Press Incorporated (2011), pp.286-294.

²⁰ トゥーサン=サマ、前掲書、361~363頁、ハンプル、前掲書、67~70頁など。

が、やはり菓子の通史を記した書籍を見つけるのは難しい。それは菓子についての記録が少ないことによる²¹。社史を残している製菓会社は別として、その菓子がいつ発売され、それがどのくらい売れたかなどの記録が残されることはほとんどない。というのも製菓業においては、菓子の配合と作り方は1970年ぐらいまで基本的に口伝であったので、文書に残すという意識が低かったからではないかと推測される²²。このように菓子は記録ではなく人々の記憶や評判によって伝えられてきたという面があり、そのために由来は曖昧で根拠の乏しいものになりがちである。このような事情からザッハートルテに見られるような俗説が生き残ることになる。

以上のように、菓子は残された記録が少ないこともあって通史を記した書物自体が少なく、菓子ごとの誕生に関する個別的な記述にとどまっているものが多いのが現状である。

3. 先行研究と研究方法

前項でヨーロッパの菓子の通史を記した書物は少ないと述べたが、その数少ない業績の中の一つにイレネ・クラウス (Irene Krauß) が記した『美しい焼き菓子年代記』(*Chronik bildschöner Backwerke*)²³がある。クラウスはドイツのウルムにあるドイツパン博物館の責任者を務めたこともある人物で、同書ではパンの歴史を踏まえた上で、ドイツを中心とした16世紀以降のヨーロッパの焼き菓子、さらにトルテなどのクリームを使った菓子を含む、菓子全般の通史が記述されている。同書においてクラウスは「焼き菓子の王 – バウムクーヘン」(Der König der Kuchen – der Baumkuchen) という項目を設けてバウムクーヘンの来歴を記している。ただしクラウスも述べているが、バウムクーヘンの来歴に関する内容は、フリッツ・ハーン (Fritz Hahn) の「バウムクーヘンの系譜」(*Die Familie der Baumkuchen*)²⁴によるものである。

²¹ 1970年代にホテルでの婚礼の引き菓子にバウムクーヘンが用いられたことは第3章の第2節-(4)で述べるが、その資料を求めて4社のホテルに聞き取りを行ったところ、全ホテルとも婚礼についての記録は残されていなかった。

²² (公社)東京都洋菓子協会の道面浩によると、1902年開業の銀座の資生堂パーラーにおいてさえも、当時の看板商品であったアイスクリームのレシピは全く残されていないと言う。

²³ Irene Krauß, *Chronik bildschöner Backwerke*, Hugo Matthäes Druckerei und Verlag GmbH&Co. KG, Stuttgart, 1999, S. 186.

²⁴ Fritz Hahn, “Die Familie der Baumkuchen”. In: *Der Konditoreimeister*.18. München 1964. Nummer 26. 409 ff. なおミュンヘンのドイツ博物館によると、同論文は *Die Konditorei*.19.

ハーンはドイツの菓子職人である。「バウムクーヘンの系譜」は彼の長年の研究をまとめた論文で、1964 年の製菓業の業界紙に掲載された。同論文には 1943 年に製菓業界で定められたバウムクーヘンの定義や過去の料理書に見られる名前の変遷などが記されているが、最も力が注がれているのはバウムクーヘンの発達史である。ハーンはバウムクーヘンの発達史を生地の状態によって 5 期に区分し、その裏付けとして 15 世紀半ばと 1547 年と 1692 年のレシピを添付している。この三つのレシピの共通点は心棒に生地をつけて直火にかざして焼くという焼成法である。つまりハーンは、通常の焼き菓子とは異なる直火焼きという焼成方法を軸にバウムクーヘンの来歴を辿っているのである。17 世紀頃までのレシピには分量は明記されていないものが多いので、菓子の実態は掴み難い。材料が小麦粉と卵であることは記されていても、分量が記されないことには、それが粘土状の捏ね生地なのか、液体状の生地なのかは分からず、生地の扱いの描写を読み取るしかない。しかも制作現場の状況と道具が不明であるために描写の判断が難しい。しかしながら、心棒を直火にかざすという焼成方法を軸に据えればバウムクーヘンの系列は見えてくる。ハーンはここに着目したわけである。ハーンの「バウムクーヘンの系譜」における発達史 5 期区分については、クラウスもそのままを引用しているように、現在ドイツでも概ね受け入れられている²⁵。

本論文ではハーンの焼成方法を軸に来歴を辿るという着眼点を踏襲し、ハーンが取り上げていないレシピも加えて、その解説から「バウムクーヘンの系譜」におけるバウムクーヘンの発達史 5 期区分を再考する。さらにハーンの発達史以降、つまり 18 世紀半ば以降から現代のバウムクーヘンについても、レシピの解説を中心にその変遷を見ていく。

4. 本論文の構成とその概要

本論文は序章と 3 章、及び終章からなる 5 章立てである。序章では、これまで述べたように菓子の歴史研究の現状及び先行研究、そして研究方法を記した。第 1 章ではハーンの「バウムクーヘンの系譜」の発達史 5 期区分に基づいて、各区分の代表的なレシピの解説を中心にバウムクーヘンの変遷を考察する。ハーンが示しているレシピ以外に三つのレシ

Münchengladbach 1964. Nummer 24 vom 28.にも掲載されているとされる。本論文では前者を使用した。

²⁵ アメリカの菓子研究家サム・エティンガー (Sam Ettinger) は「バウムクーヘンの系譜」を英訳してインターネット上に公開し、具体的な指摘はないもののハーンの説には疑問があることをあげている。www.settinger.net/cake/hahn64.html (最終検索日：2020 年 8 月 10 日)

ピを精読してみると、ハーンが完成期としている 18 世紀前半のレシピは、現在のバウムクーヘンを完成形とするならば、未だ完成には至っていないことが見えてきた。そこで、第 2 章において 19 世紀のレシピ、及びドイツ菓子の全盛期である 20 世紀前半のレシピを解説して現在のバウムクーヘンに至る道のりを明らかにする。第 3 章では日本のバウムクーヘンについて考察する。1919 年に俘虜として来日したドイツの菓子職人カール・ユーハイム (Karl Juchheim 1886-1945) によって日本にもたらされたバウムクーヘンであるが、近年はドイツのバウムクーヘンとは一線を画する日本独自の洋菓子として生まれ変わっている。この変遷をレシピの解説によって明らかにする。そして終章では、バウムクーヘンが実際に登場するドイツの小説の中で代表的なもの 3 作品を取り上げる。3 作品ともバウムクーヘンがその場の状況を雄弁に語る背景として描かれており、その時代のバウムクーヘン像が伝わってくる。さらに総括として、本論文におけるバウムクーヘンの発達史 9 期区分を記した上で、そこから見えてきたこと、そしてこれからのバウムクーヘンの行方について述べる。

ハーンの「バウムクーヘンの系譜」によると、バウムクーヘンの起源は古代ギリシアの時代に遡るとされる。それゆえバウムクーヘンは本来汎ヨーロッパの菓子である。事実また現在でもバウムクーヘン同様に心棒に生地をつけながら直火で炙り焼きする菓子は、フランスのガトー・ピレネー (Gâteau Pyrénées)²⁶、ポーランドのセンカッチ²⁷などに見ることができる。しかしながら本論文ではドイツにおけるバウムクーヘンに連なる変遷の解明にとどめた。

²⁶ 河田勝彦『フランス伝統菓子・暮らしの設計 210 号』(中央公論社、1993 年) 90~91 頁。

²⁷ 金井和之「バウムクーヘンをたどって・4」(『朝日新聞』2014 年 1 月 30 日)。

第1章 18世紀までのバウムクーヘンの発達史

本章ではハーンの論文「バウムクーヘンの系譜」において5期に区分されたバウムクーヘンの発達史を、レシピの解説を中心に精査して行く。「バウムクーヘンの系譜」においてバウムクーヘンの来歴は、生地の状態の特性によって次の5期に区分されている¹。

<第1期>古代ギリシアのオベリアスの時代

オベリアスは心棒に生地を巻きつけて直火で焼くパンである。古代ギリシアの神であるディオニュソスに因むオベリアスが串焼き菓子の起源であるとされる。

<第2期>生地を紐状にして焼き串に巻きつけて焼成する時期

それぞれに色づけされた紐状の生地を焼き串に巻き付けて焼く時期である。1450年の古文書に残されている「一本の串で菓子を食べることについて」という表題のついたレシピが第2期のレシピとして挙げられている。

<第3期>生地を板状に伸ばして心棒に巻きつけて焼く時期

生地を板状に延ばして焼き串に巻き、撚糸で括りつけて焼く時期である。1547年と1581年のレシピがこの時期のものとして挙げられている。

<第4期>液体状の生地を心棒にかけながら焼く時期

粘土状の固体であった生地が液体状に変化する時期である。板状に伸ばすことができた固体の生地は、卵と生クリームを主体とする液体状の生地に変化する。このレシピを最初に掲載した料理書として1697年のレシピが挙げられている。

<第5期>完成期

砂糖が主要な材料に加えられる時期である。またこの時期には、卵を卵黄と卵白に分け、卵白だけを泡立てて混ぜるという工程も生まれる。ハーンは正確な時期は特定できないとしつつ、この時期を完成期としている。最初にこのレシピを掲載した料理書として1769年のレシピが挙げられている。

以下においてはこれらの各区分について、見つけることのできたレシピの解説とそのレシピが掲載されている料理書の吟味などを加味しながら、ハーンによって示されたこの菓子の発達史を精査して行く。

¹ Fritz Hahn, *op.cit.*, S. 409 ff.

第1節 第1期 オベリアスについて

第1節-(1) オベリアスの実態

オベリアスは焼き串に生地を巻き付けて焼いたとされる古代ギリシアのパンである。ハーンはこのオベリアスを焼き串で焼く菓子の起源としている。ハーンが第1期で取りあげているのは、ディオニュソスの祝賀パレードで焼かれる、1~3 タランテス（26~78kg）の挽き割り小麦粉を用いて作られる大型のパンである。これについてはオベリアフォレンという運び手によって肩に担いで持ち運ばれる様子のイラスト（図 1-1）が『美しい焼き菓子年代記』に掲載されている。

図（1-1）オベリアフォレンによって運ばれるオベリアス



〔出典〕 Irene Krauß. “*Chronik bildschöner Backwerke*” Hugo Matthäes Druckerei und Verlag GmbH & CO. KG, S.185

Steiermärkisches Landesmuseum Joanneum, Volkskundlich-Landwirtschaftliche Sammlung
Schloß Stainz, Archiv Hahn.

しかしながら今日の製パンの観点からみれば、イラストから推測されるオベリアスを焼成することは、実際に食べるためのパンを焼こうとするならば不可能に近い。イラストから推測される棒で巻きつけられた生地は、少なく見積もっても厚みが 10cm はあると思われる。これだけの厚みのある捏ねた生地を直火にかざして芯まで火を通すことはほとんど不可能である。それに加えて生地にも不自然な点がある。これだけの重量の生地を捏ねて縄状にして心棒に巻きつけること自体も不可能ではないかと思われる。

ハーンが取上げているオベリアスは、ディオニュシア祭において奉納されるものでオベ

リアポロスとも呼ばれる。このオベリアスは奉納物であるため、実際に食べるためではなく、供物として大きく立派に焼き上げることが目的であったと推測される。たしかにオベリアスは古代ローマの神、ディオニュソスに因むパンであるとされるが、ハーンは儀式用のオベリアスのみを取上げているため、食べるための串焼きパンであるオベリアスの実体を捉えていない。そのため、食料としての串焼きパンの起源が掴みにくくなっており、これがハーンにおける第 1 期の問題点の一つと考えられる。ちなみにオベリアスについては、2 世紀頃のローマの食を伝えるアテナイオスの『食卓の賢人たち』が、その実体を以下のように伝えている。

オベリアスという串で焼くパンがあるが、あれは、アレクサンドレイアで実際にそうなんだが、一オボロスで売っているからか、あるいは串（オベリスコス）に刺して焼くからそういうのだな。アリストパネスの『農夫』にこんなセリフがある、

「それからたまたま一人の男が、串でオベリアスを焼いとった。」

ペレクラテス（前五世紀）の『健忘症』には、

「串焼きパンをもぐもぐ食う。ふつうのパンの方がいいなどとは言わぬこと。」²

この引用からは、オベリアスという串焼きパンが常食されていたことが見てとれよう。さらに「ふつうのパンがいいなどとは言わぬこと」という描写からは、オベリアスは普通のパンよりも味覚の点で劣るものであったことが分かる。直火で焼いたパンは表面が焦げて硬く焼き上がるために「もぐもぐ食う」ものであった。そこで問題となるのは、味覚の点で劣るパンであるオベリアスがなぜ焼き続けられたのか、ということである。

第 2 節-(2) オベリアスの捉え方

オベリアスの味についての考察に入る前にパンの焼成法の変遷をみておきたい。パンの文化史研究家である舟田詠子は著書『パンの文化史』の中で「発酵パンの世界においては、いかにふっくらとしたパンをつくるか、という目的を終着点として、その線上をひた走って

² アテナイオス『食卓の賢人たち』（柳沼重剛編訳、岩波文庫、1992 年）53 頁。

きた発達の軌跡であると言ってもよいだろう」と語っている³。発酵パンの世界においては、と前置きがあるのは、パンには生地を発酵させないパンもあるからである。この無発酵パンは、麦粉だけではなく、トウモロコシやキビ、アワなどの雑穀を混ぜた生地で、平鉄板や凹凸のある鉄板を直火にかけるか予め熱しておくかして生地を薄く広げて焼く。薄く焼くのは、厚くすると石のように堅くなり、歯が立たないからである。

これに対して発酵パンは、麦粉に水分を加えて捏ねた生地に酵母菌などを加え、発酵させて作る。発酵した生地は膨張し、ふっくらとしたパンが焼き上がるのである。発酵パンの中にも薄焼きにするものがあるが、どのように焼くかは燃料の調達などの環境に大きく作用される。平焼きはすぐに焼き上がるので、燃料が少なくすみ、焼成設備も簡素なものでこゝと足りる。平焼きについてはバウムクーヘン発達史第 4 期への移行の重要な要素となるので、後で詳しく見ていく。

パン生地の発酵は、イースト菌⁴が麦粉に含まれている糖分を取り込み、炭酸ガスとアルコールに分解しながら増殖することによって起こる。炭酸ガスが麦粉の中の粘性の元であるグルテンを膨らませ、無数の気泡を作って膨らむ。これが発酵である。発酵パンは古代エジプト時代から作られており、古代ギリシアでも発酵パンは作られていた。

発酵生地はふんわりと焼き上がる。ただ、ふんわりと焼き上げるためには、間接的にじわじわと火を通すことが必要である。製パン技術が確立された古代エジプトには次の二つの焼成法があった。一つはレンガをコの字型に囲って火をおこし、レンガのプレートをし渡し、その上で生地を片面ずつ焼く方法であり、もう一つはタヌールと呼ばれる蓋のある壺を熱し、壺の内側にパン生地を入れて、壺に籠った余熱で焼き上げる方法である。プレートにのせて焼く前者の方法は薄焼き生地をぱりっと焼き上げるのには向くが、厚手の生地を焼くためには適さない。前述したように、発酵させた生地をふんわりと焼成するには、熱した空間で間接的に火を通す焼成法をとらなければならない。そこで古代エジプトで編み出された後者の焼成方法が、タヌールという壺を熱してその中で焼く方法だったのである。

古代ギリシアは古代エジプトに製パン技術を学んだが、焼成法は次の四つの方法をとっていた⁵。すなわち、(1)焚き火の燃えがらに生地を置いて灰をかぶせて焼く方法、(2)火桶で

³ 舟田詠子『パンの文化史』（講談社学術文庫、2013 年）85 頁。

⁴ 酵母または酵母菌とも呼ぶ。出芽によって繁殖する菌類の総称。原初のイースト菌は、焼かずに残っていたパン生地が発酵したものであった。

⁵ 古代ギリシアのパン焼成法については越後和義『パンの研究 文化史から製法まで』（柴田書

焼く方法、(3)直火の上で焙り焼きする方法、(4)被いをかぶせて焼く方法である。(1)の灰をかぶせて焼く方法はプレート焼きの欠点である固い焼き上がりを解消するために編み出された方法で、熱の残る灰をかぶせることで、じっくりと焼き上げることができる。しかしこの方法は、灰を取り除く手間が厭われて廃れる。(2)の火桶で焼く方法は、オリーブ油で揚げるか、もしくは少量のオリーブ油を敷いて焼くもので、薄い無発酵生地、厚手の発酵生地の両方に対応可能な焼成方法であるが、燃料の他にオリーブ油という調理材料が必要となる。また素焼きであるパンとは違う食感と味わいになる。(3)の直火の上で焙り焼きする方法は、魚の焼き網のようなものを直火にのせて焼く方法である。この方法では表面だけが先に焦げてしまい、中までじっくりと火を通すことはかなり難しい。(4)の被いをかけて焼く方法は、足付き台の下で火をおこし、上に大きな素焼きのベル型のものをかぶせて、下からの熱を籠らせて焼成する。この方法はエジプトの熱した壺焼きと同じく間接的に火を通すもので、発酵パンをふっくらと焼くことができる。

こうして古代ギリシア時代のパンの焼成法を見ていくと、焼き串に生地を巻きつけて焼くオベリアスは上記の四つの方法の中のどれにも属さない焼成方法であることが分かる。つまりオベリアスは、パンの焼成法には則らない方法で焼かれたパンである。この直火にかざして焙り焼くという簡易的な方法でパンを焼くことを編み出したのが、放浪中のディオニュソスであるとされる。このことからオベリアスはディオニュシア祭で奉納されるパンとなったのである。図(1-1)から見て取れるように、ディオニュシア祭のオベリアスは供物としての存在感が求められたものである。紐状に成型できるように粗挽きスペルトコムギを固めに捏ねて巻き、食べられるかどうかは度外視して、とにかく焼き上げたものであると想像される。

しかし『食卓の賢人たち』に記されているように、焼き串に生地を巻きつけて直火で焼くオベリアスはその後もパンとして生き残っていく。ローマ時代2世紀のオベリアスは発酵生地のパンであったかもしれない。だが生地自体はふんわりとした発酵生地でも、直火にかざして焼成されるオベリアスは表面が焦げて固く、焼き串に近い部分は生焼けのところもあったと思われる。それゆえに、オベリアスは「もぐもぐ食う」パンで、「普通のパンがおいしいなどとは言わぬこと」と記述されたのであろう。

店、1976年) 25~30頁、及び舟田、前掲書、115~124頁を参照。

第1節-(3) パンの焼成法と料理の焼成法

古代ギリシアにおいてパンの焼成方法は、火をおこして上から被いをして熱をこもらせ、その空間の中で間接的に火を入れる方向に発達していく。被いはいろいろな形があり、名称も様々だったようだが、素焼きのベル型に落ち着く。大小のベル型の被いを重ねて使い、大きい方に空気孔がついていたとされるが、詳細な構造はわかっていない。古代ギリシアでは間接加熱の焼成設備はまだ模索中であつたといえる。これらの古代ギリシアの窯はパン焼きだけでなく、調理にも使われたと考えられている。そして古代ギリシア時代の窯は人が一人で動かせる規模のもので、移動式であつた。古代ギリシア時代はパンを焼くことと調理は不可分であつたが、紀元前5世紀にはパン焼成専用の窯が現れる。幌馬車型の被いがあるこのパン焼き専用窯は、幌が空いている面に人が座り、幌内の片隅で火を焚いて幌内を熱してパンを焼いた。

パン専用窯の完成を見るのは、紀元前27年のローマ帝政時代である。ポンペイの遺跡からは、現代の薪用パン窯とほぼ変わらない石窯が出土している。パンの文化史研究家である舟田はここでパン焼き窯、及びパン焼き技術は一応完成をみたとしている⁶。これは同時にパンの焼成が調理とは切り離されたことを示唆している。舟田の調査によると、丸天井をもつこのレンガ製の窯の直径は約250センチである。この大型のパン焼き窯の完成は、パンが一度に大量に焼かれるようになったことを意味する。しかし、この大量の薪を使って長時間かけて行われるパンの焼成は家庭での仕事には適していない。そのためパンの焼成は専門の職人によってなされるようになり、ローマ時代の都市部では、パンは家庭で作るものではなくパン屋で買うものとなる⁷。

これまで本章では「直火にかざして焙り焼く」「空間を熱して間接的に火を入れる」というまわりくどい表現をしているが、ヨーロッパの料理法においてはこの二つは、それぞれ一言で言い表すことができる。直火での焙り焼きは英語で roast（網で焼くと broil）ドイツ語で rösten、熱された空間での間接加熱は英語で bake、ドイツ語で backen である。「バウムクーヘンの系譜」でも記されているが、ディオニュソスが旅行中に編み出したとされるオペリアスは明らかに肉のローストを転用したものと考えられる⁸。パンの焼成法である bake、

⁶ 舟田、前掲書、133頁。

⁷ 越後、前掲書、30~34頁。

⁸ Hahn, *op. cit.*, S. 413.

backen ではなく、料理の焼成法である roast、rösten で焼かれるオベリアスは焼成法から見ると、いわばパンの領域から料理の領域へと越境したパンであり、通常のパンからすれば「異端のパン」であった。こうした食べものとしての境界を跨いでその立ち位置が変わるという変遷は、その後の串焼き菓子についてまわることになる。

第2節 第2期 中世の紐状生地

ハーンの「バウムクーヘンの系譜」が第1期に続く第2期としているのは、『ハイデルベルクの写本』という史料にあるとされる焼き菓子である⁹。これには「一本の串で菓子を食べることにについて」という標題がついている。第2期の串焼き菓子について論ずるには、ヨーロッパにおける食材の加熱法とその設備についての変遷をみておかなければならない。さらにパン職人の仕事とその領域についても明らかにしておく必要がある。これらは「バウムクーヘンの系譜」における第2期以降の変遷を考察する上で重要な足がかりとなるものであるので、第2期の検討に入る前に、少し長くなるが詳細に説明しておきたい。

第2節-(1) ヨーロッパにおける焼成方法とその設備

まず基本的前提として、ヨーロッパにおける加熱方法、及びその設備について明らかにしておく。なぜならば直火にかざして焙り焼くバウムクーヘンにとって、加熱方法とその現場、つまり火の管理の仕方は最も重要な仕事の一部となっているからである。ヨーロッパでは18世紀まで次の三つの加熱作業、すなわち、直火で焙り焼きする作業、レンガや石で閉じられた竈の焚き口に鍋をかけて煮炊きする作業、熱した空間で間接焼成する作業、という加熱作業はそれぞれに独立した仕事であった。これらの加熱方法の独立性について系統立てて述べた文書は少ない。多くは『食の歴史Ⅱ』第30章「火から食卓へー中世末期の調理道具・食器の考古学」(フランソワーズ・ピポニエ)¹⁰のように、竈とパン焼き窯の機能の区別にはあまり注意が払われていない。もしくはルヴェルが『美食の文化史』で述べているように、中世の加熱方法については「およそ十三世紀まで料理用ストーブは知られず、主な加

⁹ Irene Krauß, *op. cit.*, S. 186.

¹⁰ J-L・フランドラン/M・モンタナリー編『食の歴史Ⅱ』前傾書、688-690頁。

熱手段は巨大な炉であった<中略>穏やかな熱を発する炉が存在しなかった」¹¹という記述となる。これらの加熱方法の独立性はバウムクーヘンの変遷を辿る上で重要な足がかりとなるので、ここでヨーロッパにおける加熱方法の変遷を整理しておきたい。

まず「直火で焙り焼き」「直火で煮炊き」「熱した空間での間接加熱」の調理方法を確認しておく。「直火で焙り焼き」は、むき出しの火に材料をかざして焼く方法である。材料は串などに刺すか巻きつけるかされ、一對の足場に差し渡して火の前に置かれる。時々串を動かすか回すかして焼くのである。「直火で煮炊き」はむき出しの火の上に五徳をおくか、自在鉤などでつり下げて煮炊きする。その際むきだしの火を石などで囲って火を集約させると竈になる。「焙り焼き」と「煮炊き」は直火を使うことが共通している。これに対して「熱した空間での間接加熱」は、囲った空間を熱して、そこへ材料を入れてじわじわと加熱する方法である。蒸し焼きとも表現される。

はじめに直火を使う「焙り焼き」と「煮炊き」から見ていく。これは住まいの中にある火を炉とするものである。こうした炉は床の一部を切りあけて火を貯え、暖をとり、焙り焼きと煮炊きをするために使われた。中世以前に屋内の中心に作られた炉は、暖房であり、明りであり、調理設備であった。炉は13世紀まで家の真ん中にあったが、次第に中庭に面した壁面に移動し、そこに仕切りのある台所という空間が生まれる¹²。ただしこれは都市部のことで、農村では16世紀においても家の真ん中に位置することがあった。むき出しの火である炉は、材料を串に刺すか巻きつけるかして焙り焼きする、または自在鉤を吊るして鍋を掛ける、あるいは五徳を設置してその上に鍋を置いて使用する加熱設備であった。しかしながら16世紀後半頃からは、熱効率を集約するために石やレンガで囲いをして火を閉じ込め、上部に焚き口を持つ竈も現れる。ここで「焙り焼き」と「煮炊き」が分かれる。

以下に本章第4節-(2)で詳しく論じる1723年版の『ブランデンブルク料理書』と、同じく第5節-(1)で取り上げる1758年版の『ニーダーザクセン料理書』にある調理場の図版を記載する。『ブランデンブルク料理書』の方は炉の前で野禽と思われるものが「焙り焼き」されている。『ニーダーザクセン料理書』の方は炉の上に自在釘で吊るされた鍋がかけられており、横には五徳が置かれてこちらにも鍋がかかっている。手前には塊肉が「焙り焼き」されている。

¹¹ ルヴェル、前掲書、107頁。

¹² ハイน์リヒ・プレティヒャ『中世への旅 都市と庶民』（関楠生訳、白水社、1982年）59-60頁。

図 (1-2) 『ブランデンスブルク料理書』の調理場



〔出典〕 *Das Brandenburgische Koch-Buch oder Die wohl-unterswiesene Köchin*. Photmechanischer Nachdruck der Ausgabe bei Johann Andreas Rüdiger, Berlin, 1723

図 (1-3) 『ニーダーザクセン料理書』の調理場



〔出典〕 Marcus Looft, *Nieder=Sächsisches Koch=Buch*, Photomechanischer Nachdruck der in Altona und Lübeck erschienenen Ausgabe von 1758.

三つ目の焼成方法である「熱した空間での間接加熱」は前節でとりあげたように、ふっくらとしたパンを焼くための工夫から古代ギリシアで案出され、古代ローマ時代に完成した焼成方法であった。古代ギリシア時代には小規模なパン焼き窯は料理にも使われていたとされるが、古代ローマ時代の大型のパン焼き窯の完成によってパン焼き窯はパン職人によって管理されるものとなる。以上が、「直火で焙り焼き」「直火で煮炊き」「熱した空間での間接加熱」の大まかな系譜である。

これらとは別に 13 世紀以降の台所の誕生によって、生活空間に出現した暖房設備としての暖炉についても述べておかなければならない¹³。暖房用の暖炉も貴重な熱源である。暖炉は暖をとるだけでなく、体を洗う湯を沸かすことや台所の炉または竈とは別の副次的な調理にも使用された。

¹³ 同上、61-63 頁、及び、舟田、前掲書、135-138 頁。

以上の加熱方法を英語とドイツ語で表すならば、「直火で焙り焼き」する方法については前述した通り roast・rösten である。竈に鍋などをのせて「煮炊き」する方法は、材料の中まで火を通す調理法、長時間とろ火で煮る調理法、あるいは少量の油脂で炒めておいて後に煮込む調理法、多めの油脂とともに煮る調理法などに分かれるが、英語では煮込むは stew である。ドイツ語では kochen が材料を芯まで火を通すという意味の煮るを表す。

加熱器具についてはこれまで炉、竈、パン焼き窯と表現してきた。日本においてヨーロッパの加熱調理器の機能への理解を困難にしているのは、その呼び名が機能と呼応していないことであると思われる。炉は英語では fireplace であるが、竈は kitchen range となる。range はもともと列や範囲、階級などを表す言葉であったが、多くの焚き口が並ぶ加熱器をさすようになった。この range がややこしいのは、日本では焚き口が並んでいる加熱器具をレンジと呼んでいたが、今日では電子レンジのように加熱器具全体を意味するようになっていることである。コンロという、焚き口のある加熱調理器の呼び名も生きているが、コンロは本来持ち運びのできる小さな炉または竈を意味し、七輪やカンテキをさす。一方ドイツ語では炉は Herd である。Herd はむき出しの火である炉の他に閉じられた火である竈をも意味し、加熱器具全体をさす。ガスでの加熱調理器は Gasherd、電子レンジは Mikrowellenherd となる。

さらにここで理解を難しくしているのはパン焼き窯の機能 bake である。パン職人の管理下に置かれたパン焼き窯、つまり熱した空間での間接加熱調理器が、暖房用の暖炉の改良から生まれるのである。むき出しの火であった暖炉は居間に置かれるようになると、家具としての装飾性を求めるものと調理機能を兼ね備えた暖房器具とに分かれる。美しい陶製調度品となったのがカッヘルストーブ¹⁴で、もう一方には調理機能を持つ鉄の箱が備えつけられるようになる。この鉄の箱は暖炉の火で熱せられて庫内は熱された空間となり、間接加熱ができる調理器となる。装飾性を求めたカッヘルストーブにおいても、鉄の箱が付加されたものにおいても、むき出しであった火は覆われる。むき出しの火をそのまま残した暖炉も残るが、むき出しの火が覆われた暖房器具はストーブとなる。

暖炉とストーブの区別は難しいが、ここでは火がむき出しのものを暖炉、火を覆ったものをストーブとする。当初この鉄の箱付きのストーブは調理用ストーブと呼ばれていた。英語

¹⁴ タイル張りの暖炉のことで、日本ではカッヘルストーブと呼ばれるがドイツでは Kachelofen である。

には cookstove という言葉が残っている。これが今日オーブンと呼ばれる加熱器具の始まりである。つまり今日のオーブンは、熱した庫内で間接加熱する焼成法は同じながら、ローマ時代に完成したパン焼き窯とは違う経路で発達した調理器具なのである。そしてここにも呼び名の落とし穴があるのだが、オーブンはその起源からストーブとも呼ばれるのである。ドイツ語の Ofen は炉、暖炉、ストーブであり、調理用のオーブンの意味をも持つ。

古代ローマ時代に完成したパン焼き窯は、中世以来、パン職人の管理下におかれた。しかし台所ができて暖炉が居間にも置かれるようになると、暖炉は bake・backen の機能を持つ鉄の箱、つまりオーブンを備えるようになる。これは 15 世紀から始まるとされ、このオーブン機能をもつストーブが今日のように台所の加熱調理器具と統合されるのは 18 世紀末であるとされる。一般に普及したのは産業革命期のイギリスにおいてであり、オーブンと竈の機能をあわせもつ铸铁でできた箱形の調理器具は、消費者のステータスを象徴する製品のひとつとなる¹⁵。これは鉄の扉のついた空間に石炭を入れて燃やす庫内オーブンを持ち、上部には焚き口レンジが並ぶ铸铁製の調理設備であり、石炭と鉄という産業革命の副産物でもあった。ここでオーブンを内蔵し、上部にレンジが並ぶ調理器具、つまり stew と bake 機能をあわせもつ調理器具の原形が出来上がるのである。

むき出しの火は危険なものであり、火の制御こそが中世以来料理人に求められた技術であり、また近代の家庭台所史においても同様であったことは間違いない¹⁶。しかしながら調理器具の変遷を見て行くと、火の姿、炎は人に安心を与える一面もあることに気がつく。炉を意味するドイツ語の Herd は、家庭や団らんの比喻にも使われるし、Ofen は暖められた部屋というような意味をも持つ。1830 年代のアメリカで火を閉じ込めたストーブが紹介された時、火を見せないようにしたストーブは憎悪の感情を呼び起こすまでいわれ、酒場や裁判所などの公共の場では受け入れられても、家庭には不似合いとされたという¹⁷。それゆえ、危険であると同時に人に安心感をも与える火を管理して美味しい料理やパンを焼き上げることは、20 世紀までは料理人、パン職人、菓子職人の腕前の証であった。この火の管理に対する評価と態度は、第 5 期におけるバウムクーヘン完成の重要な要因となる。次に

¹⁵ ビー・ウィルソン『調理道具が変えた人類の食文化 キッチンの歴史』（真田由美子訳、河出書房新社、2014 年）130～131 頁。

¹⁶ ウィートン、前掲書、48～49 頁。また近代台所史については、藤原辰史『ナチスのキッチン「食べること」の環境史』（水声社、2012 年）40～46 頁。

¹⁷ ウィルソン、前掲書、30 頁。

bake・backen を司るパン職人の仕事の領域とそこから派生する焼き菓子の誕生のプロセスを見ていく。

第2節-(2) パン職人の仕事と焼き菓子の起源

12世紀以前のヨーロッパでは、パンの製造はパン生地を捏ねて形にする製パン職人の仕事とその生地をパン焼き窯で焼成するパン焼き職人の仕事に分かれていた。それはこの二つの仕事の内容が全く別の技術を要するものであったことによる¹⁸。製パンは製粉と保存、捏ねるという作業とそれに続く成形と発酵という粉にまつわる仕事であるのに対して、パンの焼成は火の制御という危険を伴う仕事であった。しかもパンの焼成には大量の薪が必要であるため、一度火を熾したらまとめて大量のパンを焼かねばならない。そのためローマ時代に完成したパン焼き窯は大型であった。大型のパン焼き窯はパン焼き職人だけが使用し、手入れをし、修理した。こうしてパンの焼成技術、知識、コツはパン焼き職人に独占された。しかし製パン職人も12世紀末には自前の窯を所有するようになる。というのも暮らしに必要なパンの製造は安定した職業であり、収入はよく、社会的地位も高かったからである¹⁹。ただし、第1節-(3)で述べたように、都市部ではパンはパン屋から買うものとなっていたが、それによって家庭でのパン作りが絶えてしまった訳ではない。これは前節でも記したように、家庭内で暖房用の暖炉を利用してパンを焼くという小規模な形で残っている²⁰。実は、この家庭内のパン焼き作業は楽しみや趣味性を伴うこともあり、このことが「バウムクーヘンの系譜」における第4期への変遷の重要な役目を果たすことになる。

13世紀以降、製パン業はますます充実する。軟質小麦粉が使われるようになり、精製された白い小麦粉で作られ、黄金色の皮に包まれた白くふんわりとした高級パンは都会的洗練の証となる²¹。祝祭日には製パン業者は上質の白い小麦粉でパン生地とは別に牛乳や卵、香辛料を加えて菓子を作った。裕福な人々は祝祭日に限らず上質な小麦粉や卵などを提供して、日常のパンとは違う贅沢なものを焼いてもらうようになった。これらは今日のパンケ

¹⁸ さらに製パン人は麦を製粉する製粉職人がいた。モンタナリー/フランドラン『食の歴史Ⅱ』前掲書、573頁。

¹⁹ 同上、572~573頁。

²⁰ ルヴェル、前掲書、117頁。

²¹ フランドラン/モンタナリー『食の歴史Ⅱ』前掲書、578頁。

ーキやクレープなどのような柔らかく流動性のある生地で、持ち手のついた鉄製の二枚重ね型に流して挟んで焼く薄い菓子であった²²。パン焼き職人はパンを焼成した後のまだ十分に熱を持っている窯に鉄製の型を差し込んで焼いた。これが焼き子の起源である。すなわち焼き菓子はパンから派生したものである。

これに対して肉を焼く roast・rösten はむき出しの火のある炉端で行われるものであり、パン焼き窯で行われるパン焼き職人の仕事とは全く別種の仕事であった。この料理と製パンの仕事の独立性を踏まえて第 2 期の「一本の串で菓子を食べることについて」のレシピを読むと、串焼き菓子は料理人によって焼成されている「料理」であることが分かる。そこで「一本の串で菓子を食べることについて」のレシピに入る前に、串焼き菓子の焼成の現場を生き生きと伝える『エプラリオ』の木版画を見ておきたい。

第 2 節-(3) 調理場の図『エプラリオ』

「バウムクーヘンの系譜」によれば、串焼き菓子は 1500 年頃に教会や貴族などの支配階級から市民へと広まったとされ、それを示す図版として 1526 年のイタリアの料理本『エプラリオ』の表紙とされる木版画（図 1-4）が添付されている。この図版には、焼き串に生地を巻きつけて、炉にかざして焙り焼きする現場が描かれている。

図 (1-4) 『エプラリオ』の木版画

²² これらが今日のウエハースやゴーフルやワッフルの原型である。当時フランスではこれらの中でも、薄く焼いて筒状に丸めたものをウブリ oublie と呼び、ウブロワリーoubloierie は製菓業を指す言葉であった。1566 年にウブロワリーはパティスリーpâtisserie と統合される。同上、579 頁。



〔出典〕“Die Familie der Baumkuchen” S.410.

炉は壁面に設けられ、上部には煙を取り込むフードがついている。炉には自在鉤が吊るされ、大鍋がかけられている。煮えたぎる大鍋は長い柄のついた玉杓子で、女性によって混ぜられている。手前右にあるのは火力を調節するふいごだろう。炉から適度に離れたところに三脚台が一對置かれ、焼き串が差し渡され、それに生地が巻きつけられている。一番手前の中腰の料理人が手にしているのは、脂を塗るために当時使われていたというガチョウの羽である。柄付きの丸い容器は火の下に持っていき、肉からしたたる脂を受けるものである。料理人はガチョウの羽で今まさに脂を掬っているところである。柄付きの容器は鉄でできしており、火から離れて調理できるように長い柄がついているが、鉄製のため重い。調理は暑さに耐え、重い器具を使う重労働であった。また鉄の道具は熱くなるので、やけどにも気を付けなければならない。直火にかざして焙り焼きにするローストでは、焼き串を回転させながら火を通していく。直火にかざしたままでは、表面だけが焦げて固くなる。火の具合を調節しながら焼き串の回転の早さを決め、穏やかに火を通していかなければならない。料理人は焼き上がりを見ながら、頃合いを見て油脂をぬる。横では女性が焼き串を回している。も

しこの木版画にセリフが入るならば、調理人が串を回す女性に「もっと、ゆっくり」あるいは「もっと、早く」と命令しているに違いない。火の具合に合わせて回転の速度を調整し、穏やかに確実に芯まで火を通すこと、これが料理人の腕前の見せ所であった。この木版画の場所は、住まいとは別棟にたてられた高位の聖職者か貴族などの裕福な家の調理場である。入り口には仕留められた兎が届けられており、手前の作業台では野禽が捌かれている。この図からも串焼き菓子は料理人によって作られる「料理」であったことが分かる。

第2節-(4) 1450年のレシピ

次に 1450 年のものとされる「一本の串で菓子を食べるについて」(Von essen eins kuchen an spieß) と表題のついたレシピを見ていく²³。現代アルファベットに置き換えた原文と和訳を以下に記す。

Wenn du einen Kuchen an einen Spieß von heidnischen Teig machen willst, so bereite ihn von wohl von zweierlei oder dreierlei Farbe. Und leg sie nebeneinander nach der Länge, daß je, daß andere nicht kurz. Und beschneid dann den einen Teil mit einem Messer an einem Ort. Und winde das um einen hölzernen Spieß. Und beschlag es mit Eiern tattern an den Orten, so belabt er dir ganz. Und brat ihn nicht zu heiß.

異教徒の生地から一本の串で菓子を作ろうとするならば、およそ 2 種あるいは 3 種の色の生地を用意しなさい。そして生地を長さに従ってそれぞれ並べておき、ひとつが短くないようにナイフで切りそろえなさい。そしてそれを木製の串の廻りに巻き上げなさい。そして卵を軽く塗りなさい。そうすれば、菓子は満足できるものとなる。そしてそれをあまり熱くならないように焼きなさい。

このレシピにある生地 Teig は、捏ね粉を、それも特に保形性のある状態のものを表す。ただし Teig はバター、卵、砂糖が入っているかどうかの有無は関係なく形状を表すも

²³ Hahn, *op. cit.*, S. 413. 及び、クラウス、前掲書にはこのレシピはハイデルベルクの写本 (Heidelberger Handschrift) にあるとされる。Krauß, *op. cit.*, S. 186.

のなので、これがどのような生地かは分からない。『美しい焼き菓子年代記』によると、串に生地を巻きつけて焼く当時の菓子の生地は小麦粉、卵、生クリームそしてスパイスから作られていたとある²⁴。串に巻きつけられる Teig には「異教の」(heidnisch) という形容詞がつけられている。これは中世においてアラブの影響を受けた料理につけられた形容詞である²⁵。中世ヨーロッパにおけるアラブの影響は 10 世紀に始まる十字軍の遠征に始まり、これは食の分野でもみられる²⁶。具体的にはサフラン、コショウ、ショウガ、クローブなどを中心とした香辛料の使用である。

香辛料は風味づけであるとともに色づけとしても使われ、彩色された料理は中世の宴会料理の特徴である。ヨーロッパにおいて料理を色づけすることは 13 世紀末から 14 世紀前半にかけて行われ、次第に色が食を特徴づけるようになった²⁷。しかしながら 15 世紀になると料理に色づけする目的は、宴会料理において見栄えの良さを意識した視覚的効果をねらうものとなってくる²⁸。2 種あるいは 3 種に彩色した生地を用意するという上記の指示からは、それに使う香辛料や色の指示はなく、この菓子の彩色が単に見た目の効果を求めるためだけのものであったことが分かる。長さを揃えるようにという指示は、均一な螺旋状に仕上げるためであろう。これも仕上がりの美しさを求めるものである。卵を軽く塗ることは焼き上がりに照りを出すためであり、あまり熱くならないように焼きなさいという指示は、焦げすぎないように色よく焼き上げるためである。

以上のことから、「一本の串で菓子を食べることについて」のレシピは料理人が宴会料理として焼成している菓子であることが見て取れる。ハーンの第 2 期の串焼き菓子はもはや簡易的なパンではなく、料理場で焼成される宴会用の菓子となっている。それでは、味覚的に劣るパンであったオベリアスから宴会料理として料理人によって焼成される菓子へという移行は、何を意味するのであろうか。これらについての考察は第 2 章の第 3 節-(1)で取り組むこととして「バウムクーヘンの系譜」の発達史の精査を進める。

²⁴ Krauß, *op. cit.*, S. 186.

²⁵ ウィートン、前掲書、39~40 頁。

²⁶ 伊東俊太郎『十二世紀ルネサンス』（講談社学術文庫、2006 年）第一講を参照。

²⁷ 中世料理の彩色は、本来、その色ひとつひとつに文化的なステータスが付与されていたとハンス・コンラッド・ペイヤー (Hans Conrad Peyer) は強調している。フランドラン/モンタナリー『食の歴史 II』前掲書、616 頁。

²⁸ 治部千波「中世ヨーロッパの料理の色-「サラセン・コネクション」による食の発展-」(『食文化研究 no.14』一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会 2018 年) 1~9 頁。

第3節 第3期 16世紀の板状生地

「バウムクーヘンの系譜」における第3期の串焼き菓子は、次の二つの料理書の中にそのレシピを見つけることができる。その料理書とは、バルタザル・シュタインドル (Balthassar Staindl) 『美的で有益な料理書』 (*Ain künstlichs und nutzlichs kochbuch*) とマルクス・ルンポルト (Marx Rumpolt) 『新料理書』 (*Ein new kochbuch*) である²⁹。それぞれのレシピの解説に入る前に16世紀の料理書、及び『美的で有益な料理書』と『新料理書』について簡単に見ておきたい。

第3節-(1) 16世紀の料理書

15世紀半ばにグーテンベルクが改良した活版印刷術は、13世紀頃イスラム世界からイベリア半島とシチリア島を経てヨーロッパに伝わった製紙法と結びついて、従来の写本よりも迅速で安価な書物の製作を可能にした³⁰。1500年までにヨーロッパの250以上の都市に印刷機が設置され、ヨーロッパの人口が約8000万人余であった時代にあらゆる種類の書物1200~2000万冊が作られた³¹。このように書物の普及が進む中であって、料理書は比較的早期から出版された。ヨーロッパでの初期の料理書としては、フランスで1486年に出版されたギヨーム・ティレル (別名タイユバン) (Taillevent, Guillaume Tirel) 『あとに続くはル・ヴィアンディエなり』 (*Cj Apres Sen Suyt le Viandier*) (以下『ヴィアンディエ』と記す) と1505年に同じくフランスで出版されたバルトロメオ・サッキの筆名であるプラティーナ (Platine, Bartolomeo Sacchi,) 『高雅なる逸楽と健康について』 (*De honesta voluptate et valetudine*)³²が挙げられる。また、スティーブン・メネル (Stephen Mennell) は著書『食卓

²⁹ 前者は Balthassar Staindl, *Ain künstlichs und nutzlichs kochbuch*, Augsburg, 1547, 書名の綴りは原文のまま。後者は Marx Rumpolt, *Ein new kochbuch 1581*, Edition Leipzig, 2.Auflage, 1977.

³⁰ リュシアン・フェーヴル、アンリ＝ジャン・マルタン『書物の出現 上』(関根素子他訳、ちくま学芸文庫、1998年)第一章を参考にした。

³¹ ピーター・バーク『ヨーロッパの民衆文化』(中村賢二郎他訳、人文書院、1988年)326頁、及びスティーブン・メネル『食卓の歴史』(北代美和子訳、中央公論社、1989年)108~109頁。バークは同書において、それまで捉えられていなかった1500年代から1800年ぐらいにかけての職人と農民を中心とした非エリート層、つまり一般の人々である民衆文化について、祭り、芸能などのあらゆる切り口で史料を集め、その実態に迫っている。

³² 前者はルヴェル、前掲書の117頁には1490年刊行とある。また J-L・フランドラン/M・モ

の歴史』の中で 1485 年に出版された『料理長』(küchenmeister)に言及している³³。

『高雅なる逸楽と健康について』は食事のマナーや健康に良い食事の楽しみ方の記述が主で料理に関する部分は少ないが、もう一方の『ヴィアンディエ』は中世に見られる写本の料理書を元にしたものである。タイユバンは 1326 年に王室の調理場で働き始めて以来約 70 年フランス王室に仕えた実物の料理人であることから、この書物はタイユバンの名の元に 14 世紀頃のフランス王室料理を集約した料理書と捉えられている。また『料理長』は、1485 年にニュルンベルクで出版されて以来ドイツで 56 版を重ねたとされる³⁴。

料理書は 16 世紀に入ると相次いで出版された。とりわけ活版印刷術の発祥の地であるドイツでは 16 世紀には多数印刷されており³⁵、その代表的なものが、レシピを掲載している前述の二冊である。

ドイツにおいて料理書はラテン語ではなく俗語、つまりドイツ語で書かれている。このことからイギリスの社会学者であるメネルは『食卓の歴史』において 16 世紀の料理書は、高位の聖職者や宮廷で働く料理人の仕事をそのすぐ下の階層の料理人が模倣したいという社会の要求を掬い取ったものであると見ることができるとし、「料理実践者が、料理実践者のために書いた³⁶」と捉えている。しかしながら一方でウィートンは『ヴィアンディエ』について次のように述べている。「書物の中にみられる数々の誤りは、印刷し、出版した者が料理に携わっていなかったことを物語っている³⁷」。この指摘も見落とすべきではないだろう。これについての考察は筆者の力の及ぶところではないが³⁸、本論では先に記した『新料理書』の著者であるルンボルトの巻頭文のうち分かる部分を抜き出して和訳したものを記しておきたい。ルンボルトはマインツの大司教の大膳職の長という役職にある料理人である。この文章からは当時の料理人と料理書のあり方が伝わってくる。

ンタナーリ編『食の歴史Ⅲ』前掲書、871 頁には(？)がついているものの 1486 年とある。後者はウィートン、前掲書の 62~63 頁において、原文のラテン語での出版は 1474 年とされる。

³³ メネル、前掲書、110 頁。

³⁴ メネル、同上。

³⁵ 料理書は 16 世紀において、とくにドイツとイギリスで数多く出版された。ウィートン、前掲書、58 頁。

³⁶ メネル、前掲書、111 頁。

³⁷ ウィートン、前掲書、54 頁。

³⁸ 書物の普及に関しては、バークの前掲書において、読み書きの能力と本への接近の手段についての慎重な考察がなされている。326~336 頁。

この文章は近代以前の古いドイツ語で書かれており、読めない綴りが多い上に文法上も不明な点が多々あった。拾える単語のみを現代のアルファベットに置き換えて訳した上の要約であることをお断りしておく。() 内は筆者の解釈である。

Der Durchleuchtigsten / Hochgeborenen Fürstin und Frauwen / Frauwen
Annen/geborenen Königin zu Dännemarck / Herzogin zu Sachsen / Landgräffin in
Thüringen / Marggräffin zu Meissen / Burggräffin zu Magdeburg /u. Meiner gnädigsten
Frauwen.

高貴なる侯爵夫人及び貴婦人の皆様、デンマーク王女アンネ様、ザクセン侯爵夫人、
チューリングゲン方伯夫人、マイセン辺境伯夫人、マルデブル城伯夫人ならび
に敬愛するご婦人方

Ohne allen Zweiffel aber ist unter gedachten Künsten nicht die geringste Kochen oder
Küchenmeisterey. Denn dieses können weder hohes noch nidriges Standts / weder
Reiche noch Arme / ohne nachtheil jrer Gesundheit entrhten /

考えうる諸技能の中で、料理ないし厨房術 (Küchenmeisterey) は最も低いものとは言えない。というのは身分の高い者も低い者も、健康を害することなしにはこの技術を断念することはできないからだ。

dieweil es umb diß zergänglich Leben von Natur also beschaffen/ daß der Abgang der
Narung / so von der jennerlichen natürlichen Hitze verzehret / und dem abgearbeiten
Leibe und allen Gliedern zu gut angelegt wirt / durch mässigen Brauch eusserlicher
Speiß ersetzt und erstattet werde / nicht änderst / als wenn in einem Liecht oder Lampen
/ so da brennet die Flamme dem Tacht / so lang Oel / oder ander Fettigkeit / darinnen
beywohnet und anhenget / biß endtlich durch Abgang der Narung sie von dannen zu
scheiden gedrunge / oder aber durch allzuviel unreines und undüchtiges Fette
uberweltiget / und mit Gewalt verleschet wird.

生命というのは危うい性質のもので、栄養が低下すると自然の熱によって消耗が激しくなるが、しっかりとした食事によって疲れきった体と四肢は栄養を補給され、体力を回復できる。それはちょうど油やその他の脂肪がある間は、栄養の低下によって脂肪がついには生命から分離されるに至るまで、照明やランプが炎を燃やし続けるようなものである。あるいは、あまりに多くの不純で役に立たない脂肪があれば、火は無理矢理消されてしまうのである。

Eben gleiche Gelegenheit hat es auch umb alle lrdische / sonderlich aber des Menschen Körper / in welchem das neatürlich Feuer oder Hize / durch tägliche Arbeit gemehret / und gleich aufgeblasen / den Saft und Narung stätiga verzehrer und wegrasset / solche zu widerbringen / damit der Mensch nicht wie ein Liecht außgehe / ist Speiß und Tranck zum höchsten von nöten / damit auch nicht die natürliche Flam durch undüchtige und ubelbereitete Speiß erlegt und ersticket werde / ist leicht zu erachten / was für grosse Bescheidenheit / fleiß und aufsicht in Essen machen notwendig erfordert werde.

同じことは地上のあらゆるもの、もちろん人間の体にもあてはまることで、人間の体の中では日々の仕事によって炎あるいは熱は増え、体液と栄養は常に消費され消耗されるが、それを回復して再び光を起こし、自然の炎が十分でない下手にしつらえられた食事によって消し去られてしまわないためには、(きちんとした) 食事と飲み物が絶対に必要であることは、すぐにわかるだろう。食事は大いなる謙虚さ、勤勉と配慮によって準備される必要がある。

finden sie kein ander / als daß sie etwas jemal ein bösen ungesunden Bissen gegessen oder getruncken / welches dann auch die Ertzte(?) / so dieselbige zu kurieren gebraucht werden / durch gegenwertige Umbstände und Gestalt der Krankheit überzeuget / nicht leugnen können.

(…体調が悪くなる原因は…) 何か良くない不健康なものを食べたり飲んだりしたことによるのである。するとそれを治すために医者にかからなくてはならない。医者はそのような症状と姿を見て、病気であることを確信するだろう。

Ist also die eygentliche und fürnembst Ursach mancher fehrlicher Kranckheiten nichts anders / denn entweder Unwissenheit und Unverstandt / oder aber Naschlässigkeit und unbedacht der Köche und Köchin / gelegen.

多くの危険な病気の本来の、また第一の原因は、料理人の無知か無分別、あるいはほんざいさか無思慮にある。

Dannen hero denn oft grosse Herrn von jhren Mundtköchen sich haben hören lassen / daß in derselben Händen jhr Leben und Wolfart stehe.

それゆえ偉大な領主たちはしばしばこれまで自分付きの料理人に、私の生命と健康はお前たちの手にかかっている、と言い聞かせてきたのである。

Ist derwegen zum höchsten von nöten / daß sie von Jugendt auf in dieser Kunst recht unterricht und wol geübet werden : Darzu jnen denn gute Kochbücher nicht wenig förderlich seyn könnenn.

それゆえに若年の頃からこの技に精通し、修業することは、必要欠くべからざることなのである。そのためにも優れた料理本は少なからず必要であり得る。

mit was grosser Mühe und Arbeit ich dem Kochen nun viel Jahr lang abgelegt / an vieler Herrn Höfen gewesen / und etwas in Italien / Niderlamden / Keussen / Preussen / Polen / Ungern / Böhmen / Osterreich und Teutschlandt gesehen und erfahren / hiervon etwas gewisses in Druck zu verfertigen / damit andern Leuten / so vielleicht auch gerne etwas lehrneten / sonderlich aber der Jugendt möchte gedienet werden /

私は多くの領主のもとで長年苦労を重ねてきた。たとえば、イタリア、オランダ、コイセン（?）、プロシア、ポーランド、ハンガリー、ボヘミア、オーストリア、ドイツで見聞を広め、経験をつんできた。その研鑽から幾ばくかを印刷に付したいのである。というのも、人々がそこからおそろくにかを学んでもらいたいだけでなく、私にしば

しば教えを請いに来た若い人達に奉仕したいからである。

上記の巻頭文は高位の婦人達に捧げられている。このことは、高位の家では料理人は家主ではなくその夫人に近い存在であったことが分かる。またルンポルトにおいては料理は健康を維持するものであり、料理人は主人の健康管理を担う者という自負が強く現れている。さらにルンポルトの元には若い料理人が教えを請いに訪ねて来ることも分かる。そして何より上記の巻頭文から伝わってくることは、ルンポルトは自身を職人ではなく、マインツの大司教に仕える家臣と捉えていることである。

次にシュタインドルとその著書について見ておく。シュタインドルはバイエルンのディリンゲン出身であり、バイエルン公国のアウクスブルクにおいて銀山と金融で資産を築いた富豪であるフッガー家で働く料理人であった。料理人といってもシュタインドルもフッガー家の貴賓館を統括する司厨長である。『美的で有益な料理書』には二千を超えるレシピがのせられており、その中にはマジパン細工で作られた赤い蟹などという遊び心にあふれたものもある。当時名をなした料理人は自身の持つ料理技術を伝え広めることが期待されており、シュタインドルも同書の巻頭において、人々が自分自身で芸術的で役に立つ料理を学ぶことができるようにこの本を記したと述べている³⁹。

以上のことから分かるように、串焼き菓子はシュタインドルやルンポルトという高位の聖職者や富豪に仕えた料理人の仕事の集大成である料理書の中に収められているものである。このことを踏まえて、二つのレシピを見ていく。

第3節-(2) 1547年 シュタインドル『美的で有益な料理書』のレシピ

以下、近代以前の古いドイツ語で書かれた『美的で有益な料理書』の中の「宮廷風の食事とこの管状のものは呼ばれる」と表題のついたレシピの原文と和訳を記す。現代のアルファベットに置き換えた上で和訳したが、現代ドイツ語とは綴り及び文法が異なるため、現代ドイツ語としては不完全であること、またできるだけレシピの内容を忠実に汲み取ることに重点を置いたため、和訳がまわりくどい記述になったことをお断りしておく。なお□は、

³⁹ Anne Willan, *THE COOKBOOK LIBRARY, Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*, The Regents of University of California, 2012, pp.100-101.

判読不明な箇所である。和訳するにあたって、単語のみを訳するだけでは意味がわかりにくい部分については、括弧内に筆者による補足と説明を挿入した。

1547 年 シュタインドルの『美的で有益な料理書』におけるレシピ

Ein höflich Essen / heißt der Raiff

Gib es für ein ri □ oder ein Backens□（文字が読みづらく、解読できず、訳は以下から） ./ Nimm ein halb Mäßlin gut Semmelmehl. / Nimm es halb ver□/ in ein Schussel. / Die kupferig oder zinnern sei. /Nimm Mehl, /das erwärm in einer Stube. /Nimm ein Mäßlin süßen Rahm./ Laß ihn warm werden, /dass du kein Finger darin haben magst./ Nimm ein Löffel voll Garben unter den süßen Raum. / Nimm zwei Eier./ Schlage auch unter den Raum. / Raum/ Rühr es also ab. / Setz auf der Zinnschussel zu der Wärme. / So geht er auf./ Er muß aufgehen /bei einer Viertelstunde, /dass er fein zach wird / und sich glatt blättert am Rühren. /

Nimm dann bei ein halben Viertel Weinbeere. /Schön erkläubet /die gar trocken seien./ Die rühr in Teig./ Nimm auch ein halb Lot Muscatblüte/ und zerbröckel es klein. / Rühr es auch in Teig,/ so er bald abgebaut ist /und gefallen ist. / So setz ihn wieder zu der Wärme/ in der Schussel, / dass er aufgehen/ wird. / Bei einer Viertelstunde, / so nimm den Spieß, der muß darzu gemacht sein. / Salb ihn mit Schmalz/ ein wenig, /doch dass er nicht naß sei. / Nimm dann den Teig. / Leg ihn fein an den Spieß /um und um /in gleicher Dicke ab, /dass er fein glatt wird /und □. / Dann /so nimm die Eierdotter, /die Salz ein wenig./ Bestreich den Teig /am Spieß fleißig um und um,/ dass er fein gelb wird. / Wenn er nun bestrichen ist, /so nimm ein groben Faden, /ein Zwirn. Den bind um den Teig /in Maßen wie ein Reif. Schau eben, dass der Faden /so lehn□ sei /auf dem Teig lieg□ und gar nicht.

宮廷風の食事と、この管状のものは呼ばれる

良質の白い小麦粉を半カップ取り、それを半分ボウルに入れなさい。（ボウルは）銅または錫であるよう。部屋で温めた小麦粉を使いなさい。1 カップの甘くした生クリームを使いなさい。それを、指をその中に入れたくないと思うくらいに温めなさい。甘く

した生クリームの中に山盛り 1 スプーンの西洋ノコギリソウ⁴⁰を入れなさい。卵 2 個をとり、生クリームの中で泡立てなさい。そしてそれ（残りの小麦粉）を混ぜなさい。温めるために錫のボウルの上に置きなさい。（おそらく、生地を入れた錫のボウルをどこか暖かいところの上に置くという意味ではないか）すると生クリームは膨らむ。（発酵することを表す）それが繊細で滑らかな葉の表面のようになるために、15 分間膨らませなければならない。

それから 8 分の 1 リットルの干しぶどうを入れなさい。よく乾燥したものを選ぶこと。生地によく混ぜる。細かく砕いた半ロット（約 8g）のメースを生地に混ぜなさい。そうすればやがてつながって滑らかになる。そうして生地を再びボウルに入れて、それが膨らむように温めておきなさい。15 分たったら、このために作られた焼き串を取りなさい。それが湿らないように、ほんの少しのラードを塗ること。（焼き串の内部に水分が浸透しないように、ラードを保護膜として使うという意味か）そして生地を取りなさい。生地を焼き串に同じ厚さで何度も巻き、それが滑らかになるようにしなさい。そして少しの塩を加えた卵黄を使い、焼き串の上の生地の周囲に頻繁に塗りなさい。それがすばらしい黄色になるように。それが塗られたら、粗い撚糸を手に取り、輪になるように生地のまわりを巻きなさい。撚糸が均一になるように見ていること（？）

Das fünfte Buch

Einbeiz. Der Teig ginge sonst nicht vom Spieß, wenn er umbunden ist mit dem Faden. So laß ihn zu einem brennenden Feuer. Nur gar flugs um und um braten, bis er erwärmt. Dann nimm ein Schmalz, das laß zergehen Finger darin haben magst. Nimm dann ein kleines Tüchlein einer vordern Spann lang und zweier Finger breit, die bind in ein Knüppel. Tu es in das Schmalz. Salb den Braten, wie ein Span Sau□. Dann so brat es mehr flugs um, so wird er abfegen□. So salz ihn mehr wie vor und brat eins Braten, bis er sich fein brennt□. So salz ihn zum drittenmal und brat ihn oft, so lang bis er fein leicht braun wird. So nimm ihn vom Feuer und wend den Spieß um, dieweil zieh den Faden und eil damit auf ein schönes weiß Tuch. Nimm ein Messer ledig den raus von

⁴⁰ ヨーロッパ原産の薬草。食欲増進や解熱に薬効があるとされた。西洋ノコギリソウが串焼き菓子になぜ使われたかは不明だが、後述するルンポルトのレシピには使われていないため、好みで使う風味づけと思われる。ハーブティーとしても飲用される。

beiden Seiten ab vom Ort. Dann so nimm ein Tuch in beiden Händen. Zieh ihn fein gemächlich herab, so geht er fein herab vom fein zu. Schieb ein Tüchlein in beiden Örter □, dass die Wärme nicht heraus geht. So zieht es sich hübsch an und wird fein trocken inwendig und ist also bereit. Den Teig muß man salzen, wenn man am ersten anmacht. Auch wenn du den eig angemacht hast, so breit ein Tuch auf den Tisch und wieg □ den Spieß in und her, so kommt der Teig gleich an den Spieß.

第5巻

着色。生地が撚糸でぐるりと巻かれていれば、生地は焼き串から外れることはないだろう。そうして生地を、激しく燃えた火に置きなさい。生地が温まるまで、何度もすばやくひっくり返して焼く。その次にラードを取り、指が入れられるくらいの温度にそれを溶かしなさい。そして足の甲の長さで2本の指の幅の小さな布切れを取り、それを丸太棒に巻きなさい。それをラードの中につける。糸を紡ぐようにラードを焼きものにぬる。そしてより素早く焼き物の廻りを焼きなさい。そうすればラードは取り払われる（焼け落ちる）だろう。そして前にも増してラードを塗り、きれいに焼けるまで焼きものを焼きなさい。そこで焼きものに3回目の塩をし、それを何度も焼きなさい。それがきれいに薄茶色なるまで。そうして焼きものを火から取り出し、焼き串をひっくり返しなさい。糸を引っぱり、急いで美しい白い布の上に置きなさい。それから一本のナイフを取り、焼きものを両側から、その場所から離しなさい。そして両手で一つの布を取りなさい。それをきちんとゆっくりと下に引き延ばしなさい。そうすれば、焼き物がきちんと置かれる。温かさが外へ行かないように、両端に一枚の小さな布をのぼしなさい。そうすれば、焼きものが美しい形にまとまり、きちんと中まで乾燥し、つまり完成される。生地は最初に調合されるとき、塩をされなければならない。また生地を調合したならば、布をテーブルの上に広げ、焼き串をあちらこちらに揺らすこと。そうすれば、生地はすぐに焼串の方にきます。(?)

最初のレシピにも言及されている錫は熱伝導が早く、また保温性も高い。したがって錫のボウルを使うようにという指定は、この生地が温かい状態を保たなければならないものであることを示している。小麦粉を部屋で温めるという指示からも生地の温度の重要性が伺える。さらに指を入れたくないぐらいに生クリームを温めるとある。指を入れたくない温度

とは、その後に卵を混ぜることを考え合わせると、60 度前後と考えられる。卵黄は 65 度から凝固してくるからである。このような生地温度管理の指示からは、これが発酵生地であることが分かる。15 分で膨らまなければならないとの記述は、生地の温度管理、混ぜ方などが悪ければ、この生地はうまく発酵せず、美味しくは焼き上がらないということを意味し、この菓子の製造は熟練を要するものであることが示されている。

表題に「宮廷風の食事」(Ein höflich Essen) と記されていること、また材料に「良質の白い小麦粉」(gut Semmelmehl)が使われていることはこの串焼き菓子が贅沢で特別なものであったことを物語っている。また「甘くした生クリーム」(süßer Rahm)が使用されているが、甘さの程度は示されておらず、何による甘さかもわからない。風味つけは西洋ノコギリソウでつけられている。15 分間一次発酵させた後に干しブドウと砕いたメースを加えて捏ねてまとめ、二次発酵させている。これらの行程からは、この生地はパン生地の扱いがなされていることが見てとれる。そしてこの生地は「このために作られた焼き串」(Spieß, der muß darzu gemacht sein) によって焼成される。生地を焼き串に「同じ厚さで何度も巻き」(um und um/in gleicher Dicke ab wechseln) という記述からは、生地を板状にして伸ばして焼き串に巻きつけたのかどうかは判別できないが、同じ厚さと記されているところから、均一な火の通りを考慮しているようである。さらに塩を加えた卵黄を塗るのであるが、これは「すばらしい黄色」(fein gelb) に焼き上げるための作業である。

これに続く第 5 巻は焼き方と焼き串からの外し方の解説である。こちらはラードを塗りながら焼くとあり、塩で味の仕上げをすることが強調されている。焼き串からの外し方については意味を掴めないところもあるが、焼き串の両端をナイフで切り落とし、布の上で焼き串を揺り動かして生地を焼き串から外すのではないかと推察できる。

第 3 節-(3) 1581 年 ルンポルト『新料理書』のレシピ

Nimm warme Milch/ und schlag Eier darunter/ mach ein Teig an mit schönem weissen Mehl/ nimm ein wenig Bierhefen und Butter dazu/ Lass ihn (Teig) eine Weile stehn hinter dem Ofen/ daß (so daß) er (Teig) über sich steigt/ mach ihn (Teig) wieder zuhauf/ und salz ihn ein wenig /walk ihn darnach fein sauber aus/ wirf schwarze Rosine darüber./ Nimm einen Walker, der fein warm und mit Butter geschmiert ist, und leg ihn (Walker) auf den Teig. Schlag den Teig darüber und bindt ihn (Teig) mit einem

zwirnsfaden zusammen/ daß er (Teig) nicht herab fällt/ leg es zum Feuer und wende es fein langsam um/so wird es sich sauber braten.

Und wenn es braun wird,/ so nimm ein Pinsel/ und steck ihn (Pinsel) in heisse Butter/ und streich den Kuchen damit./ so wird er(Kuchen) schön bräunlich. Und wenn er (Kuchen) schön bräunlich. Und wenn er (Kuchen) gebraten ist,/ so tue ihn (Kuchen) von dem Walkerspieß/ und steck beide Löcher zu mit saubern Tüchern/ so daß die Hitze dabei bleibt./ Laß also bleiben/ bis es kühl wird,/ so gib es kalt auf einen Tisch,/ so wird es fein mürbe und gut. Und man nennet es Spießkuchen.

温めた牛乳を使いなさい。そしてその中に卵を混ぜ、きれいな白い小麦粉とともに捏ねて生地にしなさい。少量のビール酵母とバターをそれに加えなさい。生地が膨らむようにしばらくの間オーブンの脇に置いておきなさい。生地を再び小さな山のように膨らませなさい。そしてそれにすこし塩味をつけなさい。そして次にそれをしっかり念を入れて捏ねなさい。黒い干しブドウをその上に散らしなさい。よく温めたバターを塗っためん棒を使いなさい。そしてめん棒を生地の上に置きなさい。生地を上当て、生地が落下しないように撚糸で生地と一緒に結びなさい。それを火の上に置き、上手にゆっくりとひっくり返しなさい。そうすれば、それはきれいな焼き上がりになる。

そしてそれが褐色になったら、刷毛を使いなさい。そして刷毛を熱いバターに浸し、それでそれ（焼き菓子）をなでなさい。そうするとそれ（焼き菓子）は美しい褐色になるだろう。そしてそれ（焼き菓子）が焼けたら、めん棒から外し、熱がその際に保てるように、きれいな布で両方の穴を被いなさい。それが冷めるまでそのままにしておき、食卓に冷めたものを供しなさい。そうすれば、繊細でサクサクとして素晴らしいだろう。そしてこれをシュピースクーヘンと呼ぶ。

ルンポルトのレシピの生地も、温めた牛乳と卵そして白い小麦粉を捏ねたパン生地である。さらにルンポルトのレシピではビール酵母という発酵種が明記されている。生地に散られる干しブドウはシュタインドルのレシピにもあり、干しブドウは白い小麦粉とともに当時の串焼き菓子の基本的な材料であったことが分かる。ルンポルトはめん棒を板状に広げた生地の上において生地を巻きつけ、撚糸で結わえつけるという方法を取っている。これをシュタインドルの「同じ厚さに何度も巻き」と比べると、生地が伸ばしやすい状態であっ

たことが推測できる。これはルンポルトの生地の方がシュタインドルのものよりも、発酵パン生地として洗練されていたことを意味すると思われる。照りづけには、塩入卵黄を使ったシュタインドルに対して、ルンポルトは溶かしバターを使っている。卵黄の方が皮膜状の照りなのに対して、溶かしバターは褐色の焦げ色である点に違いはあるが、双方共に美しく美味しそうな焼き色を求めていることが分かる。

ルンポルトのレシピで特筆すべきことは、串焼き菓子の味わいに言及していることである。「繊細でサクサクとして素晴らしい」(fein mürbe und gut) という表現からは、ルンポルトのこの菓子への思い入れの深さを感じとれる。またルンポルトは串焼き菓子をシュピースクーヘン (Spießkuchen) つまり串焼き菓子と命名しているが、このことから当時はまだ心棒で焼く菓子の名前が定まっていなかったことが分かり、同時に名前を統一して確立させたいというルンポルトの強い意向を読み取ることができる。

第3節-(4) 第2期の完成期としての第3期

ハーンは「バウムクーヘンの系譜」において、第3期を「合理的な」製法の時期と記しているが⁴¹、これについては疑問を感じざるを得ない。シュタインドルとルンポルトのレシピの解読から分かるように、生地は贅沢な材料で発酵という手間をかけて作られている。板状に延ばして一度に巻きつけるという作業の方が数本の紐状にして巻きつける作業よりも合理的に思えるが、菓子の製作全体から捉えると、発酵生地の方が手の込んだ製法となる。むしろ筆者は第3期を第2期の完成期と捉えた方が良いのではないかと考える。15世紀半ばの第2期に料理人の手で焼かれる祝宴の菓子となった串焼き菓子は、以降100年余りに渡って焼き続けられ、その間に彩色されていた生地は白い小麦粉、生クリーム、バター、干しブドウなどで作られる贅沢な発酵生地となった。15世紀半ばに紐状の着色生地を心棒に均一に巻きつけて焼くという「見た目重視」であったこの菓子の眼目は、美しい焼き色へのこだわりとして引き継がれている。シュタインドルは「すばらしい黄色になるように」生地の周囲に塩入卵黄を頻繁に塗ることを指示し、ルンポルトは「美しい褐色になる」ために焼成時には火の上に置いた生地を「上手にゆっくりとひっくり返す」(wende es fein langsam um) と指示している。両者のレシピが語る串焼き菓子は表面は焙り焼きの持ち味である「サ

⁴¹ Hahn, *op. cit.*, S. 413.

クサクとした」食感であり、発酵生地であるために中はふんわりとしているはずであり、表面はパリッとして中はふんわりという現代のパンの売り文句のような菓子であったろうと思われる。シュタインドルのレシピの表題には、「宮廷風の食事とこの管状のものは呼ばれる」(Ein höflich essen / heißt der Raiff) とあり、ルンポルトはこの菓子をシュピースクーヘンと命名している (man nennet es Spießkuchen)。ここにおいて串焼き菓子は、料理人が作る宴会の菓子として確立されたといってよいのではないか。以上が、筆者が第 3 期を発酵パン生地としての串焼き菓子の完成期と考える所以である。

そして同時に宴会用の晴れがましい菓子として確立された第 3 期の菓子は、すでに次の時期に移行する要因となる大きな矛盾を抱えていた。簡易的に焼成されるパンであったオベリアスが越境して宴会用の菓子となったこの串焼き菓子の根幹は、いうまでもなく心棒に生地を巻きつけて焼く直火焼きにある。第 1 節-(3)で述べたように、直火焼きは発酵パン生地を焼くには不向きな焼成法である。発酵パン生地は間接的にじわじわと加熱する焼成法においてふっくらと焼き上がり、その持ち味が生かされる。これに対して、シュタインドルとルンポルトのレシピでは、ふっくらと焼き上がる生地を敢えて焼き串に巻き、撚糸で括りつけて焼いている。これでは発酵生地の良さであるふくらみは「十分」には得られない。表面はさっくりとはしているが、ふんわりとした中身が薄く焼き上がってしまうからである。繰り返すが、発酵生地は間接的にじっくりと加熱されてこそふっくらと焼き上がる。

ただ、ここで忘れてはならないのは、上等なパン生地を敢えて棒状に焼くという「遊び」こそがこの串焼き菓子の「特別さ」を示すのではないかということである。この点については第 2 章の第 3 節-(1)で考察することとする。さらに第 3 期までで重要なことは、「宮廷風の食事」である「シュピースクーヘン」には、今日のバウムクーヘンの生命線ともいえる焼き重ねられた層である「年輪」がないことである。ここまでの串焼き菓子は、紐状の生地を、あるいは板状の生地を焼き串に巻きつけて一気に焼成するため、その断面に焼き色の層はない。

第 4 節 第 4 期 17 世紀末に出現した卵生地

第 3 期までの心棒につけて焼く菓子を本論文では「串焼き菓子」と表記してきた。これは生地を巻く棒が串 (Spieß) と表記されていたからである。ただルンポルトのレシピの表記では「めん棒のような串」(Walkerspieß) となっており、串というよりもある程度の太さの

ある、めん棒のような棒が使われたことが分かる。「バウムクーヘンの系譜」の言葉と事柄の項によれば、バウムクーヘンには 74 種もの名前や表記法があり、それらの大部分は、ルンポルトが命名したシュピースクーヘンがそうであるように「串、棒、木」(Spieß, Prügel, Baum) という焼くための道具から取られているとされる⁴²。バウムクーヘンという名前は、1682 年にベルリン選帝侯の侍医であったヨハン・ジギスムント・エルスホルツ (Johann Sigismund Elsholtz) による『食餌療法料理書』(*Diätetisches Kochbuch*) によって「バウム・クーヘン」(Baum・Kuchen) という表記で初めて記されたとされる⁴³。以上のことを考慮すると第 3 期からの菓子を串焼き菓子と呼ぶのはふさわしくないが、呼び名を変えると発達史の本筋を辿りづらくなるので、第 1 章では串焼き菓子で通すことにする。

高位の聖職者や富豪の大膳職の長のように名をなした料理人が仕事の集大成として世に送る料理書に記された串焼き菓子は、第 3 期で完成を見たといってよい。しかし串焼き菓子は大きな転換点を迎える。それは生地そのものが変わるという本質的な変化であった。そしてそれをもたらしたのは権威ある職業料理人ではなく、以下に述べるように『十分に教育を受けた女料理人』(*Die wohl unterwiesenen Köchin*) という料理書を執筆した女料理人であった。

第 4 節-(1) 女性による料理書

第 3 期までの菓子とは全く違う新しい串焼き菓子のレシピが初めて紹介されたのは、マリア・ゾフィア・シェルハンマー (Maria Sophia Schellhammer 1647-1719) の『ブランデンブルク料理書』(*Brandenburgisches Kochbuch*⁴⁴)である。同書は 1697 年、1704 年、1713 年に『十分に教育を受けた女料理人』(*Die wohl unterwiesene Köchin*) として出版されたが、内容はそのままに『ブランデンブルク料理書』と改名され、ベルリンで 1723 年と 1732 年に出

⁴² Hahn, *op. cit.*, S. 409. 及び Krauß, *op. cit.*, S. 184. ここにはシュピースクーヘンの他にプリュージェルクーヘン Prügeltuchen、プリュージェルクラップフェン Prügeltapfen、シュタンゲンクーヘン Stangenkuchen の名が挙げられている。

⁴³ Hahn, *op. cit.*, S. 409. Krauß, *op. cit.*, S. 184.

⁴⁴ 本論文では以下の復古版を用いた。書名は原文のまま。Schellhammer(oder Schellhammerin), Maria Sophia. *Das Brandenburgische Koch= Buch / Oder: Die wohl unterwiesene köchinn*, Berlin (1723), Nachdruck, Hinstroff Verlag, Rostock 1984. 同書にはラインハルト・ペーシュ (Reinhard Peesch) によるあとがきがある。

版された。

シェルハンマーは、哲学、物理学、医学を修めた帝国評議員（Reichspublizist）で大学教授であったヘルマン・コンリンク（Herman Conring）の娘で、彼女自身はニュルンベルクで地理学、文芸、神話学そして外国語の教育を受けている。1679年にギュンター・クリストフ・シェルハンマー（Günther Christoph Schellhammer）と結婚し、キールに居を移す。結婚後はシュレースヴィヒ・ホルシュタイン州のフリードリヒ4世の侍医のもとで、より高度で、理論的で実用的な調理法を身につけたとされる。まさに書名通りの充分に教育を受けた女料理人であった。

前述したように同書は1723年に『ブランデンブルク料理書』として出版される前に、1697年から『充分に教育を受けた女料理人』という表題で3度版を重ねている。この書名からは、当時充分に教育を受けた女料理人が非常に珍しい存在であったこと、または充分に教育を受けたことを強調しなければ女料理人への信頼が低かったことなどが推測できるが、同書は学識ある専門家によるものではなく、主婦を著者とする最初のドイツ語の料理書として位置づけられている。さらに同書は三十年戦争（1618-1648）後のドイツ社会構造の変化を表す書物とも捉えられている⁴⁵。これについては同書の1984年度の復古版のあとがきにラインハルト・ペーシュ（Reinhard Peesch）が詳しく述べている。ペーシュが指摘しているのは次のような点である。

1648年のウェストファリア条約で終結した三十年戦争は、ドイツを文化的にも疲弊させた。周知のように17世紀後半から18世紀にかけてのドイツの上流社会はフランス文化の強い影響を受けており、宮廷人や貴族がフランス語を公用語のように使い、ドイツ語を話さない貴族は珍しいことではなかった。プロイセン国王フリードリヒ2世（Friedrich II 1712-1786）でさえも正式にドイツ語を学ぶ機会がなく、46歳の時に「私の話すドイツ語は馭者なみだ」と語ったとされる⁴⁶。料理と菓子の世界でも「フランス文化の優位性」は存在した。ちなみにこの「フランス文化の優位性」という言葉は、1691年に出版されたマシアロ（Massialot）『王家とブルジョワの料理人』（*Le Cuisinier royal et bourgeois*）において用いられたが⁴⁷、その基盤は1651年に出版されヨーロッパ中の王侯貴族の料理に影響を与えたフラ

⁴⁵ Peesch. *op. cit.*, S.3.

⁴⁶ マックス・フォン・ベーン『ドイツ十八世紀の文化と社会』（飯田信雄他共訳、三修社、1984年）6～11頁。

⁴⁷ François Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, Paris, 1691. 治部千波「14世紀ヨーロッパ

ンソワ・ピエール・ド・ラ・ヴァレンヌ (François Pierre de la Varenne) の『フランスの料理人』 (*Le Cuisinier françois*) であった。

このように時代はドイツの王侯貴族階級がこぞってフランス語を話し、フランスを手本にした料理や菓子になびいていた。シェルハンマーも 1665 年にハンブルクでドイツ語版が出版された『フランスの料理人』の影響を受けている⁴⁸。なるほど同書の巻頭にはフランスを手本にしたテーブルセットの指示や祝宴料理が掲載されているが、同時にシェルハンマーは、オランダやイギリスの料理にも目を向けている。そして何より重要なことは、シェルハンマーが日常の簡素な食事をも取り上げており、それらの多くが彼女の故郷であるブラウンシュヴァイク・ニーダーザクセン地方の野菜を使った郷土料理であったことである⁴⁹。シェルハンマーは『充分に教育を受けた女料理人』において、宮廷風の料理を取り扱うことも、純朴な農民料理や下層市民の為に書くことも欲していないと述べ、「中産階級」 (Mittel-Stand) の暮らしにおける「平凡な家事」 (mittelmäßige Haushaltungen) のために書いたとしている⁵⁰。これは王侯貴族の料理書は、市民層にとって手本でも手引きでもないという宣言である。この点をペーシュは「威信革命としての食文化の革新」 (die Neuerungen der Esskultur als Prestigeinnovationen) とし、先に述べた社会構造の変化の表れとしている。

ペーシュの見解はフランスの料理書と比較することによってより明確となる。1746 年にフランスで出版された料理書にムノン (Menon) 『ブルジョワの女料理人』 (*La Cuisinière bourgeoise*) がある。同じ女料理人とあるが、こちらは料理人ムノン⁵¹が、小間使いを兼ねた女料理人しか雇えない中級や下級のブルジョワジーに、いわゆる特権階級のための高級料理を指南するという料理書である。同書は高級料理をより簡素化し、儉約と健康に配慮しているとされ、1746 年の初版からフランス革命後の 18 世紀末迄に 62 版を重ねた。前述のウィートンは、『ブルジョワの女料理人』を一種類のパイ生地で印象の違う料理を作ることや出し汁の応用の提案などが多く見られるとして、高級料理の調理法を単純化した指南書で

の料理書に見る食の共通性」 (『食文化研究』 no.12 2016 年 1 頁)。

⁴⁸ Peesch, *op. cit.*, 4 ff.

⁴⁹ *Ibid.*, S. 8.

⁵⁰ しかしながらペーシュは『ブランデンプルク料理書』のあとがきでシェルハンマーが述べている「中産階級」は近代的な概念においては「裕福な中産階級」 (Großbürgertum) であるとしている。Peesch, *op. cit.*, S. 13.

⁵¹ 「ムノンは 18 世紀における料理書の著者としては、最も多作な一人であったが、その経歴については何も知られていない」とある。ウィートン、前掲書、324 頁。

あるとしている⁵²。またメネルは「ムノンの簡素化は、宮廷モデルからの簡素化である」と記し、ブルジョワを対象にした料理書ではあるが、それは宮廷の伝統につながっていることを強調している⁵³。

このようにウィートンとメネルは、『ブルジョアの女料理人』における料理のあり方を、支配者層の高級料理を簡素化して真似る中級下級ブルジョワジーのための料理と位置づけ、支配者層とその文化的周縁者層の主従関係として捉えている。しかしながら『充分に教育を受けた女料理人』の方は、フランス風になびいているドイツの支配者層の料理を手本とするのではなく、郷土料理を含む市民自らの生活に即した食を提唱しているのである。前述したように、ペーシュが1984年度版『ブランデンブルク料理書』の復古版のあとがきにおいて、同書を北ドイツ諸都市において「裕福な市民階級の文化的な自己表示に寄与している」(der kulturellen Selbstdarstellung des Großbürgertums dienen)⁵⁴と記しているのは、このことに他ならない。

このような「中産階級」に向けた食生活の提唱でもあった『充分に教育を受けた女料理人』は、1723年に『ブランデンブルク料理書』として従来の権威ある料理人が記した料理書と肩を並べることになる。そして同書には第3期までのものとは違う、まったく新しい心棒で焼く菓子が掲載されている。むろんこの菓子はシェルハンマーが創作したものとは考え難い。それはシェルハンマーが見聞きしたもので、実際に自身でも作り、何よりシェルハンマーが「中産階級」に作って欲しいという見地から選んだ菓子であろう。同書には心棒で焼く菓子のレシピが4点掲載されており、それらには第2期の紐状の生地、第3期の板状の生地も含まれている。シェルハンマーの時代において串焼き菓子は新旧が混在していたのである。では第4期の新しい卵生地とはどのような生地であるのか。『ブランデンブルク料理書』のレシピを見ていく。

第4節-(2) 1723年(1697年) シェルハンマー『ブランデンブルク料理書』のレシピ

195. Einen Stangenkuchen zu backen

Nimm Rahm /ungefahr eine Kanne auf 8 Eier / weiß Mehl /Butter / laß sie

⁵² 同上、158-162頁、及び326-329頁。

⁵³ メネル、前掲書、140~142頁。

⁵⁴ Peesch, *op. cit.*, S. 13.

Zergehen / Muskatenblumen / ein wenig Salz / Aber leg es untereinander / mache den Teig / dass er sich gießen läßt: Wenn du ihn willst angießen / so laß die Stange wenden / dass sie gleich heiß wird / Schmiere sie mit Speckschwarten / oder Butter / dass sie feingischt und heiß wird / Tue den Teig in einen kleinen Topf / dass du kannst mit angießen / gieß den Teig auf der Stange auf und nieder / laß es geschwinde wenden / und ein helles Feuer halten / Setze eine Bratpfanne unter / dass der Teig hinein läuft/

195. 棒状の焼き菓子を焼くために

およそ 1 ポットの生クリーム、8 個の卵、白い小麦粉、バターを使いなさい。それらを溶かし、メース、少量の塩を加えなさい。(以下は判読が難しいが、おそらく、「そしてそれらが互いに重なり合うようにしなさい」であろう) かけられるような液体状の生地を作りなさい。あなたが生地をかけたい時に (かける前に)、棒が熱くなるように (おそらく火の上で) 回しなさい。棒が十分に熱くなるように、棒にベーコンの皮またはバターを塗りなさい。あなたが一度に注ぎかけることができるように、小さな深鍋の中に生地を入れなさい。棒の上で、上下に生地をかけなさい。それを手早く回し、強火を維持するように。(流れ落ちた) 生地を受けるために、フライパンを下に置きなさい。

Anderer Teil

Du mußt aber den Teig aus der Pfanne wieder in den Topf tun/ und immer angießen,/ weil was vom Teig da ist / und bis es feine Zacken bekommt.

Wenn du ihn nun gar angegossen hast / so laß alsdann langsam wenden / sonst springt er ab./ mache auch Butter heiß und begieß ihn / laß ihn fein bräunlich werden. Wenn er ausgebacken ist / so schneide an beiden Enden ein wenig ab /Danach nimm ein Vogelspießlein / Stecke es gemach daran hinein / dass er gelüftet wird / laß ihn jemand halten / stoß gelinde die Stange auf / so geht er ab /und bleibt eine feine Röhre / bestreue ihn mit Zucker in einer Schüssel / und gib ihn so hin.

追記

ただし、(心棒から流れ落ちた) 生地をフライパンから再び (生地を入れておいた) 深鍋に戻して、それを何度も、きれいな突起ができるまで注ぎかけねばなりません。

生地にしっかりと注ぎかけたならば、ゆっくりと回すこと。さもないと生地は、はじけて離れます。バターもまた熱くして、生地注ぎかけること。生地をきちんと褐色にさせなさい。生地を焼き終えたならば、両端を少し切り落とすこと。その後に細い鳥棒を取り、生地を空気を通すように、それをゆっくりと中に差し込みなさい。（焼成に使う焼き串の空洞に、細い鳥棒を差し込むことと思われる）生地を誰かに持たせ、そっと（細い鳥棒である）棒を突き刺しなさい。そうすれば生地は中が開いて（生地が焼き串からはずれ）、美しい管状のまま残る。それをボウルの中で、砂糖を振りかけなさい。

このレシピの生地は第 3 期のものとは違い、もはや発酵生地ではない。卵と生クリーム
の量だけが明示されており、小麦粉とバターについては分量の表記はない。しかしながら「注ぎかける」(angießen) という表現からは、生地が現在のクレープのような液体状生地であることが分かる。またきれいな突起ができるように串を回すことが指示され、生地が剥落する(abspringen)という失敗例があげられている。さらに焼成後の焼き串の外し方についての記述があり、この焼成法は解説が必要な特別なものであったことが見てとれる。

「バウムクーヘンの系譜」には、ザルツブルク司教の主膳であるコンラート・ハッガー(Conrad Hagger)の料理書に第 4 期の心棒にかけて焼く菓子
のレシピが 5 種類あると記されている⁵⁵。そこでハッガーの料理書の復古版⁵⁶をあたって見たが、これらのレシピを見つけることはできなかった。そしてあらためて「バウムクーヘンの系譜」を注意深く読んでいくと、ハッガーのレシピには異なる生地が 5 種類あるとするものの、レシピの特徴として記されているのは、スパイスが使われていること、ヘーゼルナッツの粉が入れられることのみである。むしろ強調されているのは、ギザギザの焼き上がりを作るためにアーモンドの細切りかレモンの皮の細切りを差し込むこと、焼き上がりに砂糖の糖衣が丁寧に塗ること、食卓に置く時には丸ごと立てて置き、開口部に花束を置くこと、さらにはその周りに小さなクッキーをのせたプレートをまわりに置くこと、というように、仕上げや食卓上での飾り方に関する記述である⁵⁷。

ザルツブルクは三十年戦争の戦禍を免れた都市であるので、宮廷や高位の聖職者に伝わ

⁵⁵ Hahn, *op. cit.*, S. 414.

⁵⁶ Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Kochbuch 1719*, Wilhelm Heyne Verlag, München (1979).

⁵⁷ Hahn, *op. cit.*, S. 414.

る食文化は継承されていたと思われる。とすれば、ハッガーはシュタインドルやルンポルトの系譜を継ぐ料理人であると位置づけていいだろう。焼き上がりの突起を作る方法や食卓上の装飾に注意が払われるということは、心棒で焼く菓子が高位の聖職者階級の間では祝祭のための特別な菓子であったことを示していると思われる。しかし何より重要なことは、シュタインドルやルンポルトに連なる権威ある料理人であるハッガーの料理書において、心棒で焼く菓子の生地が発酵パン生地ではなく、シェルハンマーが提案した液体状の生地へと変化していることである。つまりハッガーが料理書を記した 1719 年には心棒で焼く菓子は、発酵パン生地ではなく、かけながら焼き重ねる液体状の生地へと移行していたことが分かる。

第 4 節-(3) 「年輪」の誕生

ハーンにおける発達史区分第 4 期で一番重要なことは、心棒で焼く菓子の製法において生地そのものが全く異なるものに変化していることである。すなわち第 3 期には柔らかい粘土状であった発酵パン生地が、第 4 期ではクレープのような液体生地となっている。これは焼成法は同じながら、全く別の焼き菓子になったとあってよいほどの変化であると言ってよい。そして流れ落ちる生地を何度もかけながら焼くことによって串焼き菓子は焼き層ができる。ここにおいて心棒で焼く菓子は「年輪」を持ったことになる。

しかしながらこれに関しては以下の疑問がわいてくる。心棒で焼くという焼成法をとるならば、紐状にのばすか、板状の生地にして心棒に巻き付けるという発酵パン生地の方が向いていることは自明の理であろう。液体生地を心棒にかけて焼くのはどう考えても不都合である。流れ落ちた生地を下で受け止め、それを何度もかけながら焼く作業はいかにも手間がかかる。このやりづらい焼成法を取って取るという「非合理性」は、第 1 節-(3)で明らかにしたパンから宴会のための菓子へという移行とともにこの菓子の性質に深く関わってくる。心棒に液体状の生地をかけ、火加減を見つつ心棒を回しながら焼くという集中力と手間と時間のかかる作業へのこだわりは、製菓技術の熟練の先にある名人芸といったものへの憧憬や菓子職人の誇りへとつながる。そしてこれが後にバウムクーヘンを菓子の王とする要因の一つとなることは第 2 章で論ずることとなる。

とはいえ一方では、レシピから見た第 4 期の生地の変化は、古代ギリシアへの先祖返りと見ることもできる。第 1 節-(2)で述べたように、パン焼き窯がまだ完成しておらず多様な

焼成法が試みられていた古代ギリシア時代の無発酵の平焼きパンは、薄くのばして焼かれた。その後古代ローマ時代にはパン焼き窯が作られると、ヨーロッパでは無発酵パン生地は廃れる。しかし無発酵の平焼きパンは卵や牛乳入りの特別の菓子に姿を変えて、祭りや儀式などのハレの日に焼かれ続けるのである⁵⁸。これらは平焼きの意味を持つフラーデン (Fladen) と呼ばれ、フランスではフワス(fouace)と呼ばれてラブレーの『ガルガンチュア物語』に登場する⁵⁹。この生地を 2 枚の合わせの鉄製の焼き型で焼けば、第 2 節-(2)で述べた製パンから派生した菓子ウブリとなる。第 4 期において串焼き菓子は焼き層を持つ菓子となるが、この新しい生地はまた古代ギリシアへの先祖返りでもあると捉えることもできるのである。

第 5 節 第 5 期 18 世紀前半の完成生地

「バウムクーヘンの系譜」によれば、完成期とされる第 5 期のレシピは 1769 年におけるマルクス・ローフト (Marcus Looft) の『ニーダーザクセン料理書』(*Niedersächsischen Kochbuches*)⁶⁰において初めて公にされたという。ローフトについては、クラウスが『美しい焼き菓子年代記』の中で、シュレースヴィヒ・ホルシュタイン地方の都市イツェホー (Itzehoe) の最初の都市料理人 (Stadtkoch) であると記している。『ニーダーザクセン料理書』の 1758 年版と 1785 年版を調べたところ、バウムクーヘンという名で以下のレシピが見出された⁶¹。633 番と 634 番は 1758 年度版、443 番は 1785 年度版である。以下、同書のレシピを現代のアルファベットに置き換えた原文とその和訳を記す。

⁵⁸ 舟田、前掲書、62~63 頁、及びフランドラン/モンタナリー『食の歴史Ⅱ』前掲書、578~580 頁。

⁵⁹ フランソワ・ラブレー『ガルガンチュワ物語 第一之書』(渡辺一夫訳、岩波文庫、1973 年) 128~133 頁。フワスは小麦煎餅と訳されており、高慢な小麦煎餅売りが登場する。

⁶⁰ *Niedersächsischen Kochbuches* という表記の仕方は、Hahn, *op.cit.*, S.411.による。手元にある『ニーダーザクセン料理書』は註 61 に記す 2 冊。本論文のレシピはこの 2 冊に記載されているものである。

⁶¹ 前書は Marcus Looft, *Nieder=Sächsisches Koch=Buch*, Fotomechanischer Nachdruck der in Altona und Lübeck, erschienenen Ausgabe von 1758, もう一方は Marcus Looft, *Niedersächsisches Kochbuch*, Photomechanischer Nachdruck der in Göttingen, erschienenen Ausgabe von 1786.

第5節-(1) 1758年と1785年 ローフト『ニーダーザクセン料理書』のレシピ

Regula 633 .

Baum-kuchen

Man nehme ohngefähr eine Kanne, oder ein wenig mehr als 2 Pfund Nürnberger oder sonst recht gutes feines Mehl, 1 Phund fein gestossenen und durch gesichteten feinen Canarien-Zucker, solches zusammen in ein Geschirr gethan und 1 Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen, solches mit einer steifen Kuthe wohl durch geschlagen, Denn Bis 18 Eher nach gerade den 4 oder 6 hinein gethan, und immer inzwischen etwas geschlagen, zuletzt Zim mit, oder was einem sonst der Gewürz beliebt, nebst ohngefähr ein Quartier süßem Rahm dazu getsan, daß alles wohl durch einander geschlagen, Daß es ein rechter mittelmäßiger fließender Teig wird, denn so muß man ein dichts rund gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein grosses Rollholz, wo man Turtenteig mit machet, ohngefähr 2 Quartier lang.

Man kann ein solches Holz nach feinem eigenen Belieben verfertigen lassen, so groß als man es haben will, es muß auch ein Loch mitten in die Länge dadurch sehn, wo das Bratspieß durch gehen; dieseß Holz denn, welches der Baumtüber genannt wird, stecht man an einen Bratspieß und an beiden Enden mit ein paar Pflöcken befestiget, denn das Holz oder Baumtüber mit Bindfaden dicht um bunden und an Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten machet, Denn erstlich mit ein wenig Butter begossen und raten lassen, bis es anfängt zu schäumen, denn mit dem Teig angegossen, daß es überher wohl bedeckt ist, dieses läßt man braten, bis es gelbbraun wird, denn wieder angegossen, und dieses denn so lange continuiert bis es alle ist. Wenn er den recht gar, gelb und schön gebraten ist, so machet man an beiden Enden die Pflöcke los und ziehe es vom Spieß, denn so schneidet man es auf dem Holz in der Mitten von einander, und so kann man eine jede Hälfte behende abnehmen, den Bindfaden heraus machen, anrichten und Zucker darüber streuen.

633 番

バウムクーヘン

約 1 カンネ（現在の約 1~2 リットル）あるいは 2 ポンドより少し多めのニュルンベルク産の小麦粉ないしその他の極上の小麦粉、1 ポンドの精製し、ふるいにかけた細かいカナリア諸島産の砂糖を一緒に容器に入れ、1 ポンドの澄ましバターを加えて、固い棒でよく混ぜる。その後 4 ないし 6 個ずつ、最高で 18 個まで卵を入れ、その間常時よくかき混ぜる。最後にシナモンあるいはその他の好みのスパイスと、約 1 クォーター（約 0.95 リットル）の甘い生クリームを入れる。全体をよくかき混ぜ、完全に均一で流れる生地を作る。それから太くて丸い、大きめの、のし棒状の木、およそ一本の大きな回転木としての木を用意し、そこにトルテ生地を約 2 クォーター（約 50 センチ）の長さに焼いていく。

そのような棒の大きさは、好みに応じて作らせなさい。しかし棒の真ん中には穴が通っていないなければならない。そこに焼き串を通すこの棒はバウムチューバーと呼ぶが、その焼き串を刺し、両端をいくつかの留め具で固定し、この棒またはバウムチューバーに細い紐をぎっしり巻いて、グリルできるように火にかける。まず最初に少量のバターを塗って少し泡立つまで焼く。その後生地を、棒の表面を覆うように注ぎ、黄褐色になるまで焼く。その後再び生地を注ぎ、生地がなくなるまでこの作業を続ける。生地に完全に火が通り、黄色く美しく焼けたら、両端の留め具をはずし、串から抜く。心棒につけたまま半分に切ると早くクーヘンをはずすことができる。細い紐を抜き取り、食卓において粉砂糖を振りかける。

ローフトのレシピにおいて特筆すべき点は、砂糖の分量が明記されていることである。砂糖は主要材料となっている。この 633 番のレシピにおける配合は、レシピ中にもあるように「均一で流れる生地」（*mittelmäßiger fließender Teig*）である。さらにローフトが細かく明記しているのは心棒の構造である。これは心棒に生地をかけながら焼くという焼成方法自体の解説が必要になったことを意味する。18 世紀後半において串焼き菓子の焼成は、専用の焼成場で行われるようになったのではないかと推測できる。続いて次の二つのレシピを挙げる。

Rgula 634.

Baum Kuchen auf eine andere Art.

Man schlage 20 Eherbotter in einen Topfund thue dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein quartier süssen Rahm, zwei geriebene Muskatennüsse, etwas gestossene Muskat Blumen, eine geriebene Citronschale, Zimmet=oder Orangen Wasser, ein oder anderthalb Pfund abgeklärter Butter, alles wohl in einen Topf durchgearbeitet, denn ohngesähr eine Kanne oder Zwey Pfund recht fein Mehl nach und nach dazu gerühret, denn von zwöf Eiern das Weisse zu einem steifen Schaum geschlagen, und wenn der Baumtüber, wie vorher angezeigt, am Feuer schäumt, das Eierweiß zu den Teig gerühret, und sodann wie vorher angegossen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

634 番

もう一方の製造方法におけるバウムクーヘン

卵黄 20 個を泡立てて一つの深鍋の中に入れ、これにすりおろした砂糖 1/2 ポンド 1/4 カップの甘い生クリーム、2 個のすりおろしたナツメグ、砕いたメース、すりおろしたレモンの皮、シナモン、あるいはオレンジ果汁、もしくは 1 と 1/2 ポンドの澄ましバターを加え、すべてを一つの深いボウルの中で混ぜなさい。それからおよそ 1 ポット、または 2 ポンドの上等で細かい小麦粉をゆっくりと加えて混ぜること。それから、12 個の卵からとった卵白をしっかりと泡立てること。そして、先に示したように、バウムテューバーが火の上で泡立ったら、卵白を生地に混ぜること。そして続いて、先のように注ぎ、さらにすべての生地（ケーキ）において、引き続き、それ（生地）を用いて、そのようにすること。（焼くこと）

Noch auff eine andere Art.

Man reibet anderthalb Pfund Butter ab zu einem Rahm, denn schlägt man 20 Eierdotter eines nach dem andern dazu, denn ein Pfund gestossenen feinen Zucker, ein Quartier süssen Rahm, geriebene Citoronschaken, gestossenen Zimmet, Zimmet oder Orangen-Wasser, Mustatenblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder Zwey Pfund fein Hallisch(?) oder sonsten recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem

mittelmäßig fliessenden Teig wohl durchgearbeitet. Und wenn der Baumtüber am Feuer schäumt, so schlag man das Weisse von 16 Eiern zu einem steifen Schaum und das auch zu dem Teig gethan, und denn nach und nach angegossen; will man, daß der Baumkuchen zacken haben soll, so läßt man ihn bey dem dritten Guß schon etwas geschwinder wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

なおもう一つの製造方法

生クリームに、1 と 1/2 ポンドのバターをすりつぶすように混ぜなさい。それから 2 個の卵黄を順次その（生地）に入れて泡立て、それから細かい砂糖 1 ポンドと 1/4 ポンドの甘くした生クリーム、すりおろしたレモンの皮、細かく突き崩したシナモン、シナモンあるいはオレンジ果汁、メースと細かく突き崩したナツメグ、1 ポット、または 2 ポンドの Hallisch あるいは、それとは別に細かい小麦粉を加え、これらすべてを一つの深鍋の中で、均一で流れる生地となるようにすること。そして、バウムテューバーが火の上で泡立ったら、卵白 16 個分を固い泡になるように打つように泡立て、生地にそれを加え、そして、少しずつ注ぎます。バウムクーヘンをギザギザを持つようにしたいならば、3 回目の注ぎの時にいくらか早く回転させ、さらにすべての生地（ケーキ）においてそのようにすること。

Hallisch はハレ（Halle）産の小麦粉であろうと推測されるが、明らかではない。このレシピには、卵白を泡立ててメレンゲを作り生地に混ぜることが指示されている。卵白を泡立てたものは細かな気泡を含むので、生地が柔らかくふんわりと焼き上がる。泡立てた卵白は時間をおくと泡が壊れていくため、心棒を温め、すぐに生地をかけ始める準備を整えて卵白を混ぜるように指示されていることから、泡立て卵白を重要視していることがわかる。さらに 1785 年度版のレシピをみていく。

Regel 443.

Baumkuchen wie eine Muff.

Wenn man einen Baumkuchen, wie die Reg. 633 und 634 beschreibt, auf diese Art anrichten will, so muß man solchen nicht auf dem Holze von einander schneiden ;

sondern man nehme das eine Ende von dem Bindfaden und rolle solchen Gang zwischen dem Holz und Kuchen heraus, so dann man den Kuchen in einem Stücke von dem Holze ziehen. Die beiden Enden daran schneide man etwas eben, und lege ihn in eine Schüssel, mache eine rothe Glacee mit Darmin oder eine blaue wie L.Reg.524 anweist, formire damit eine Schleife wie von Band auf dem Kuchen, sasse auch die Enden an demselben damit ein, so wie eine Muffe mit Band eingesaßt zu sehen pfleget, und mache hin und wieder ganz kleine Flecken darauf; alsdenn mache man dies mit Gang gelider □ Holze trocken und reibe Zucker darüber. Will man aber einen Baumkuchen aufgerichtet in eine Schüssel setzen, so mag an der Verfertigung desselben einen Baumtüber dazu nehmen, an welchem das eine Ende ein grosses Theil dicker, als das andere sehen muß; sodann kann der Baumkuchen auf daß dicke Ende aufrichtet in die Schüssel gesetzt werden.

443 番

管状のバウムクーヘン

バウムクーヘンをレシピ 633 と 634 のやり方で調理する場合、クーヘンを心棒がついたまま切ってはいけない。結び紐の片方の端を引き上げ、それを心棒とクーヘンの間に巻いて抜き取り、クーヘン全体を心棒から引き抜きなさい。引き続き、クーヘンの両端をやや平に揃え、ボウルに入れなさい。さらに赤色の糖衣かレシピ 524 にある青色で、クーヘンの上にリボンをかけるように艶だして描きなさい。両端は管の両端が紐でくくられるように描き、ところどころに小さな「まだら紋」を散らしなさい。それから微熱でそれらを乾燥させ、粉砂糖をかけなさい。しかしバウムクーヘンをボウルの中で立てておく場合、仕上げの際にバウムテューバーを使用しなくてはならない。それは一方の端がもう一方の端よりもずっと太くなければならない。さらに、バウムクーヘンは、ボウルの中に置かれ、太い方に据えつけられる。

これは焼き上げた菓子を心棒から外す方法の解説である。心棒を焼き上げたものの、外す時に、割れたり、壊れたりすることが多かったのではないかと推測される。表題の Muff を管状と訳したが、敢えて形状が表題になるところに、この菓子を破損させずに焼き上げるこ

とが重視されていると推測される。

ローフトの 633 番、634 番のレシピにおける特徴は砂糖が主要材料になったことである。さらに 634 番では卵白を泡立てて使うようになっている。しかしこの二つのレシピでは共に澄ましバター、つまり溶かしてその上澄みだけをとった液体状のバターと生クリームが使われている。このため 634 番では、泡だてた卵白、つまりメレンゲが使われているが、その気泡は生かされていない。液体状のバターと生クリームは脂肪を含む液体であるために、メレンゲの気泡は潰されてしまうのである。これについてはバウムクーヘンの完成の条件であるので次項で述べる。

633 番では心棒の構造と焼成後の生地の外し方が記されている。中に串を通した焼き棒は「バウムテューバー」(Baumtüber)と名付けられていることから、専用の焼成器具が確立されていたことが分かる。心棒から生地を外す場合の指示であるが、633 番では「それ(生地)を心棒につけたまま」(es auf dem Holz)となっており、443 番では「心棒がついたまま切ってはいけない」(nicht auf dem Holze von einander schneiden)となっている。外し方が異なるようであるが、これは以下の事情があると思われる。心棒に 633 番では生地をつける前に心棒には細い紐がぎっしりと巻きつけてあるため、焼き上がった生地を心棒につけたままであっても紐の切れ端を引けば生地は心棒から外れる。一方 443 番では事前に心棒に紐を巻くという指示がなされていない。おそらく紐を巻くことは作り手も認識しているという前提に立っていると思われるが、紐が「ぎっしりと」巻きつけられていないと生地を心棒の上で半分に切ってしまうと生地は外しにくくなる。

さらに 443 番は焼き上がった後の装飾が示してある。赤色か青色に着色した砂糖衣での「まだら紋」(Flecken)は想像し難いが、砂糖衣での仕上げは現在でも引き継がれている。また 443 番では片方が太く、もう片方はそれよりも細いバウムテューバーの用意が求められている。ここではバウムテューバーは生地をつけたまま焼き上がりを立てて置いておくために使われている。

第 5 節-(2) 完成の条件

「バウムクーヘンの系譜」においては、第 4 期から第 5 期、つまり完成期への移行の時期については明らかにされていない。また何をもってバウムクーヘンの完成とするかについても明言されていない。しかしながら第 5 期の完成期についてはクラウスが『美しい焼き

菓子年代記』において、その特徴を以下のように述べている⁶²。

泡状に混ぜられた卵、砂糖、バターの塊は、新しいバウムクーヘンの土台を形成した。
一方これはとても重要なことであるが、生クリームの分量は減らされた。それは焼き菓子が望まれる柔らかさを獲得するためであった。

クラウスの記述を具体的な製造工程として整理すると次の4項目になる。すなわち(1)卵を泡立てること、(2)十分な砂糖の量が必要であること、(3)バターは塊のまま使用すること、(4)生クリームの分量を減らすことである。この4点については以下の製法上の意味がある。(1)と(2)についてであるが、これは攪拌して泡立てられた卵は、卵の気泡を安定させるために十分な量の砂糖が必要であることを意味する。少量の砂糖しか加えられていない泡立てられた卵は安定していないために水溶化しやすく、その水分が小麦粉を糊化させてしまうために生地は膨らまない。ふっくらとした生地を焼き上げるためには、卵と同量程度の砂糖が必要とされる。十分な砂糖を加えて泡立てられた場合は、砂糖が卵の水分を奪うために粘性が生まれ、泡が丈夫になって良い乳化状態であるエマルジョンを形成する。この状態において小麦粉は均一に分散し、ふっくらとした生地が焼けるのである⁶³。(3)のバターは塊のまま柔らかくしてクリーム状にして使用することも重要なポイントである。バターは一度溶けてしまうと、クリーミング性、つまり細かな気泡を取り込む性質が損なわれるからである⁶⁴。(4)の生クリームの分量はバウムクーヘンが現在の形になる最終段階への移行の決め手となるもので、第2章第2節で詳しく述べる。

上記の理由から卵を泡立てない第4期のシェルハンマーの生地は、固く締まった焼き上がりとなる。ちなみに卵や牛乳で溶いただけのホットケーキがふんわりと焼き上がるのは、ベーキングパウダーという膨張剤が使われているためである。ベーキングパウダーについては第2章の第2節-(3)で取り上げることになる。

さらに上記の観点からハーンの「バウムクーヘンの系譜」における第5期であるローフトの634番のレシピを見ると、まだ完成には届いていないことが分かる。卵黄20個つまり

⁶² Krauß, *op. cit.*, S. 190.

⁶³ 竹林やえ子『洋菓子材料の調理科学』（柴田書店、1980年）56頁。

⁶⁴ 河田昌子『お菓子作りの疑問に答える お菓子「こつ」の科学』（柴田書店、1987年）146~147頁。

約 400g に砂糖は 1/2 ポンドつまり約 225g であり、良いエマルジョンの形成にはなお届かない。卵白は泡立てられているが砂糖が加えられないため、泡が安定しておらず生地を柔らかく焼き上げるには至らない。また前述したようにクラウスは、生クリームの量を減らすか、または不使用にするかしないと「望まれる柔らかさを獲得」(die gewünschte Zartheit erreicht) しないとしており、633 番では、0.95 リットル、634 番でも 1/4 ポンドつまり約 120g の生クリームが加えられるため、卵白が泡立てられたとしても生クリームがその泡を潰すことになり、やはり固く締まった焼き上がりになる。つまりローフトの『ニーダーザクセン料理書』のレシピは、砂糖の増加、泡立てという 2 点では第 4 期とは一線を画すが、クラウスが示した完成期に至る手前の改良期であると言える。

以上のことから、ハーンが「バウムクーヘンの系譜」において完成期としている第 5 期のローフトのレシピは、クラウスが述べている現在のバウムクーヘンを基準とした「完成」から見るならば、(1)の卵の泡だて、(2)の砂糖の量増加への意識はあるものの、(3)のバターを溶かさずに使うという重要性和(4)の生クリームの使用という点において、「完成」には至っていないことが確認された。

第 5 節-(3) 料理人の手による泡立て技術導入の背景

今日では卵白及び全卵の攪拌には、針金を電球状に曲げたものを束ねた専用の泡立て器が用いられる。泡立ては 1960 年代頃までは主に手動で行われていたが、今では機械によるミキサーが使われる。これに対して 16 世紀において泡立てには、植物の葦の束や柳の枝を束ねたものが使われていた。束の上部を両手で包み、こすり合わせるようにして攪拌したという⁶⁵。第 4 節-(1)で言及した 1651 年に出版された『フランスの料理人』の後、1653 年にジャン・ガイヤール (Jean Gaillard) 『フランスの菓子職人』(*Le Pastissier françois*) が出版され、菓子においてもフランスの優位性が認められるようになっていたが、『フランスの菓子職人』には卵を泡立てて作る菓子がある⁶⁶。

⁶⁵ 吉田菊次郎『洋菓子の世界史』(製菓実験社、1986 年) 236 頁、及びウィルソン、前掲書、199~200 頁。

⁶⁶ ウイトン、前掲書、188~189 頁及び 277~278 頁。またウィルソン、前掲書の 188~189 頁には、1393 年に出版された『パリの家政書』(*Le Ménagier de Paris*) における当時の泡立ての様子が引用されている。

一方ドイツにおける焼き菓子、つまり Kuchen について見れば、焼き菓子としての専門分野化は進まず、パン屋で菓子も焼いて売するという業態が 18 世紀まで続く。そのため 18 世紀のドイツ菓子は、パン生地である発酵生地を土台にした焼き菓子が主体であり、泡立てを伴うスポンジケーキはあまり発達しなかった。すなわち捏ねて発酵させる生地作りと、卵を泡立てる生地作りとでは仕事の質が違っているのである。クラウスは『美しい焼き菓子年代記』において、卵、砂糖、バターを攪拌してエマルジョン化させた生地を作る技術はドイツにおいては 17 世紀末に導入され始めて 1700 年代に普及したとする。当時ドイツでは、ナイフや裂いた木で卵白をかき混ぜていたという⁶⁷。

泡立てるという作業は骨の折れる作業である。イギリスの例であるが、1742 年のスミス夫人 (Mrs.E.Smith) 『完全なハウスワイフ』(*The compleat Housewife*) にある「尼僧のケーキ」(the nun's cake) のレシピには、材料を 2 時間かき混ぜ続けよ、という指示がある⁶⁸。2 時間手で泡立て続けることは到底一人で行うことができる作業ではなく、複数の人員が必要となる。つまり卵の泡立て作業を行うためには、特別に人手を確保しなければならなかったであろうと思われる。泡立てを必要とする焼き菓子が少ないドイツでは、泡立て作業は知られているものの、実際に行う人は少ないという状況であったと推測される。この特殊性が秘伝のたぐいを生み、ハーンの「バウムクーヘンの系譜」にあるように、泡立て方は秘密にされて恋人だけに信用してささやくような広まり方をしたと推測できる⁶⁹。泡立てが通常のパン職人の仕事の技術であるならば秘伝になることはない。職人の世界において、仕事は親方から学ぶものであるからである。

つまり、18 世紀においても串焼き菓子の製作は依然として料理人の仕事であり、その完成は料理人によってなされた。ただ一つ異なることは、第 3 期のレシピを記したシュタインドルやルンポルトは高位の聖職者や貴族に仕える料理人であったが、ローフトは都市料理人であったということである。ローフトが焼成方法の解説に多くを割いていることから、串焼き菓子の焼成が市民のために料理を提供する料理人にも求められる技術になっていたことが分かる。

第 1 章のまとめと問題点

⁶⁷ Krauß, *op. cit.*, S. 189.

⁶⁸ Willan, *op. cit.*, p. 240.

⁶⁹ Hahn, *op. cit.*, S. 411.

以上のハーンの「バウムクーヘンの系譜」における発達史5期区分の精査からは、次のことが明らかになった。

まず第1期でバウムクーヘンの起源とされるオベリアスは、古代ギリシアの神、ディオニュソスに因むとされるパンである。しかし「バウムクーヘンの系譜」で取りあげられている巨大なオベリアスを、そこに記述されている分量の麦粉で縄状の生地を作り、食用のパンとして焼き上げることは、製パン作業の観点から見てほとんど不可能と思われる。このことから、ディオニュシア祭りで焼かれるオベリアスはあくまで「供物」として焼かれるもので、実際に食べるためのパンとは別のものであったと推測される。実際に食べられていたオベリアスは、パンの焼成法が試行錯誤されていた古代ギリシア時代に焼かれていたパンの一つであった。生地を串に巻き、直火で焙り焼きするパンであったオベリアスについては、2世紀頃のローマ時代の食について書かれた『食卓の賢人たち』にその実態が描かれている。ふっくらとした食感を求めて熱した空間で間接的に焼き上げることを追求してきたパンの焼成において、直火で焼くオベリアスは味覚の点で劣る、いわば異端のパンであった。

ところが「バウムクーヘンの系譜」の第2期においては、1450年頃の古文書にある「一本の串で菓子を食べることについて」と表題のついたレシピによって代表される串焼き菓子となって登場する。レシピには、この焼き菓子が中世の宴会料理の特徴である彩色がなされ、見かけよく焼き上げることが強調されている。また添付された1526年の木版画は、直火の前で串を回しながら焼き上げている図で、串焼き菓子は料理人によって調理場で焼かれている。このことから、串焼き菓子はクーヘンと呼ばれているものの、宴会のための料理の一環として作られていたことが分かる。ヨーロッパでは料理人とパン職人、菓子職人の仕事には厳然たる境界がある。これは火の扱い方が異なるため、仕事場が全く別なところにあったという歴史的な背景による。15世紀の串焼き菓子は菓子(Kuchen)と呼ばれているが、菓子職人やパン職人ではなく料理人によって作られる宴会料理のひとつであった。

「バウムクーヘンの系譜」において第3期は「合理的な製法に進んだ」時期とされる。その理由は、生地を第2期のように紐状にするのではなく、一枚の板状にのばして串に巻き、撚糸で巻きつけるという扱いの変化による。とはいえレシピを解読すると、生地は発酵生地であった。発酵生地は紐状にするより板状にした方がふんわり焼き上がり、この製法が味覚状の向上のための工夫であることが分かる。また第3期の串焼き菓子は、当時の高名な料理人達が自身の仕事の集大成として出版した料理書に掲載されている。とりわけルンボル

トは、この菓子に「シュピースクーヘンと呼ぶ」として命名までしている。ただ筆者は第3期を「合理的な製法に進んだ」時期ではなく、発酵生地で作る串焼き菓子の完成期とみる。その理由は第2期において彩色された紐状の生地であったものが、第3期では上質の白い小麦粉、卵、生クリーム、バターそれに干しぶどうといった贅沢な材料を使い、発酵という手間のかかる作業を経て作られるという練磨の方向へ進んでいるからである。さらに第3期を完成期とみるもう一つの理由は、続く第4期において串焼き菓子が大きな転換を遂げ、全く別種の菓子になっているからである。串に生地をつけて焼くという焼成法は同じながら、生地がふんわりとした発酵生地から流動性のある液体生地になる。以上の理由から、発酵パン生地の串焼き菓子は第3期において完成していると考えられる。

第4期で液体生地となった串焼き菓子は、串から流れ落ちる生地を何度もかけながら焼く菓子となる。ここで串焼き菓子は焼き層を持つことになる。このレシピは1692年のシェルハンマー『十分に教育を受けた女料理人』において公にされる。同書は後に『ブランデンブルク料理書』と改名されるが、この中でシェルハンマーは、王侯貴族などの支配者階級がこぞってフランス風の料理に感化されていた時代にあって、ドイツ北部に根づいた郷土料理にも目を向けている。シェルハンマーは、この書を「中産階級」に向けて書いたと記しており、同書は当時のドイツの新しい市民階級の出現を示すものと位置づけられている。焼き層を持った第4期の串焼き菓子は、ドイツに出現した新しい市民階級の家庭で焼かれるべき菓子となったのである。

第4期で家庭の菓子となった串焼き菓子は、第5期において都市料理人の手によって完成に近づく。完成の決め手は攪拌によるエマルジョン化であるが、「バウムクーヘンの系譜」において完成期とされるマルクス・ローフト『ニーダーザクセン料理書』にあるレシピには、泡立てによるエマルジョン化への意識はまだ薄い。むしろ専用の焼き串と焼成設備の解説が記されている。このことから、串焼き菓子は生地のエマルジョン化という完成への道筋はついたものの、まだハーンによる第5期は完成の一手手前にあることが分かる。さらに専用焼き串や焼成設備についての解説があることから、当時の串焼き菓子が都市における料理人の求められるレパートリーであったことが読み取れる。

以上の考察からは、串焼き菓子の変遷には生地、焼成場、焼き手という要素が複雑に絡み合っていることが分かった。そこでハーンによる発達史の5期区分をそれぞれの要素別に整理すると次のようになる。

<生地の変遷による 3 区分>

第 1 期~第 3 期：パン生地、第 3 期は発酵パン生地

第 4 期：卵や生クリーム入りの液体生地

第 5 期：泡立てられた生地

<焼成場の変遷による 4 区分>

第 1 期：簡易のパン焼き場での直火焼き

第 2~第 3 期：調理場での直火焼き

第 4 期：家庭の暖炉での直火焼き

第 5 期：専用に設えられた焼き場での直火焼き

<焼き手の変遷による 4 区分>

1 期：古代ローマのパン職人

2~3 期：支配階級に雇われた料理人

4 期：「中産階級」の家庭の主婦

5 期：都市の職業料理人

上記の区分からは、発酵生地の串焼き菓子は第 3 期で完成期を迎えた後に姿を消していることが分かる。さらに重要なことは、串焼き菓子が二度大きく生まれ変わっていることである。この転換は、簡易的なパンから宴会料理のための菓子となった第 1 期と第 2~3 期の間、そして発酵生地から卵生地に変化した第 4 期に起きている。これらの変換はどのような意味を持つのか。ハーンによる発達区分の精査から浮かび上がった二つの問題を念頭におきながら、第 2 章ではバウムクーヘンの完成とその確立について考察していく。

第2章 バウムクーヘンの完成

第2章では、ハーンの発達史第5期以降のバウムクーヘンの変遷とその経緯、そして今日のバウムクーヘンに至る完成までをドイツを中心に明らかにしていく。串焼き菓子は時代によって名称が変わる。第1章では串焼き菓子の変遷に焦点を絞るために、名称については敢えて串焼き菓子で通した。串焼き菓子が1682年に出版されたエルスホルツ『食餌療法料理本』において初めてバウム・クーヘンという名称で紹介されたことは、第1章第4節で述べた。串焼き菓子 (Spießkuchen)、あるいは棒状の菓子 (Stangenkuchen) などの名前で呼ばれていたこの菓子は、19世紀末までにはバウムクーヘンという呼び名で統一される。そこでこの第2章からはバウムクーヘンという名称で通すことにする。

第1節 バウムクーヘンの完成前期

第1章で検討した発達史からは、バウムクーヘンが料理人の仕事の中で発展してきたことが分かった。「バウムクーヘンの系譜」において第2期とされる1450年のレシピには、「一本の串で菓子を食べることにについて」と表題がついており、串焼き菓子はkuchenと記述されているが、実際は料理人の手で焼成されたことは『エプラリオ』の図が示す通りである。「バウムクーヘンの系譜」では、第2期で「パン」と「菓子」の区別がつき、「一本の串で菓子を食べることにについて」のレシピは菓子と見なされたとしている¹。しかしながらこれは誤解を生む記述で、正確には第2期の串焼き菓子は祝祭の宴会のための料理の一部として料理人によって作られた菓子であった。15世紀のドイツでは、まだ菓子専門の職人は存在していないのである。そのためバウムクーヘンの完成期を迫うためには、ドイツでの製菓業の成立過程を見ておかなければならない。そこでまずドイツの製菓業史を俯瞰しておきたい。参考にしたのは、現在ドイツで製菓を学ぶ人のための教材として使われている『菓子職人のための教本』²における菓子史の記述である。

¹ Fritz Hahn, *op.cit.*, S. 409 ff. S. 410.

² Josef Loderbauer, *Das Konditorbuch in Lernfeldern*, Dr.Felix Bücher / Handwerk und Technik 2009. 7 ff.

第1節-(1) ドイツの製菓業小史

第1章の第2節-(2)で述べたように、ヨーロッパにおける焼き菓子の始まりは、パンの焼成の現場で日常のパンとは違う贅沢な生地、つまり卵や牛乳を使った液体生地を鉄製の焼き型に流して焼いたことであった。これは13世紀後半のことであった。『菓子職人のための教本』においても、蜂蜜や乾燥果物やスパイスを入れた特別な甘いパンの焼成が製菓業の前身とされている。加えてドイツにおいては13世紀頃から蜂蜜と小麦粉及び香辛料を混ぜて練り、型押しして焼いたレープクーヘン(lebkuchen)が製菓の始まりのもう一つの柱と捉えられている。

図(2-1) レープクーヘンの型



〔出典〕熊崎賢三『菓子たちの道しるべ』（合同酒精株式会社製菓研究室、1992年）35頁。

図(2-2) 16世紀のレープクーヘン焼き職人



〔出典〕同上、36 頁。

養蜂は教会の儀式には欠かせないローソクの原料としての蜜蠟を得るためのものであり、蜂蜜は当時むしろその副産物であったとされる。レープクーヘンは養蜂業者や修道院で作られ、1293 年にはシュレージエンでレープクーヘン職人組合ができるほどであった³。レープクーヘンはニュルンベルクが発祥の地とされる。ニュルンベルクは養蜂に適した地であり、コショウ、ショウガ、サフランの商いが盛んであったことや、この地帯の農民が木彫りの技術を持っていたことなどレープクーヘン製造の条件が揃っていた。また養蜂を院内で行っていた修道院でもレープクーヘンは盛んに作られていた⁴。前述した特別な甘いパンを焼くパン職人とレープクーヘン職人はどちらも小麦粉を使うことから、やがてひとつの分野へと統合されていく。これがドイツでの製菓業の母体の一つとなる。

特別な甘いパンとレープクーヘンが小麦粉を主体とした菓子の母体とすると、砂糖を加工して作られる菓子は、当時砂糖が薬として扱われていたこともあり、薬種業から生まれる⁵。13 世紀の薬種業では、砂糖を溶かして表面を被う糖衣技術が薬の整合に使われていた。

³ 舟田詠子寄稿、週刊朝日百科 no.135 『世界の食べもの テーマ篇 15 菓子の文化』（朝日新聞社、1982 年）14-121 頁。

⁴ 熊崎、前掲書、33-34 頁。

⁵ 11 世紀以降の西ヨーロッパでの砂糖の用途についてはシドニー・W・ミンツ『甘さと権力 砂糖が語る近代史』（川北稔他訳、平凡社、1988 年）159-162 頁に詳しく述べられている。そ

これがショウガやオレンジの皮などを砂糖で煮て砂糖衣でくるんだ砂糖菓子、すなわちコンフェクト(Konfect)⁶（写真 2-3）の製造へとつながる。

写真（2-3）果物の砂糖漬け



〔出典〕山本益博『パリのお菓子屋さん』（文化出版局、1980 年）撮影：本橋成一、37 頁。

1970 年代までのフランスの菓子店では、コンフェクトの一つである果物の砂糖漬けが店頭を賑わせていた。

コンフェクトは貴族の家や修道院でも作られており、婚礼などの祝祭で配られる菓子であったが、その販売は 16 世紀末まで薬剤師の権利であった。これが砂糖菓子の母体となる。コンフェクトと並んでドイツの砂糖菓子の中で重要なものには、マルツィパン（Marzipan）というアーモンドをすりつぶして砂糖と混ぜた粘土状の菓子がある⁷。マルツィパンは彩色されて、花や人形などさまざまな形に細工してそのまま食べる菓子であるが、同時に菓子の材料としても使われる。写真(2-4)はマルツィパン細工を使った現代のデコレーションケーキである。

れによると、それぞれの用途の区別は難しいとしながらも砂糖の用途は医薬品、香料、装飾用素材、甘味料、保存料があったとする。医薬品であるので、薬種業で取り扱われた。

⁶ コンフェクト(Confect)は中世ラテン語で仕上げるという意味。國原吉之助『古典ラテン語辞典』（大学書林、2005 年）。

⁷ ミンツ『甘さと権力 砂糖が語る近代史』前掲書の 184 頁によると、16 世紀のイギリスの料理本にはすでにマルツィパン（英語ではマジパン・綴りはドイツ語と同様）に似たものの作り方が見られるという。マルツィパンは 17 世紀中頃以降、ドイツのリューベックのものが高品質のものとして知られる。フランスはパート・ダマンド（pâte d'amandes）と呼ばれるが、ドイツのマルツィパンとは製造法が異なる。このことからマルツィパンはドイツ国内で発達してきたことが分かる。

(写真 2-4) 細工したマルツィパンで飾られたケーキ



〔出典〕『Gâteaux The Federation of Japan Confectionery Association』 2019 年 12 月号、12 頁。

2019 年ジャパン・ケーキショー東京において連合会会長賞を受賞した作品。

特別な甘いパンとレープクーヘンという、小麦粉主体の加工品を作る者と、珍しい果物やスパイスや木の実を砂糖で加工する者は統合されて、パン職人とは別に、ツッカーベッカー (Zuckerbäcker) つまり砂糖パン焼き人と呼ばれるようになる。これは 17 世紀のこととされ、ツッカーベッカーという名称は 19 世紀まで長く使われていた。

また 17 世紀から 18 世紀にかけての宮廷では宴会の装飾に砂糖で作る工芸菓子が飾られた。これは砂糖細工の展示品 (Zuckerschaustücken) と呼ばれ、トラガント (tragant) というアラビアゴムとゼリー由来の粘着液で砂糖を練って作られる砂糖細工で、その宴会の目的にふさわしい題材が選ばれ、本物そっくりの木々や宮殿、さらには動物などが作られた⁸。これはフランスの王侯貴族の宴会においてアントルメ (entremets) と呼ばれる余興から派生した習慣であった。アントルメについてはバウムクーヘンの発達史第 1 期から第 2 期への移行と大きく関わるものであるので、第 3 節-(1)で詳しく見ていく。この砂糖細工の展示品は食べるためのものというよりは、集まった客を大きさとその精緻な出来映えで圧倒し、その家の権力の証とする意味があった。当時は美術史でいうバロック期であり、豪華さときら

⁸ 同上、174~192 頁。砂糖細工の展示品は 13 世紀のフランスでは定着しており、その後すぐにイギリスにも伝えられたとされるが、ローダーバウアーの『菓子職人のための教本』前掲書には 17 世紀からという記述しかない。Loderbauer, *op. cit.*, S. 8.

びやかさ、あるいは大げさな表現や大掛かりな祝宴の装飾が好まれた。フランスでは、アントルメは砂糖工芸菓子ピエス・モンテ (pièce montée) に変化していく。図 (2-5・2-6) は第2節-(1)で取り上げる 19 世紀初頭の砂糖工芸菓子の図版である。このような華美な砂糖細工は財政を圧迫するようになって廃れていくが⁹、ドイツでは大掛かりな砂糖細工の展示品を作る職人はツッカーベッカーと区別され、コンディトア (Konditor) と呼ばれた。そしてこの砂糖工芸菓子を作る技量をもつ職人の呼び名であるコンディトアが次第に菓子職人全体を意味するようになるのである。この名称は、味付けをする、煮る、という意味を持つ Conditoren という中世ラテン語に由来するとされる¹⁰。

図(2-5・2-6) フランスの菓子職人アントナン・カレームのピエス・モンテの図版



岩の上の展望台、風のピエス・モンテ

⁹ これについては宴会の食事の提供スタイルの変化が要因であるともいわれる。18 世紀までは、宴会では各コースで提供される料理を一度にテーブルに並べて供するフランス式のサービス方法が取られていたが、19 世紀になるとフランスを始めヨーロッパの宴会は、料理を一品ずつ運んで供するロシア式サービスに移行する。これに伴い、テーブルの中心に置く立体的な砂糖細工は不要になった。ネメル、前掲書、246-247 頁など。また宴会の場が王侯貴族の城や屋敷からホテルやレストランへと移っていったこともその背景と考えられる。河田勝彦『古くて新しいフランス菓子』(NHK 出版、2010 年) 32 頁。

¹⁰ 前川道介『楽しいピーダーマイヤー 19 世紀ドイツ文化史研究』(クラテール叢書 15、1993 年) 27 頁。

〔出典〕千葉好男『お菓子とフランス料理の革命児』（鳳書院、2013 年）、巻頭図。

第 2 節-(1)で言及する 19 世紀初頭に活躍するフランスの菓子職人兼料理人アントナン・カレーム(Antonin Carême 1784-1833)のピエス・モンテの図。全て砂糖細工で作られた。

ドイツでは 1747 年にアンドレアス・ジギスムント・マルクグラフ (Andreas Sigismund Marggraf 1709-1782) が砂糖大根、つまり甜菜から砂糖を製造する方法を発見し、1802 年にドイツで初めて甜菜を使った砂糖製造工場が作られた。ナポレオンによる大陸封鎖令によって砂糖の輸入が途絶えたため、甜菜糖の需要は高まり、1813 年までにドイツ国内に 150~200 もの砂糖工場が設立された。その後甜菜糖産業は西インド産の甘蔗糖、つまり砂糖きびが盛り返して一時は衰退したものの、1830 年代には再び見直され、1870 年には工場数は 300 を超え、価格も大幅に安くなり、ドイツは 1860 年代末から砂糖の輸入国から輸出国へと転換する¹¹。これが菓子製造業を拡大させる。

19 世紀のドイツは工業化と急速な経済発展が進行し、社会構造の変化が起きた時期である。それまでの農民、都市市民、手工業者という階層で安定していた社会構造は、都市化が進むことによって工場労働者が増大することとなる。賃金労働者となった人々は新しい生活様式を作り上げていくが、これも製菓業にとっては追い風となった。すなわち都市に住む比較的裕福な人々の暮らしの中に菓子を食えることが生活習慣として定着していくのである¹²。

折しも 19 世紀はスペインやイタリア、フランスから導入されたチョコレートが普及し始めた時期であり、贅沢なチョコレートは飲みものとしてだけではなく製菓の材料としても使われるようになり、製菓業の中にチョコレート専門の分野ができるほど人気を呼ぶ。『菓子職人のための教本』には、チョコレートがこの 19 世紀末の社会構造の変化期における製菓業の発展に大きく寄与したことが強調されている。

こうした背景から、菓子店を個人店から企業へと拡大させる製菓業者も現れる。彼らは滞在時間を気にせずに寛ぐことができるウィーンのカフェを手本として、飲食業の営業権を

¹¹ 南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか 十九世紀食卓革命』（講談社選書メチエ、1998 年）87~88 頁。

¹² 若尾祐司・井上茂子編『ドイツ文化史入門 16 世紀から現代まで』（昭和堂、2011 年）198 頁。

取得する。これらは劇場の近くに開業され、菓子店兼業のカフェが文化を育むというような雰囲気が醸成され、カフェは教養と贅沢の息吹で取り囲まれた場所として市民の憩いの場となった¹³。

『菓子職人のための教本』は 19 世紀以降の製菓史について、ゆっくりとバロックやロココの重苦しい様式に別れを告げ、「美しい形態と洗練された繊細な味覚構成」(schöne Formen und raffinierte, feine Geschmackskompositionen)を目指すようになる¹⁴としか解説していない¹⁴。しかし筆者はドイツ菓子はここから始まると考える。なぜなら、第一次世界大戦後ヴァイマル共和国時代にドイツに起こったバウハウスに端を発するモダン・デザインの考え方が菓子業界にも影響を及ぼし、それまでフランス菓子の後塵を拝していた感のあったドイツ菓子は、この時期に独自の様式を確立するからである。これについては本章の第 2 節-(1)で詳しく述べる。

第 1 節-(2) コットブスとザルツヴェーデルにおける 19 世紀のバウムクーヘン

ハーンの「バウムクーヘンの系譜」には 18 世紀末のバウムクーヘンの作り手について、「優秀な料理人すべてがこれらの特産品を作ることができたが、当時すでに、とりわけ才能のある専門家達がこれに専念していた」とある。また 1774 年ベルリンにおいて出版された『手工業と工芸』(Handwerke und Künste) 全 12 巻には、「バウムクーヘン作りは都市の菓子職人としての仕事にふさわしい」¹⁵とも記されている。しかし第 1 章の第 5 節-(3)でも述べたように、18 世紀末から 19 世紀にかけてのバウムクーヘンの製造は主に料理人によってなされていたと考えられる。さらに第 1 節-(1)の製菓業小史で述べたように 18 世紀後半は砂糖工芸菓子の製造技術を身につけたコンディトアと名乗る菓子職人が増えていく時期でもあり、当時菓子職人はコンディトアと砂糖パン焼き職人のツッカーベッカーが混在していた時代であった。第 1 章の第 5 節-(1)で取り上げたローフトの『ニーダーザクセン料理書』のレシピが示すように、バウムクーヘンは専用の焼成設備と心棒がなければ製造できない

¹³ 前川、前掲書、27~32 頁。及び Dr.Büchner, *op. cit.*, S. 10.

¹⁴ Loderbauer, *op. cit.*, S. 10.

¹⁵ Hahn, *op. cit.*, S. 412.

菓子であり、加えて第5節-(3)で述べたようにドイツの製菓業界では攪拌技術の導入が遅れていたこともあり、バウムクーヘンは菓子職人が手を出しにくい菓子であった。

このように18世紀のバウムクーヘンは焼成設備を持つ料理人と、限られた菓子職人だけが製造していた菓子であったが、19世紀に入るとコットブスとザルツヴェーデルにおいてバウムクーヘンが作り始められる。以下、これら二つの町におけるバウムクーヘン発祥にまつわる話をみていく。

コットブスはポーランド国境に近いブランデンブルク州の都市である。コットブスとバウムクーヘンの関係について「バウムクーヘンの系譜」では、次のように紹介されている¹⁶。

W・クルーゲ、旧姓グロッホ（マリア・グロッホ）が、1819年以来、遊歩道において「発送と小売のために」バウムクーヘンを焼いた。この事業は1886年に宮廷御用達（Kaiserl. Hoflieferant）となった。

「発送と小売のために」は“Zum Versand und Kleinverkauf”と括弧付きで記されている。グロッホについての言及はない。コットブスの中心部の広場には今もバウムクーヘンを持つグロッホの像（写真2-7）は立っているが、グロッホ創業の店は現存しない。

写真(2-7) コットブスに立つマリア・グロッホの像

¹⁶ *Ibid.*, S. 415.



グロッホが右手に抱えているのはバウムクーヘンである。

〔提供〕辻製菓専門学校・長森昭雄

コットブスにおいて、現在コットブス風バウムクーヘンを提供している代表的な菓子店は「ラウターバッハ」(Lauterbach)¹⁷であるが、この店のバウムクーヘンはコットブスのバウムクーヘン製造社 (Cottbusser Baumkuchen Manufaktur)¹⁸で作られている。同社はバウムクーヘンの製造工程の見学も行なっており、バウムクーヘン工場であるとともに、コットブスの観光名所のような場所ともなっている。ドイツ統一以前には東ドイツ圏であったコットブスであるが、第二次世界大戦前には 20 箇所あったバウムクーヘン製造所は、現在のコットブス風バウムクーヘン製造社だけになっているという¹⁹。1900 年創業であるという「ラウターバッハ」はグロッホの店の直系というわけではなく、二つの世界大戦を乗り越えて続廃合をしながら続いたコットブスのバウムクーヘンの店であると思われる。

もう一つの特産地であるザルツヴェーデルはザクセン＝アンハルト州アルトマルクにある。ザルツヴェーデルは神聖ローマ帝国時代においてはブランデンブルク選帝侯領土内であった。「バウムクーヘンの系譜」では以下のように記述されている²⁰。

¹⁷ <https://www.lauterbach-cottbus.de> (最終検索日：5 月 25 日)

¹⁸ Cottbusser Baumkuchen Manufaktur (最終検索日：2020 年 5 月 25 日)

¹⁹ 金井和之「バウムクーヘンをたどって 3」(『朝日新聞』2014 年 1 月 29 日)

²⁰ Hahn, *op. cit.*, S. 415.

1825年から1930年の間にザルツヴェーデルにおいて、1803年生まれのルイーゼ・レンツ嬢が彼女の祖父エルンスト・アウグスト・ガルベスのレシピによるバウムクーヘンを焼き始めた。フリードリヒ2世の義兄であるシュヴェート辺境伯のもとで、ガルベスは長い間料理長を務めており、後にフリードリヒ・ウィルヘルム2世の宮廷のあるベルリンに行った。しかし彼はそこに長く留まらなかった。そして彼は1793年のはじめに、今日の「シュヴァルツェン・アドラー（黒鷲）」であるノイシュタット市庁舎地下のレストランの経営を受け継いだ。＜中略＞ザルツヴェーデルのバウムクーヘンの歴史において、数回の王の訪問はこの菓子の後の名声にとって決定的なものとなった。あのビスマルクも、ザルツヴェーデルでバウムクーヘンを食べた。

今日、ザルツヴェーデルでバウムクーヘンを販売する店は3軒ある。それぞれの店はホームページ上で由来を掲げている。それによると一番古い店は、1807年のレシピを持つとされる「元祖ヘニヒ・ザルツヴェーデル・バウムクーヘン製作所」(Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik Hennig)²¹である(以下、同店はヘニヒと記す)。ヘニヒはオーナー一族の名字で、1807年以来のレシピを持つとする。ホームページの動画によると、電気による熱源で焼成されるバウムクーヘンが多い中、「ヘニヒ」は現在でも直火で焼成している。二つ目の店は1842年創業の「カフェ・クルーゼ」(Café Kruse)²²である。同店は、「バウムクーヘンの系譜」で記述されているガルベスのレシピを踏襲しているとする。三つ目の店は1843年創業の「ザルツヴェーデラー・バウムクーヘン有限会社」(Salzwedeler Baumkuchen GmbH)²³である。ホームページによると創業者はシャルロッテ・レンツ(Charllotte Lentz)であり、レシピはレンツが祖父ガルベスのレシピを再現したものの流れをくむとある。以上の内容を総合するとザルツヴェーデルのバウムクーヘンは、ヘニヒ系とガルベス・レンツ系に大別される。

バウムクーヘンの名産地としてはこの他にドレスデンがあげられる。ドレスデンの代表

²¹ <http://Baumkuchen-salzwedel.de> (最終検索日：2020年5月25日)

²² <https://Baumkuchen-kaufen.de> (最終検索日：2020年5月25日)

²³ <https://baumkuchen-saw.de> (最終検索日：2020年5月25日)

的な店は 1825 年創業の「コンディトライ・クロイツカム」(Konditorei Kreutzkamm)²⁴である。同店のホームページにはバウムクーヘンの歴史についての記述がある。そこには 1841 年 5 月 26 日にフリードリヒ・ヴィルヘルム 4 世がザルツヴェーデルの「ヘニヒ」を訪れてバウムクーヘンを賞味したことによってバウムクーヘンが「菓子の王、王の菓子」と称されるようになったと記されている。この内容からは、ドレスデンのバウムクーヘンはザルツヴェーデルの「ヘニヒ」の流れを汲むことが分かる。このようにバウムクーヘンはプロイセンのコットブス、ザルツヴェーデル、ザクセンのドレスデンの地方菓子であった。

ここで特筆すべきことは、コットブスにおいてもザルツヴェーデルにおいても、19 世紀前半のバウムクーヘン発祥に関わる人物が、マリア・グロッホ、そしてルイーゼ・レンツという女性であったことである。その背景にあるのは当時のドイツの社会制度の変動である。ナポレオン戦争に破れたプロイセンはティルジット条約を受け入れざるを得ず、現状を打破するために 1807 年からプロイセン改革を行う。この改革では、地方行政の改革や税の見直しとともにツンフトによる特権的な営業独占が廃棄され、一定額の営業税を支払った後に営業鑑札を取得すれば自由に営業を行うことが認証された²⁵。ツンフト制の下では原則として親方は男性であり、女性は一般的に排除されていた。グロッホやレンツがバウムクーヘンの製造と販売に参入できた背景には、このような営業の自由の導入という制度の改革があった。

グロッホについては料理人やツッカーベッカーに連なる仕事をしていたなどの情報はないが、コットブスはブランデンブルク州にあることもあり、グロッホが焼き始めたバウムクーヘンは第 1 章でみた第 4 期のシェルハンマーに連なる女料理人によって家庭で伝え続けられたシュタンゲンクーヘンの流れを組むレシピである可能性が高い。一方、ザルツヴェーデルのレンツの方は、シュヴェート辺境伯の料理長であった祖父ガルベスのレシピで焼いたとあるので、レシピ自体は、第 1 章の第 5 節-(1)で見たマルクス・ローフトに代表される都市料理人の料理書の系列であったと考えられる。ドイツで菓子職人のマイスターの資格を取り、日本のドイツ菓子の第一人者であった故・安藤明が記した『ドイツ菓子大全』にはコットブスとザルツヴェーデルのバウムクーヘンのレシピが掲載されている。それによる

²⁴ Shop.kreutzkamm.de, Baumkuchen Geschichte. (最終検索日：2020 年 3 月 28 日)

²⁵ 岩村等他『法制史入門』(ナカニシヤ出版、1996 年) 140~143 頁。

と、コットブスは粗挽きアーモンド入りの濃い味で生地はもろい、一方ザルツヴェーデルはのびの良い生地を速い回転で焼いて自然な凹凸をつけると紹介されている²⁶。

第1節-(3) 地方菓子から全ドイツ的菓子へ

これまで見たように、コットブスでは1819年に、ザルツヴェーデルでは1807年と1842年及び1843年にバウムクーヘンを売る菓子店が創業している。この頃のドイツは1835年末に南ドイツのニュルンベルクとフュルト間に鉄道が初めて開通したのを皮切りに、1840年台半ばにはザクセン王国、後にはプロイセン王国も鉄道建設に参入する。鉄道建設は重工業を促進し、1860~70年の10年間に粗鋼生産は3倍に急上昇して、経済大国へ向かう成長の道を歩む時代である。鉄道建設が主導した工業化の波は労働力需要をもたらし、企業で働く賃金労働者層を生む。19世紀後半から工場が拡大するにつれて、企業は労働者の住まい確保のために大規模な社宅や団地を建設する。現在でもドイツの代表的な鉄鋼・機械メーカーであるテュッセン・クルップ社の前身であるクルップ社の例では、1875年には13箇所の団地に5,000人の労働者が住み、その家族を含むと17,000人が住居していたとされる。その大規模な団地の中心には広場と公園があり、そして市場が開かれた。その市場にはじゃがいもや麦などの食材が売られており、ハムやパンと並んでケーキやビールが販売されていた²⁷。ドイツの製糖業が盛んになるにつれて菓子製造業も拡大し、菓子を食べる生活習慣が都市の労働者階級の間で定着し始めたことを示している²⁸。

菓子は近代化によって生まれた労働者層に支持されることで普及したといえるが、バウムクーヘンを有名菓子に押し上げたのは旧体制の権威であった。バウムクーヘンは宮廷、あるいは王のお墨付きによって名声を得るのである。コットブスのグロッホの店は1886年に

²⁶ 柴田書店編、安藤明・技術監修『ドイツ菓子大全』（柴田書店、2012年）44~52頁。しかしレシピについては安藤個人の解釈であると明記されており、現地のレシピを検証したものではない。

²⁷ 若尾編、前掲書、196~199頁。

²⁸ しかし、クルップ社の例はあくまで大手企業の上層労働者の例である。南直人は、19世紀後半からの労働者の食生活について20世紀初頭の1907年と1908年のドイツ帝国統計局が実施した調査を例に挙げ、品質の劣る肉やマーガリンで家計を切り詰める実態を記している。同上、204~209頁。

宮廷御用達商人 (Hoflieferant) の称号を得ており、ザルツヴェーデルのバウムクーヘンはフリードリヒ・ヴィルヘルム 4 世の数度に渡る訪問とビスマルクが賞味したことが名声を高めることに寄与している。都市市民の増大が製菓業の発展の源であるが、菓子の普及は当然ながら菓子店同士の競争を生む。そのような状況において頭一つ抜き出る道があった。それが宮廷御用達商人の称号を得ることである。当時商人にとって宮廷御用達商人になることは、いわば別格の店になることであり、その先には王室商業顧問官の称号が待っていた。しかし宮廷御用達の実態はというと「大衆社会の開始にあたって、こうした称号は定型的に授与されるようになった」²⁹とされる。グロッホが宮廷御用達商人となったのは 1886 年で、ヴィルヘルム 1 世からの授与ということになるが、当時ヴィルヘルム 1 世は 89 歳という高齢である。宮廷御用商人の授与が多分に形式的な手続きであったことは容易に想像できる。むしろそこにはグロッホの経営手腕があったと推測される。

「バウムクーヘンの系譜」によれば、「バウムクーヘンは菓子製造の確固たる構成要素」となり、その上で 1854 年にはベルリンの職業評議会によるマイスター試験の実技科目に「それにふさわしい、食べることができる装飾を添えたセンターピースの状態のバウムクーヘン」が採用されるようになったとされる³⁰。

ただ、これをもってバウムクーヘンが北ドイツの地方菓子から全ドイツの銘菓になったとは考え難い。ドイツ初の近代菓子の製菓書とされる 1870 年出版のカール・クラックハルト (Karl Krackhart) 『製菓全書』 (*Das Konditorbuch*) にバウムクーヘンの記載はないからである³¹。つまり 1860 年代においてはまだバウムクーヘンは全ドイツ的な菓子ではなかった。「バウムクーヘンの系譜」によると、1898 年のオットー・ビエルバウム (Otto Bierbaum) 『菓子職人辞典』 (*Conditorei-Lexikon*) にはベルリン風とマルデブルク風のバウムクーヘンのレシピの記載があるとする³²。〇〇風と呼ばれていることから、バウムクーヘンの名声は高ま

²⁹ E・ヨーハン/J・ユンカー『ドイツ文化史』(三輪晴啓他訳、サイマル出版会、1975 年) 35 頁。

³⁰ Hahn, *op. cit.*, S. 415-416.

³¹ クラックハルトは 1837 年ヴァルメスキルヒェ生まれで、14 歳で菓子職人になり、ヨーロッパ各地の宮廷で修行をし、アメリカでも働いた経験を持つ人物である。彼の『製菓全書』はドイツの地方菓子や宮廷菓子を集成し、それまで秘伝や口伝であった製菓技法を明確な分量で記した最初の菓子書とされる。熊崎、前掲書、101~102 頁。

³² Hahn, *op. cit.*, S. 416.

っていたものの、まだ一地方菓子であったことが推察できる。しかし、次の項で紹介する1890年版『料理技能の百科辞典』（*Universal=Lexikon der Kochkunst*³³）では、○○風という形容はなく「バウムクーヘン」としてレシピが記されている。以上のことを考え合わせると、19世紀前半におけるバウムクーヘンは製菓界では未だ地方菓子の色合いが強く、料理界においてはその製法は仕事の一部として確立されていたことが分かる。そして19世紀末には菓子職人の間にもバウムクーヘンの製造は広まっていく。19世紀はバウムクーヘンの製造が料理人から菓子職人の手へと移行し、地方菓子から全ドイツ菓子へと認知されていく過渡期であった。

第1節-(4) 1890年『料理技能の百科事典』のレシピ

バウムクーヘンは19世紀においてコットブスとザルツヴェーデル、さらにドレスデンの各地において名菓として名をあげた。これらの地域は固有のレシピを持っていたとされるが、現在では正確なレシピは残されていない。ザルツヴェーデルの「ヘニヒ」はホームページ上で1807年のレシピを保持すると記しているが、そのレシピは公開されていない。そこで19世紀のバウムクーヘンを知る手がかりとして、1890年版『料理技能の百科事典』におけるバウムクーヘンのレシピを見る。以下、レシピを現代アルファベットに移したものと和訳を記す。

Baumkuchen.

Diese Art Weihnachtskuchen, der auf ganz eigenthümliche Weise angefertigt wird und sehr viel besondere Apparate und Geschicklichkeit erfordert, kann man sich in einem Haushalte nicht gut herstellen, darum wollen wir nur eine kurze Beschreibung des Verfahrens geben.

875 Gramm feingestoßener Zucker werden mit vierzig Eidottern eine Stunde lang

³³ *Universal=Lexikon der Kochkunst* 1.Band A-K Leipzig Berlagsbuchhandlung von I.I.Weber REPRINT-VERLAG-LEIPZIG.

gerührt, dann mit 1 Kilogramm Butter, die man geklärt hat und wieder auskühlen ließ, eine Weile tüchtig geschlagen, worauf man 10 Gramm gestoßenen Zimmt, ebensoviel Nelken und Cardamom, die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen, etwas Salz, dann 1 Liter Rahm und 1 Kilogramm feines Mehl, zuletzt den steifen Schnee der vierzig Eiweiße zu der Masse mischt.

Die Baumkuchenform besteht aus einem 50-60 Centimeter langen, unten 15 Centimeter, oben 10 Centimeter im Durchmesser habenden, rundgedrehten Baum von glattem, hartem Holz, durch den der Länge nach ein eiserner Drehspieß gesteckt wird.

Den Baum umwickelt man mit einigen Bogen Papier, das man mit Bindfaden umschnürt und tüchtig mit Butter überstreicht.

Dann legt man den Spieß mit der Form auf zwei ziemlich hohe Feuerböcke über einem hellen Feuer von hartem Holz, stellt eine Schüssel unter, in die der Teig abtropfen kann, und begießt unter langsamem Umdrehen die Form von oben bis unten mit einer etwa finger dicken Lage von dem Teig; hierauf dreht man bei mäßigem Feuer den Spieß etwas rascher, bis diese Schicht lichtbraun gebacken ist, macht von unten nach oben den zweiten Ueberguß und verwendet den abtropfenden Teig, mit etwas Rahm verdünnt, immer wieder mit zum Ausgießen; auch steckt man hier und da kleine Stückchen C(Z)itronat in den Kuchen, an denen der Teig sich ansetzt und Zacken oder Erhöhungen von ungleicher Größe bildet, was zu der besonderen Gestalt des Baumkuchens gehört.

Nachdem man den sämtlichen Teig so in 6-7 Absätzen ausgegossen und gebacken hat, nimmt man den Kuchen vom Feuer, glasirt ihn mit einer Citronen-oder Orangenglasur und läßt dieselbe durch erneutes Drehen über dem Feuer allmählich trocknen.

Man schneidet den unteren Rand dann völlig glatt, nimmt den Kuchen, nachdem er ausgekühlt ist, vorsichtig unter Beihülfe einer zweiten Person vom Spieß, stellt ihn aufrecht und verziert ihn oben mit einem kleinen Christbäumchen oder dergleichen.

In großen Conditoreien macht man oft solche Baumkuchen in enormer Größe und verwendet zwölf Schock Eier und mehr dazu.

バウムクーヘン

全く独自の方法で作られ、非常に多くの特別な装置と技巧を必要とするこの種のクリスマス菓子は、家庭においてはうまく作り上げることはできない。それゆえ我々は作り方のひとつの短い説明だけを与えるつもりである。

875g の細かく砕いた砂糖が 40 個分の卵黄とともに一時間、混ぜられる。それから煮溶かして上澄みを取り、再び冷やしたバター 1kg とともにしばらくの間しっかりと混ぜる。さらに 10g の砕いたシナモン、同じくらのクローブとカルダモン、2 つのレモンで作った深い皿ですりつぶした砂糖、幾らかの塩、さらに 1 リットルの生クリームと 1kg の精製された小麦粉、最後には、生地を 40 個分の卵白の固いメレンゲと混ぜる。バウムクーヘンの型は、50~60cm の長さ、下方 15cm、上方 10cm の直径をもつ、なめらかで固い木から作られた丸く加工された木からできている。この木の長さに応じて、一本の鉄の細い棒が差し込まれる。木は、全体をバターでまんべんなく被った何枚かの湾曲させた紙で巻かれ、巻きつけ用の糸でつなぎ止められる。

次にふたつのかなり大きな火の台に置いた固い薪から出る明るい炎の上で、型（紙を巻いた木）のついた串を焼く。用意した焼き棒を置き、その下に生地が滴り落ちうる深鍋を置く。そしてゆっくりと回転させながら、型に上から下まで、だいたい指一本の厚さの生地を注ぐ。これに続いて、一定の火のもとで焼き棒を大きく、いくらか早めに、この層が明るい茶色に焼けるまで回転させる。そして下から上に 2 回目の衣（生地）をかける。そしてしたたり落ちる生地をいくらかの生クリームで薄めながら、再三再四、型が埋まるまで焼く。さらに、焼き菓子の中のあちこちにいくつかのレモンの断片を差し込む。これらの断片に生地がつき、ギザギザあるいは不揃いな大きさの突起が形成されるが、これはバウムクーヘンの特別な外見に必要なものである。

そのように生地全体を、6 から 7 つの重なりが形成されるまで完全に注いで焼いた後、火から焼き菓子を取り、それをレモンあるいはオレンジの糖衣で衣がけにし、あ

らためて火の上で回すことによって少しずつ乾かす。

そして下方の縁を完全に平に切断し、焼いた菓子が冷えた後でもう一人の助けを借りて注意深く串から取り、それをまっすぐに立て、上に小さなクリスマスツリー、あるいはそのようなもので飾る。

大きな菓子店においては、しばしばそのようなバウムクーヘンが作られ、720 個以上の卵が使われる。

上記のレシピの手順を整理すると以下のようになる。

卵黄と砂糖をすり混ぜる→これに、溶かして再度冷やし固めたバターを加えてよく攪拌する→風味づけのスパイス類を混ぜる→生クリームを混ぜる→小麦粉を混ぜる→メレンゲを混ぜる。

この手順は現在のバウムクーヘンとほぼ同じである。しかし、次の 2 点において完成されたバウムクーヘンの製法にはまだ至っていない。その 2 点とは、バターを一度溶かして使うことと生クリームを使うことである。なぜなら、第 1 章第 5 期-(2)で述べたように、バターは一度溶かしてしまうと成分中の油脂の結晶型が壊れて細かい気泡を抱き込むことが出来なくなる。つまりクリーミング性がなくなるのである。また生クリームは成分中の油脂が生地の気泡を壊す。ただし最後に加えるメレンゲは「固い」(steif)との形容がされており、きめ細かな気泡を含むメレンゲを作る重要性が強調されている。したがって、このレシピは「バウムクーヘンの系譜」における発達区分第 5 期に続く、いわば第 6 期バウムクーヘン完成前期であると位置づけることができよう。

また焼成中にレモンの断片を差し込んで焼き上がりの形状にギザギザの突起をつける方法は、第 1 章の第 4 節-(4)のザルツブルク司教の主膳であったハッガー『ザルツブルク料理書』のレシピを踏襲している。具体的には、「バウムクーヘンの系譜」にあるように「焼きながら、アーモンドの細切りかレモンの皮の細切りが差し込まれた」³⁴という使い方である。

³⁴ Hahn, *op. cit.*, S. 414.

そして、このレシピにはバウムクーヘンをクリスマスの菓子とされており、1890 年当時のバウムクーヘンの祝祭の菓子としてのあり方の一端が見て取れる。

またこのレシピが収められているのが『料理技能の百科辞典』であるように、19 世紀後半はバウムクーヘンの製造はまだなお料理人の技能に属するものであった。しかし同時にレシピの末文に「大きな菓子店においては、しばしばそのようなバウムクーヘンが作られ」と記されている。ここからも第 1 節-(3)で述べたように、19 世紀末はバウムクーヘンの製造が料理人の仕事から菓子職人の仕事へと移行する時期であったことが分かる。

『料理技能の百科辞典』には、バウムクーヘンは「家庭においては、うまく製造することはできない」と記されている。しかし、家庭においてもバウムクーヘン作りはなされていた。家庭の主婦を対象にした料理書にもバウムクーヘンのレシピを見つけることができるのである。次に、家庭の主婦に向けて書かれた料理書の中のバウムクーヘンのレシピを見ていく。

第 1 節-(5) 1904 年 エルハルト『挿絵入りの料理書』のレシピ

1904 年にベルリンで出版されたマティルデ・エルハルト (Mathilde Ehrhardt)『挿絵入りの料理書』(*Illustriertes Kochbuch*)³⁵にはバウムクーヘンの記載がある。著者エアハルトについての情報は見つけれなかったが、監修者として名を連ねている A・マチス (A. Mathis) は自身の店を持つ料理マイスターで、フランクフルト・アム・マインの国際料理連盟の会長を務めた人物である。同書の巻頭ページ (図 2-7) には「わかりやすく市民的³⁶でより優雅な食卓のために」「良質で美味しく安い料理と飲みもの、それに焼き菓子の準備のために」「段取り良い主婦のための助言と忠告」などという内容説明の言葉が並んでいることから、同書が市民的な生活様式を目指す、ある程度豊かな家庭主婦向けの料理を中心にした家政書であることが分かる。同書には 1945 番と 1946 番にバウムクーヘンに関係するレシピが記載

³⁵ Mathilde Ehrhardt, Buchgesehen von Mathis. A. *Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch*. Verlagsdruckerei Merkur, Berlin SO. 16 1904.

³⁶ この場合の市民的 (bürgerlich [en]) とは、中小の企業主や自営農民や商人など小資産を持つ自営業者などの層のこと。

されている。まずは 1946 番「バウムクーヘンまたはシュタンゲンクーヘン」(Baumkuchen oder Stangenkuchen) の和訳を以下に記す。

(2-8) 『挿絵入りの料理書』の巻頭のページ



〔出典〕 Mathilde Ehrhardt, “*Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch*”.

Rez.1946. Baumkuchen oder Stangenkuchen.

1 kg gesiebter Zucker wird in eine Reibeschüssel getan; 60 Eidotter, etwas gestoßene Gewürznelken, Kardamon, Koriander, 15g Zimt, 2 geriebene Muskatnüsse und 30g gestoßene bittere Mandeln werden hinzugetan und sämtliche Zutaten gut zu Schaum gerührt.

Darnach wird 100g Mehl darunter gearbeitet, 1 kg zerlassene, ausgekühlte Butter langsam dazugegossen und zuletzt der Schnee der 60 Eiweiß leicht daruntergezogen.

Nun befestigt man am Bratspieß den aus einem runden, ausgehöhlten Holze bestehenden Baum, bestreicht denselben mit Butter und umwickelt ihn mit weißem Papier.

Um dieses wickelt man in kleinen regelmäßigen Zwischenräumen ziemlich dicken Bindfaden, den man vorher mit zerlassener Butter eingefettet hat. Zur Befestigung des Bindfadens befindet sich an jedem Ende des Holzes ein kleiner Nagel.

Hierauf wird der Baum über dem offenen Herdfeuer zuerst langsam, dann schneller gedreht, so daß er sich völlig erwärmt, ohne daß jedoch das Papier braun werden darf; alsdann wischt man die Butter mit einem Tuche ab und gießt nun die erste Schicht Teig um den Baum, wobei man denselben zuerst langsam und dann schneller dreht, damit sich Zacken bilden.

Sobald die erste Schicht hellgelb gebacken ist, gießt man die zweite Schicht darüber (Fig.558 und 559) und fährt so fort, bis aller Teig verbacken ist. Damit der Kuchen recht lange Zacken bekommt, muß man beim Gießen recht schnell drehen.

Ist der Kuchen ausgebacken, so spritzt man mit einer Spritze den Schnee von 6 Eiweiß daraus, bestreut ihn mit Puderzucker, läßt ihn gut austrocknen und etwas auskühlen.

Alsdann zieht man an jedem Ende des Baumes die Nägel heraus, schneidet den Kuchen an beiden Enden glatt, ohne jedoch den Bindfaden zu zerschneiden, und zieht letzteren heraus.

Der Kuchen wird nun vom dünneren Ende des Baumes heruntergezogen und das Papier herausgenommen.

1946 番 バウムクーヘン、またはシュタンゲンクーヘン

ふるいにかけて砂糖 1kg がすり鉢に入れられる。卵黄 60 個、ある程度砕いたクローブ、カルダモン、コリアンダー、シナモン 15g、ナツメグ 2 個をすりおろした粉末、そしてすりおろしたビターアーモンド 30g が加えられ、すべての材料が十分に泡立てられる。次いで、小麦粉 100g がそれらの中に混ぜられ、溶かしてすっかり冷えたバター 1kg をゆっくりと注ぎ、そして最後に卵白 60 個のメレンゲがすぐにその中に入れられる。そこで、焼き串に丸くて中をくりぬいた木材からできた木を固定し、それにバターを塗り、白い紙を巻きつける。

このまわりに、細かく規則正しい間隔でかなり太い縛り糸を巻く。予め溶かしたバターを塗り込んだ縛り糸を固定するために、木の両端に小さな釘を打つ。

続いて木がむき出しの竈の火の上で、はじめゆっくりと、それから早く回転させられる。その結果、木は十分に温まる。しかしながら紙が褐色になってはならない。それから布切れでバターを拭き取り、次に第一の層の生地だけを木のまわりに注ぐ。その際にツノができるように、木をはじめはゆっくりとそれから早くまわす。

最初の層が明るい黄色に焼かれるやいなや、二番目の層をその上に注ぎかける。(図 558 と 559) そして、すべての生地が焼かれるまで手早く行う。焼き菓子が適切な長さのツノを得るために、注ぐ際には本当に速くまわさなければならない。

菓子が焼き上げられたならば、卵白 6 個で作ったメレンゲを噴射機で吹きつけ、粉砂糖を振りかけ、十分に乾燥させ、ある程度冷やす。

次に木の両端の釘を外し、結び紐を断ち切ることのないように両端の端を平らに切り落とす。そして結び紐を引き出す。クーヘンはバウム（焼き木）の薄い方の端から下へと引かれ、そして紙が取り去られる。

上記のレシピの手順を整理すると次のようになる。

**砂糖と卵黄そして風味づけのスパイス類、さらにアーモンをすり混ぜる→小麦粉を混ぜる
→冷えた溶かしバターを混ぜる→メレンゲを混ぜる**

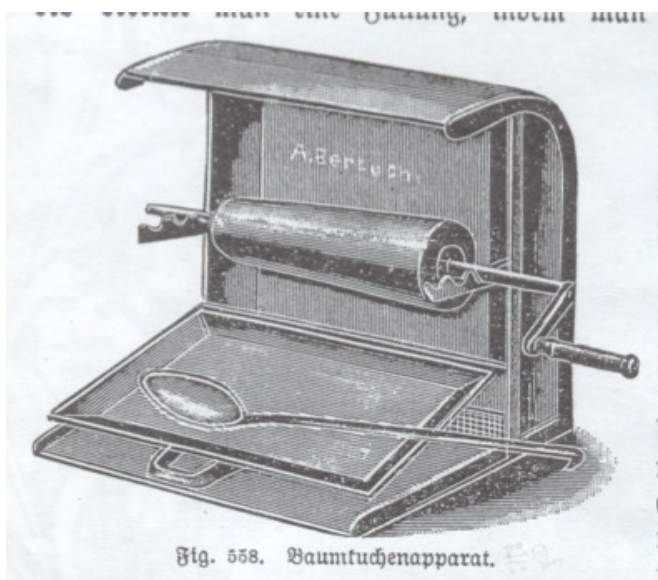
前項でみた『料理技能の百科辞典』と上記のレシピを比較してみると、小麦粉とバターを混ぜる順序が逆になっている。砂糖と小麦粉を混ぜたところに溶かしバターを入れるという方法はフラワーバター法と呼ばれる製法であるが、生地が硬く締まって焼き上がるため今日ではほとんどこの製法は使われない。『料理技能の百科辞典』における卵黄と砂糖を混ぜたものとバターを混ぜる方法はシュガーバター法と呼ばれ、現在バター主体の焼き菓子の基本製法である。フラワーバター法の利点は、バターと砂糖類を混ぜる手間が省かれることである。つまりフラワーバター法は攪拌の労を軽減する、楽に作れる製法といえる。さらにバターを溶かして使うことも混ぜやすさを優先した手法であるので、上記の家庭のためのバウムクーヘンのレシピは作業の簡便さを求めていることが分かる。また生クリームが材料から消えている。生クリームを材料から外すことはバウムクーヘン完成の決め手であるが、上記のレシピは生クリームの排除を製法上の理由ではなく、製法の簡潔さを求める観点から行なっていることが読み取れるので、ここでは保留しておくことにする。これについては第2節-(3)で詳しく述べる。しかし簡便さを求めているとはいえ、風味づけのスパイスの種類の多さ、そしてアーモンドを使うこと、さらにはビターアーモンドを使うという凝りようからは、作業は簡単にしても材料は豊かにという方針が見て取れる³⁷。

そして上記のレシピには、「バウムクーヘンの焼成器具」(Baumkuchenapparat)の図(2-9)が添付されている。図が掲載されているということは、バウムクーヘンの焼成器具がまだ珍しい存在であったということであり、バウムクーヘンはこれがなければ製造できない高嶺

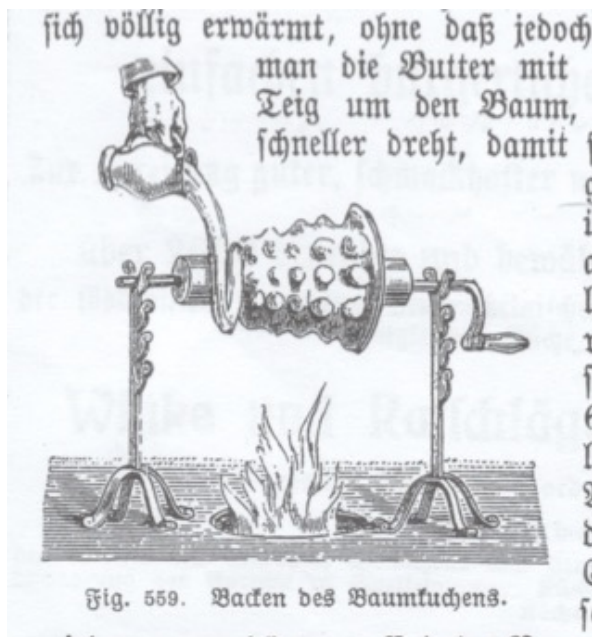
³⁷ アーモンドはバラ科の植物の実であるが、スイートアーモンド(甘種)とビターアーモンド(苦種)がある。普通食用にされるのはスイートアーモンドである。ビターアーモンドは野生種であるとされ、その苦味には少量ながらアミグタリンと言われる青酸化合物が含まれ、一定以上取ると有害である。現在では苦味のある独特の風味を生かして香料に使われる。

の花とも言える菓子であったことも窺い知ることができる。またもう一つバウムクーヘンの焼成（Backen des Baumkuchen）の解説で、直火の上に掲げられたハンドル付きの心棒に取っ手付きの壺から生地をかけている図（2-10）が添えられているが、これは実行不可能な構図であり、いわばバウムクーヘン焼成のイメージ図といったものである。これが掲載されていることから、バウムクーヘンは実際に家庭で焼く菓子というよりも、焼き方を知っていることで十分というような菓子であったことが推測できる。

（図 2-9）バウムクーヘン焼成器具 588



（図 2-10）バウムクーヘン完成 559



〔出典〕 Ehrhardt, *op. cit.*, S.586, S.587.

同書におけるもう一つのバウムクーヘン関係の項目は 1945 番「バントクーヘン、またはバウムトルテ」(Bandkuchen oder Baumtorte)である。バント (Band) には書物の巻のような意味があり、生地を重ねるの様子を表現していると思われる。別称としてバウムトルテとなっているが、トルテは丸い形の菓子を示す言葉であり、この菓子の形状を表している。以下に現代アルファベットに移したレシピと和訳を記す。

Rez (Rezept) 1945. Bandkuchen oder Baumtorte

500g geklärte Butter wird zu Sahne gerieben und dann mit 12 Eigelb und 500g gesiebtem Zucker langsam verrieben ; hierauf fügt man 1/2 geriebene Muskatnuß, das Abgeriebene von 1 Zitrone, sowie 100g süße und 15g bittere Mandeln, beides fein gestoßen, hinzu.

Nachdem man noch 250g gesiebtes, angewärmtes Mehl mit der Masse vermengt hat, zieht man den Schnee der 12 Eiweiß leicht darunter und füllt davon eine dünne Schicht in eine flache, runde Form, die man mit Butter ausgestrichen hat, und backt

diese Schicht hellgelb.

Nun füllt man eine zweite dünne Schicht darauf, stellt die Form auf einen Dreifuß und sorgt, daß der Kuchen nur noch gute Oberhitze hat. Nachdem die zweite Schicht hellgelb gebacken ist, gibt man die dritte darauf und fährt so fort, bis der Teig vollständig verbraucht ist.

Nachdem der Kuchen ein wenig ausgekühlt ist, überzieht man ihn oben und an den Seiten mit Schneeglasur, verziert ihn mit aufgespritzten Zuckerborten und belegt ihn mit eingemachten Früchten.

1945 番 バントクーヘン、またはバウムトルテ

500g の澄ましバターが生クリームにすり混ぜられる。そして卵黄 12 個とふるいにかけられた砂糖 500g をゆっくりとすりつぶす。続いてすりおろしたナツメグ、レモン 1 個をすりおろしたもの、並びに 100g のスイートアーモンドと 15g のビターアーモンドをそれに加えてよく突き混ぜる。

ふるって温めた小麦粉 250g をその生地混ぜた後、12 個の卵白のメレンゲの中にすぐに移し、バターでなでた浅く丸い型に薄い層に敷きつめ、この層を明るい黄色の層に焼く。

さらに二番目の薄い層をその上に広げ、その型を三脚台の上に置く。そしてクーヘンがただ適切な高温であるようにだけ気遣う。二番目の層が明るい黄色に焼かれた後に三番目を広げ、すべての生地が使われるまで手早く行う。

クーヘンが少し冷めた後で、それを（皿の？）上に移し、卵白と混ぜた砂糖で表面を被い、スプレーの砂糖飾りで飾り、果物の砂糖漬けで覆う。

上記のレシピの手順は以下である。

溶かして上澄みだけを取ったバターと生クリームを混ぜる→卵黄と砂糖を混ぜる→すりお

ろした風味づけのスパイスとアーモンドを混ぜる→小麦粉を混ぜる→メレンゲを混ぜる

まず手順であるが、上記のレシピは 1946 番のバウムクーヘン、またはシュタンゲンクーヘンとほぼ同様である。材料に生クリームを使うので、先に同じ脂肪分であるバターと生クリームを混ぜるという工程が入っている。1945 番バントクーヘン、またはバウムトルテはフライパンのような浅く丸い焼き型に生地を薄く広げて焼き、上から何度も重ね焼きする菓子である。つまり 19 世紀にはバウムといえば重ね焼きされた焼き層のある菓子という認識が定着していたことが分かる。

1945 番のバントクーヘン、またはバウムトルテ（以下＜バントクーヘン＞と記す）と 1946 番のバウムクーヘンまたはシュタンゲンクーヘン（以下＜バウムクーヘン＞と記す）のレシピの配合と割合を比較してみる。

＜1945 番バントクーヘン＞

澄ましバター 500g

生クリーム 量は示されていない

砂糖 500g

卵黄 12 個（約 240g）

小麦粉 250g

卵白 12 個（約 360g）

風味付け ナツメグ、レモンの皮、スイートアーモンド、ビターアーモンド

*** 配合割合 バター1：砂糖1：卵 1.2：小麦粉 0.5**

＜1946 番バウムクーヘン＞

溶かしバター 1 kg

砂糖 1 kg

卵黄 60 個（約 1200g）

小麦粉 100g

卵白 60 個（約 1800g）

風味付け クローブ、カルダモン、コリアンダー、シナモン、ナツメグ、ビターアーモンド

* 配合割合 バター1：砂糖1：卵3：小麦粉0.1

上記の配合割合を見ると、バターと砂糖が同割りであるのは同じであるが卵と小麦粉の割合が大きく異なる。卵の割合が多いほど生地は柔らかくなり、小麦粉の割合が多いほど生地は粘性が増して固くなる。つまり＜バントクーヘン＞の方はより粘性の強い生地であるのに対し、＜バウムクーヘン＞の生地は液体状の生地であることが分かる。これは焼成法との関連から考えると不自然なことである。＜バントクーヘン＞の粘度の高い生地は心棒に絡まりやすく、かけながら焼く焼成法に向いているのに対して、＜バウムクーヘン＞の液体状の生地は薄く広がりやすいのでフライパンに流して焼くのに向いている。つまり焼成の利便性の観点だけから見ると、この二つのレシピは＜バントクーヘン＞は心棒にかけ焼成法が、そして＜バウムクーヘン＞はフライパンでの重ね焼きをする方が理にかなっている。このような生地と焼成法のかけ違えともいえる組み合わせは、＜バントクーヘン＞と＜バウムクーヘン＞が別の系譜を辿ってきた菓子であることを示唆している。

＜バウムクーヘン＞に使われている溶かしバター（ausgekühlte Butter）はバターをそのまま溶かしたものであるのに対し、＜バントクーヘン＞には澄ましバター（geklärte Butter）が使われている。澄ましバターは焼き色がつきにくいために、フライパンなどで一枚ずつ焼くクレープ生地などに用いられる³⁸。この点から＜バントクーヘン＞が一枚ずつ焼いていた生地を「重ね焼き」するようになった菓子であることが分かる。一方＜バウムクーヘン＞は卵の多い液体状の生地であり、第1章で見てきた「バウムクーヘンの系譜」における第4期の卵生地を踏襲していると考えられる。「バウムクーヘンの系譜」における第4期の生地は、1692年に女料理人シェルハンマーが市民層の主婦のために記した料理書『ブランデンブルク料理書』にあった。それは串焼き菓자에焼き層をもたらし大変革であったが、その卵生地は約200年後の家庭向けの料理書に記載され続けているのである。そして「重ね焼き」は、それまで一枚ずつ焼いていた生地にも影響を与え、浅い焼き型で平たく一枚ずつ重ね焼きす

³⁸ 溶かしバターの上部の黄色の透明な部分が澄ましバターで、これは純度の高い乳脂肪の層である。そのため澄ましバターは焦げ色をつけるタンパク質や糖質をほとんど含まないので焼き色がつきにくい。薄いクレープを焼く場合に用いられる手法である。河田『お菓子「コッ」の科学』前掲書、140頁。

るという菓子を生んでいる。『挿絵入りの料理書』の巻頭の言葉を借りるならば、バウムクーヘンを家庭で作ることは「市民的」であり、筒状には焼けないまでも平たく「重ね焼き」する菓子もまた「より優雅な食卓」を飾る菓子であったと思われる。

＜バントクーヘン＞と＜バウムクーヘン＞について風味づけの材料の点からみると、第1章の第4節-(2)で取り上げたハッガーの『ザルツブルク料理書』の影響が見て取れる。前項の『料理技能の百科辞典』においてはレモンの皮が焼成に生地差し込まれて突起を作るために使われており、『挿絵入りの料理書』ではレモン、アーモンド共にすりおろして生地の中に混ぜ込まれている。アーモンドは第2節-(3)で考察する現代バウムクーヘンの定義において、副材料として認められることになる。

以上から分かることは、19世紀末においてバウムクーヘンは自分では作らなくても作り方は知っておきたい市民的な菓子であったこと、「重ね焼き」された生地は「バウム」とであると認知されていたこと、「重ね焼き」は家庭でも取り入れたい焼成法となっていたことである。また焼成法は簡易的な方法を取っているが、材料においては風味づけのスパイスの種類が増えて贅沢なものとなっている。このように19世紀末においてバウムクーヘンは、職業料理人による製造と家庭における菓子づくりが相互に影響し合いながら焼き続けられていたことが分かる。

第2節 バウムクーヘンの完成

19世紀のバウムクーヘンは、18世紀来の風習として主にプロイセン王国の都市部の料理人の間で祝宴などのための特別な菓子として作られていた。そしてプロイセン改革による営業の自由化を受けて、コットブスにおいては1819年に、ザルツヴェーデルにおいては1825年から1830年の間に、バウムクーヘンは不特定多数の人々に向けて販売される菓子として製造されるようになった。当初はプロイセンの地方菓子であったバウムクーヘンであるが、ドイツの近代化とそれに伴う経済的な発展による菓子業界の発達という背景の中で「宮廷御用達」を得たこともあり、特別な菓子という地位を固めていく。一方で家庭においては、女料理人シェルハンマーによって1697年に記された『ブランデンブルク料理書』を受け継ぐレシピが作り続けられていた。1870年出版の『ドイツ菓子全書』にはバウムクー

ヘンの記載はないが、1890 年に出版された『料理技能の百科辞典』においては完成直前のレシピが掲載されており、1898 年に出版された『菓子職人辞典』にはベルリン風、マルデブルク風という地方名がついたバウムクーヘンが掲載されていた。

こうして地方菓子から全ドイツ的な菓子へと普及していくバウムクーヘンであるが、製法上の完成という観点から見ると『料理技能の百科辞典』のレシピに見られるように、未だ完成には到達していない。その要因は溶かしバターと生クリームを用いるという手法にある。これらは攪拌によって得られた卵白の気泡、すなわちメレンゲの泡を損なう結果を生む。本節では、バウムクーヘンがその踏襲を脱し、今日のバウムクーヘンに至る過程を追う。第 1 節-(1)でみたドイツ製菓業小史は、現在ドイツ菓子職人を目指す人のための教本である『菓子職人のための教本』における記述を参考にしたものであったが、19 世紀以降についての記述がほとんど見られない。第 1 節-(3)で述べたように、ドイツ菓子の確立はクラックハルト著『製菓全書』が出版された 1870 年頃と考えられている。しかし、『製菓全書』はクラックハルトがヨーロッパ各地の菓子店や宮廷での修業で身につけた製菓方法を明確な材料の分量表記で示したことは評価されるが、同書はまだフランスを中心としたヨーロッパの菓子をドイツ人の目で編集した点で、いわば地均しの書であった。筆者は、押尾愛子が『お菓子の国から』で指摘しているように³⁹、ドイツ菓子の全盛期は 1920 年代であると考ええる。第一次世界大戦後のヴァイマル共和国時代にドイツ菓子は独自の理念を持ち、真の意味で確立されたのである。

第 2 節-(1) 20 世紀初頭のモダン・デザインの影響

ドイツ菓子は 1920 年以降に隆盛期を迎える。この時期にドイツ菓子はそれまでのフランス菓子の影響を払拭し、菓子を構造として捉えることやレシピを比率で表記することなどのドイツ的な菓子作りの方法論を確立するのである⁴⁰。

³⁹ 押尾愛子『お菓子の国から』（青玄社、1986 年）132～135 頁。押尾は 1980 年から 3 年間、株式会社ユーハイムのドイツ店に勤務した人物。同書は当時のドイツ菓子の様子が生き生きと描かれており、1920 年代が今日のドイツ菓子の完成期と述べている。

⁴⁰ 吉田『洋菓子の世界史』前傾書、266～267 頁。

まず、17 世紀半ば以降ヨーロッパの菓子を牽引してきたフランス菓子の状況を簡単に見ておきたい。ヨーロッパにおける菓子の製法は、1653 年にフランスで出版された『フランスの菓子職人』によって新しい段階を迎える。それまで肉入詰めパイ等を焼いていた総菜屋の仕事と小麦粉を使った菓子の仕事が統合されて、粉菓子を意味するパティスリー (Pâtisserie) という領域が生まれたのである。同書は、以降フランスのみならずヨーロッパの菓子づくりを牽引する存在となる。

1789 年のフランス革命の後に勤め口を失った菓子職人は市中に店を出して菓子を売るようになる。これによって宮廷で育まれた菓子は台頭してきたブルジョワ層に支持され、帝政、共和政と揺れ動く時代にあっても宮廷菓子職人の技術は受け継がれていく。この時代にそれまでの高級料理と菓子の技術を系統立てて整理したのが、菓子職人兼料理人であるマリー・アントワヌ・カレーム (Marie-Antoine Carême 1784-1833、後年アントナン・カレーム Antonin Carême と名乗る) である。カレームは古くから作られてきた菓子を系統立てて整理し、1815 年に初めて出版された『フランス宮廷の菓子職人』 (*Le Pâtissier royal parisien*) を皮切りに数々の菓子書と料理書を残した。さらに 1873 年にその弟子であるジュール・グーフェ (Jules Gouffé 1807-1877) によって、材料と計量が明確に記された菓子書が出版される。グーフェは「目の前に時計を置き、手にはかりを持って絶えず確かめる」という作業を重ねてそれまでの菓子のレシピを明確に表記したとされる⁴¹。19 世紀後半はダーウィンによる生物学の革新が広く人文・社会科学にも影響を及ぼした時代であった。コッホやパストゥールによる細菌学が発達して公衆衛生についての知識も広がり、食品についての捉え方も実証を重んじる時代となり、製菓についても昔から伝承された技術をあらためて検証して数値化するという近代的技法が取り入れられたのである。以降もフランス菓子はパイ生地、カスタードクリームなどの伝統の菓子を洗練させるという方向に進む。

これに対して、ドイツ菓子はフランスとは異なる近代化の道を歩む。前述した 1870 年に出版されたクラックハルト『製菓全書』でフランス菓子及び他のヨーロッパの菓子を見渡す見地に立ったドイツ菓子界には、当時ドイツで起こり始めていたモダン・デザインの影響を

⁴¹ マグロンヌ・トゥーサン＝サマ『お菓子の歴史』(吉田春美訳、河出書房新社、2005 年) 253 頁、及び河田『古くて新しいフランス菓子』前掲書、18～19 頁など。

受けて、菓子製造における新しい概念が構築されるのである⁴²。ヨーロッパの菓子はクリームと生地を組み合わせた生菓子、小麦粉主体の生地を焼いた焼き菓子、クッキーなどの小さな菓みに大別される⁴³。このうち生菓子が発達するのは、フランスにおいてバターに砂糖を加えて攪拌したクリーム、つまりバタークリームが作られる 19 世紀後半以降である⁴⁴。さらにバタークリームを様々な形の口金をつけて絞り袋に詰めて絞りデコレーションする生菓子が作られるようになったのは 19 世紀末である⁴⁵。この頃ドイツ菓子は、クラックハルトの『製菓大全』が出版されて、独自の道を歩み始める礎が出来た。菓子の大国であったフランスでも始まったばかりの生菓子の分野は、菓子の新興国であったドイツにとって独自性を発揮しやすい分野であった。ドイツ菓子は丸いデコレーションケーキであるトルテにおいて独自の分野を作り出すのである。

具体的にいえば、ドイツ菓子におけるトルテ (Torte) は丸い菓子の総称であるが、主に生地とクレーム (Krem) つまりクリームを組み合わせた菓子を指す。エルトベアトルテ (Erdbeertorte) といえば、生地にクレームを挟んでエルトベアつまり苺を乗せたデコレーションケーキであるし、オーブストトルテ (Obsttorte) といえば、オーブスト、つまり果物をのせたデコレーションケーキである。さらに土台となる生地は、柔らかく流動的な生地マッセ (Masse) と、捏ねてつくる硬い生地タイク (Teig) に分類される。1930 年代以降のドイツ菓子のレシピは、このトルテには土台としてこのマッセ使い、クレームはこれをあわせるという解説から始まる。フランスでは製菓業の近代化が伝統的な菓子の洗練という方向に進んだためにレシピは個別の菓子ごとに独立しており、菓子の構成の解説をすることはない⁴⁶。

⁴² 1903 年にウィーンで生まれた美術運動分離派の集団であるウィーン工房の影響を受けて、1907 年に結成されたドイツ工芸連盟が、ドイツのモダン・デザインの出発点とされる。海野弘『モダン・デザイン全史』(美術出版、2002 年) 115-124 頁。

⁴³ 日本の洋菓子においては、現代の食品衛生法によって生菓子は水分を 30%以上を含むもの、半生菓子は水分を 10~30%含むもの、水分が 10%以下のものは焼き菓子と区別されている。『製菓衛生師全書』(日本菓子教育センター、1999 年) 42-43 頁。

⁴⁴ トゥーサン=サマ、前掲書、266 頁。

⁴⁵ それまで装飾は第 1 節-1 で述べたように砂糖細工で行われていた。バタークリームを使ったデコレーションの歴史は浅く、同上の『お菓子の歴史』において明記されているのは 262 頁にある 19 世紀末とされるルリジューズについての項においてである。

⁴⁶ 1990 年代以降は、フランス菓子においても菓子の構成の解説が取り入れられるようになっていく。

ドイツにおけるこの製菓の捉え方は、ブラウンシュヴァイク近郊のヴォルフエンビュッテル出身の菓子職人ベルンハルト・ラムブレヒト（Bernhard Lambrecht）に端を発すると考えられている。ラムブレヒトは父親が経営する菓子店で職人としての修行を積み、シュトゥットガルトとブラウンシュヴァイクで美術工芸学校に通った。1926 年にはライプティヒで菓子職人手工業のマイスター試験に合格し、1927 年に「新しい菓子職人工芸のための専門学校」（Fachschule für neue Konditorkunst）を開校している。同校は当初私塾であったが、1978 年には「菓子業のための連邦専門学校」（Bundesfachschule für das Konditorenhandwerk）と名を変えて、1990 年代まではドイツにおいて唯一の菓子職人の職業教育校であった⁴⁷。ラムブレヒトは1929年に『製菓工芸の新しいスタイルについて』（*Vom neuen Stil der Konditorenkunst*）を出版し、ドイツ菓子に仕上げの美しさと味覚上の改革を起こしたとされる⁴⁸。

ラムブレヒトは、美術工芸と建築の総合教育を目指して1919年にヴァイマルに創立されたバウハウス（Bauhaus）の影響を受けているとされる⁴⁹。バウハウスの初代校長である建築家ヴァルター・グロピウス（Walter Gropius 1883-1969）は、創立当初は中世のギルドのような共同体を目指して目標を「アートとクラフトの新しい統一」と宣言した。しかしその後は「アートとテクノロジーの新しい統一」と語るようになり、1923 年に開催された教育成果を公開する展覧会では、簡素で合理的なショールーム、家具、ポットなどの生活用品を余すところなく展示して大きな反響を呼ぶ。以降バウハウスは世界的に認められ、今日のモダン・デザインの元祖という、いわゆる「バウハウス」のイメージができあがる。ラムブレヒトが「新しい菓子職人工芸のための専門学校」という私塾を創立したのは、アートとテクノロジーの統一を具現化しようとするバウハウスの工業デザインが一世を風靡した時代である。

美術工芸を学んでいたラムブレヒトがバウハウスから受けた影響を具体的に列挙するこ

⁴⁷ 同校は「ヴォルフエンビュッテル製菓学校」あるいは「ベルンハルト・ラムブレヒト・シューレ」とも呼ばれ、ドイツ菓子連盟(DKB)認定の国立製菓学校とされた。第二次世界大戦中は一時閉校されたが、1948 年には再び開校された。ドイツ菓子が世界的に影響力を持った 1970 年代は、多くの日本人菓子職人がここで学んだ。2005 年 3 月に閉校している。

⁴⁸ Jörg Königsdorf: Sahnestreif am Horizont. *Der Tagesspiegel* vom 22. März 2008 Online-Ausgabe. <https://www.tagesspiegel.de/gesellschaft/geschichte/zuckerbaecker-sahnestreif-am-horizont/1193622.html>（最終検索日：2020 年 2 月 24 日）

⁴⁹ 海野、前掲書を参考にした。バウハウスについては 177~215 頁。

とは難しいが、グロピウスが語ったバウハウスの開校宣言の次の言葉の中にその手がかりが見られる。「造形の多くの部分から成る形態を、その総体において、そしてその諸部分において再認識し、把握することを学ばなければならない」⁵⁰。つまり一つの物を形や色などという要素に分解して、その要素を再確認した上で総体を捉えるという考え方である。それが菓子をマッセ、タイク、クレームという要素に分解し、それぞれの要素の働きを純化した上で、菓子の味を決めるべく、要素の組み合わせを構築するという方法論の土台になったのではないかと筆者は考える。1979年に当時の「ヴォルフエンビュッテル製菓学校」で学んだ神戸の「バウム・ウント・バウム BAUM u. BAUM」⁵¹の店主井谷眞一は、同校のカリキュラムは座学が九割を占め、その内容は材料学、教育学、経営学であったと語る。

第2節-(2) ドイツ菓子の隆盛期におけるバウムクーヘン

ドイツ菓子は1920年代に隆盛期を迎えた。その勢いを伝える1934年に出版された『250の菓子店の名物菓子 それがどのように生まれるか』(250 Konditorei- Spezialitäten und wie sie entstehen⁵²) (以下『250の菓子店』と記す) という製菓書がある。同書はドイツ全土の有名菓子店の自信作を集めた菓子書であり、監修者であるエーリッヒ・ウェーバー (J. M. Erich Weber) は巻頭文において、菓子業界が顧客をより満足させるためには新しく良い菓子を提供することが必要であり、そのためにそれぞれの専門家に自身の特製の菓子のレシピを公開してもらうことにしたという旨を記している⁵³。当時の先鋭のドイツ菓子職人が、手の込んだクッキー、焼き菓子、トルテ、デザート、冷菓の製造法を余すところなく公開している同書のレシピは、前項で述べたモダン・デザインの影響を受けたドイツ菓子のあり方を示しており、その菓子の構成の解説、つまり土台と詰めるもの (Böden und Füllung) についての解説から始まる。

⁵⁰ ヨーハン/ユンカー、前掲書、154頁。

⁵¹ 「バウム・ウント・バウム Baum u. Baum」は神戸市灘区友田町にあるバウムクーヘン専門店。

⁵² J. M. Erich Weber, 250 Konditorei - Spezialitäten und wie sie entstehen, Internationaler Konditorei-Fachverlag, Radebeul-Dresden (1934)

⁵³ Ibid., S. 3.

同書には 318 頁にザルツヴェーデルのバウムクーヘン(Salzwedeler Baumkuchen)のレシピが記載されている。以下に和訳を記す。

ザルツヴェーデルのバウムクーヘン

生地材料

300g のバター

280g の砂糖

260g の卵黄

160g の牛乳

280g の小麦澱粉 (Weizenpuder)

420g のメレンゲのための卵白

80g のアラク酒⁵⁴

1/2 個分のすりおろしたレモンの皮

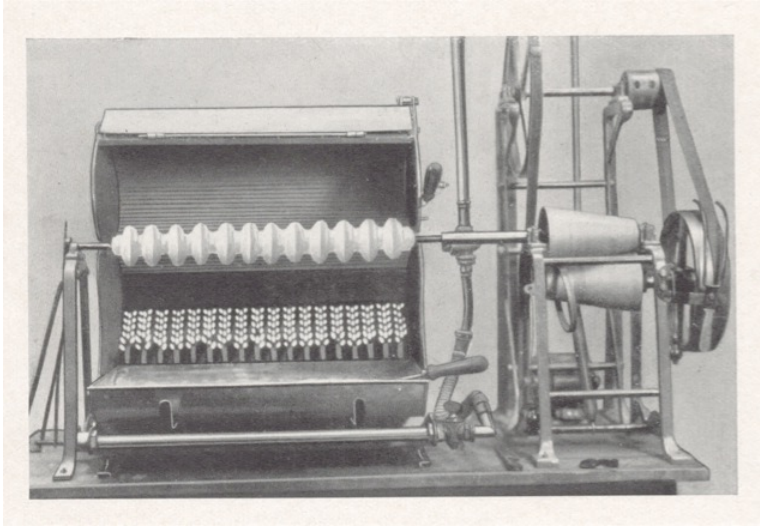
1 本分のバニラビーンズ

バターは砂糖とともに泡立てられる。その中に薬味と卵黄をゆっくりと混ぜる。続いて牛乳と粉を 3 回に分けて上からふり入れ、ゆっくりと下から混ぜる。最後に固く泡立てた卵白を混ぜ入れる。

このレシピには「小型のバウムクーヘンの焼成」という解説がついており、写真付きでバウムクーヘンの焼成器具、バウムクーヘンマシン (Baumkuchenmaschine) (写真-2-11) の使い方の説明がなされている。写真から推測すると、この焼成器具は直系 12~13cm、長さ 50cm 内外のバウムクーヘンの焼成用と思われる。

(図 2-11) 小型のバウムクーヘンマシン

⁵⁴ 米や糖蜜などから作る蒸留酒。



〔出典〕 Weber, *op. cit.*, S. 318.

上記のレシピを第 1 節-(4)で取り上げた 1890 年版『料理技芸の百科事典』レシピと較べると以下の変化がある。

1. 全体の分量が 1/3 になり、小型化されている。またそれに見合う専用焼成器が開発されている。
2. 卵の分量表記が個数から正味の重さに代わっている。
3. 1890 年のものはバターを溶かして上澄みを冷やして使っていたが、個体のまま使うようになっている。
4. 生クリームが牛乳に代わり、分量も半分になっている。
5. シナモンなどのスパイスが姿を消している。レモンの皮は残っているが、代わりに風味づけとしてアラク酒とバニラビーンズが加えられるようになっている。
6. 小麦澱粉が使われている。

(1)はバウムクーヘンを日常的に焼く菓子にするためと思われる。生地は少量化され、小型の専用焼成器が使われている。

(2)の卵の表記については、家庭での菓子作りは今日でも卵の表記は個数であるが、製菓業では卵は正味の重さで表記される。一度に作る量が多い場合、卵の重さの誤差が生地に影響を与えるためである。卵を正味の重さで表示するようになったことは、製菓技術の精度が

上がったと見ることができる。

(3)のバターの扱いの変化は、今日のバウムクーヘンの製法への移行の段階である。バターは第1章の第5節-(2)で述べたように、一度溶かすとクリーミング性が失われ、完全にはエマルジョン化されない。バターを固体のままクリーム状にすることが、バウムクーヘンの完成の条件である。

(4)の生クリームから牛乳への変化と量の縮小は、(3)のバターの扱いとともに今日のバウムクーヘンに近づく変化である。

(5)のスパイスが姿を消したということは、中世の香りからの脱却と捉えることができる。バニラは19世紀半ば以降に菓子の風味づけに広く使われるようになったものである。菓子の酒で風味づけすることは20世紀の初頭以降から行われるようになった。

(6)の小麦澱粉の使用は、今日のドイツ菓子の特徴といえる。小麦粉からたんぱく質であるグルテンを取り出して、澱粉だけを粉にした小麦澱粉を使うと、軽くほろりとした食感に焼き上がる。

以上のことから分かるように、このレシピは今日のバウムクーヘンに肉薄している。しかし、今日のバウムクーヘンとこのレシピを分けているのは牛乳の存在である。牛乳を加えると生地は柔らかくなるが、泡立てた卵白の気泡を損ない、しぼんだ焼き上がりとなるのである。

同書には上記のザルツヴェーデルのウムクーヘンの他に、バウムクーヘンを使った菓子が6点記載されている。その中に、バウムクーヘンの中心の空洞にマルツィパンを使ったクリームを詰めたマルツィパンーバウムクーヘン (Marzipan-Baumkuchen) 写真 (2-12) がある。以下にこの菓子のバウムクーヘン生地のレシピの和訳を記す。

マルツィパンーバウムクーヘン

特別な名品！

すべてのバウムクーヘンにおいて注意されるべきは、乾燥した粉だけが使われることである。さもないと、焼き上がった菓子は脂肪による緑色の縞が貫いて走るからである。

<バウムクーヘン生地のための材料>

375g の砂糖
24 個分の卵黄
375g の温めたバター
24 個分の卵白
230g の小麦粉(Mehl)
240g の小麦澱粉 (Weizenpuder)
1/2 個分のレモンの皮をすりおろしたもの
1 本分のバニラビーンズ
80g のアラク酒

「焼き上がった菓子は脂肪による緑色の縞が」(der gebackene Kuchen von speckigen grünen Streifen) の意味は掴めない⁵⁵。生地 of の作り方については、ザルヴェーデル風バウムクーヘンと同様と記されている。このレシピにおいて特筆されることは、生クリームが使われていないことである。生クリームを材料から外すことは、第 1 章第 5 節-(2)で取り上げたようにバウムクーヘン完成のために残された最後の段階である。つまりマルツィパン-バウムクーヘンで使われているバウムクーヘン生地は完成しているのである。前述したように『250 の菓子店』にはバウムクーヘン生地を使う菓子のレシピは 6 点掲載されているのであるが、それはザルツヴェーデル風バウムクーヘンと表記された生地を使うものが 2 点あり、他の 4 点は「ザルツヴェーデル風」とは表記されておらず、ただバウムクーヘン生地とだけ記されている。バウムクーヘン生地を使うとだけ表記されているレシピには製法の記述はない。これは敢えて記さなくても、バウムクーヘンの製法は認識されていることを表す。以上のことから、『250 の菓子店』が出版された 1934 年の時点においてバウムクーヘンはザルツヴェーデルの特産地と認識されており、ザルツヴェーデル風には生クリームが使用されているものの、生クリームの存在についてはあまり注意は払われておらず、むしろバウムクーヘンはすでに今日とほぼ同様のレシピで作られていたことが分かる。

⁵⁵ 小麦粉には 10%前後のタンパク質と 2%前後の脂質が含まれており、水気を帯びた状態で保存されたものは、焼き上がりに影響があると思われる。特にヨーロッパの小麦粉は灰分が多いので黒ずんだ色に仕上がる可能性が考えられる。

さらに『250 の菓子店』で紹介されている菓子において、バウムクーヘンはトルテを構成する一つの生地として扱われている。一つ例をあげるとヘルガトルテ（写真 2-13）がある。ザルツヴェーデル風バウムクーヘン生地を薄くそぎ、間にモカブッタークリーム、つまりコーヒー風味のバタークリームを挟んで仕上げたトルテである。ここには特別にザルツヴェーデル風バウムクーヘンを使うという意識は見られない。

（図 2-12）マルツイパン-バウムクーヘン



〔出典〕 Weber, *op. cit.*, S.319.

（図 2-13）ヘルガトルテ



〔出典〕 Weber, *op. cit.*, S. 304.

以上『250 の菓子店』から読み取れることは、1934 年以前にバウムクーヘンは完成していたこと、1920 年以降のドイツ菓子全盛期においてバウムクーヘンは小型の焼成器具で焼成される日常的な焼き菓子となっており、単独で食べられる菓子というだけではなく、他の生地と同様にトルテの構成要素の一つとして用いられていたことである。

第 2 節-(3) バウムクーヘン完成への突破口

1920 年代のドイツ菓子の隆盛期に小型焼成器具が開発されたことによって、バウムクーヘンは特別な日のための菓子ではなくなった。そして菓子技術が発達していく中でバウム

クーヘンは自ずから完成していた。ここでバウムクーヘンの完成直前の過程を明らかにするために、本論文におけるバウムクーヘンの完成形、つまりドイツにおける今日のバウムクーヘンの配合と定義を明らかにしておきたい。

まず基本の配合はバター：砂糖：粉類：卵の割合が1：1：1：2である。これは第1節-(2)で取り上げた『ドイツ菓子大全』による基本のバウムクーヘンのレシピによる⁵⁶。粉類としたのは、ドイツにおいては小麦粉と小麦澱粉を混ぜて使う場合が多いからである。製法の手順は以下である。

バターを攪拌して卵黄を加えてエマルジョン化させる→粉類を混ぜる→砂糖を加えて固いメレンゲを作り、混ぜる。

あるいは、

バターを攪拌して砂糖の一部を混ぜた後に卵黄を混ぜ、エマルジョン化させる→粉類を混ぜる→残りの砂糖を卵白に加えて固いメレンゲを作り、混ぜる。

要約すると、完成型バウムクーヘンの製法の決め手はバターと卵黄がエマルジョン化されていることと、固いメレンゲが作られることである。エマルジョン化は粉類を抱き込みやすい状態にし、固いメレンゲの気泡は生地を柔らかくする。固く泡立てられたメレンゲの気泡をできるだけ潰さないように混ぜることも要諦である。そのため粉類とメレンゲを交互に混ぜていく方法が取られることもある。何度も繰り返すようであるが、生クリームはメレンゲの気泡を潰してしまうために使われない。他に風味づけとして、ナッツ類やスパイス、レモンの皮、酒などが使われるが、これについては次の項で取りあげる。

これを基準にすると『250の菓子店』にみられるザルツヴェーデルのバウムクーヘンは完成形ではない。しかしザルツヴェーデルという表示のないバウムクーヘンは完成していた。では、バウムクーヘンはいつ完成したのであろうか。それはバウムクーヘンの本場とされる場所以外で1900年頃に起きていた。完成形のレシピを初めて書き記したのはカール・グル

⁵⁶ 柴田書店編、前掲書、38~39頁、及び註(62)で後述するドイツの官報(GMBI)にある「良質な生活、製パンのための指針」による。

ーバー (Carl Gruber) であるとされる⁵⁷。グルーバーは 1900 年代前半にフランクフルト・アム・マインで活躍した菓子職人である。グルーバーによるレシピは『美しい焼き菓子年代記』によると以下のとおりである。

生地は以下のように作られなければならない。1/2 キロのバターは 1/2 キロの砂糖と共に泡状にかき混ぜられ、32 個の卵黄を少しずつのその中に混ぜ、すりおろしたレモンの皮とスパイスなども混ぜる。そこへ卵白 32 個で作った固いメレンゲ、そして 1/2 キロの小麦粉が混ぜられる。

分量の配合はバター：砂糖：小麦粉：卵の割合が 1：1：1：3 である。先に記した完成形の配合と較べると卵の量が多いが、製法はバターを砂糖、卵黄とともにエマルジョン化させて小麦粉と泡立てた卵白を混ぜるという完成形のそれである。グルーバーの代表的な著書は 1926 年に出版された『言葉と図による製菓』(*Die Konditorei in Wort und Bild*) であるとされるが、バウムクーヘンのレシピを見つけることはできなかった。グルーバーはフランクフルト・アム・マインの菓子職人であり、彼にとってバウムクーヘンは、いわば他の地方の菓子である。そのために伝統にとらわれずに菓子職人としての合理的な判断で作ることができたと思われる。メレンゲの泡を壊さないためには生クリームを加えない方がよいことは、製菓技術者なら誰でもが考えることである。しかしながらバウムクーヘンは 17 世紀末の心棒に生地をかけながら焼くという転換期以来、生クリームを加えた液体状の生地であった。バウムクーヘンのレシピと製法を踏襲することは、北ドイツの菓子職人の間ではごく自然なことであったであろう。生クリームを材料から外すことは、プロイセンの菓子職人にとっては思いもよらぬ発想であったと思われる。『250 の菓子店』はドレスデンで出版されており、ドレスデンは第 1 節-2 で述べたようにバウムクーヘンの産地の一つである。同書においてザルツヴェーデルのバウムクーヘンは、伝統に従って生クリームに変わる牛乳を加えるレシピで作られている。他方マルツィパンーバウムクーヘンでは、バウムクーヘンがトルテを構成する生地の一つとなっており、そのバウムクーヘンは完成形のレシピと製法で

⁵⁷ Irene, Krauß. *op. cit.*, S. 195.

作られている。このことは、ドイツ菓子の製菓技術が確立されていく中で地方菓子の製法も洗練していったことを示している。

菓子の製法は製造現場で生まれて工夫されていくものなので、バウムクーヘンの完成期を正確に特定することは難しい。しかしドイツの製菓業において、バウムクーヘンの配合と製法についての統一見解が固まったのは1943年であることははっきりしている。それは「バウムクーヘンの系譜」において以下のように記されているからである⁵⁸。

まず第一に必要なのは、専門家の間で「バウムクーヘン」として理解されているものを、誤りなく確定することである。すでに1943年に次の定義が確定された。それは「バウムクーヘンは、最高級の方法からのみ作られる、品位の高い製品である。それは直火の上で閉じられた形態の中で円柱の上で焼かれる」というものである。

序章で述べたように「バウムクーヘンの系譜」は1964年の『菓子職人マイスター』(*Der Konditoreimeister*)に連載された論文である。このことからバウムクーヘンの定義は1943年に定められていたものの、その定義は未だ広く知られていなかったことが分かる。1930年代にはトルテを構成する生地の一つとして使われたバウムクーヘンであったが、1943年には「バウムクーヘンは、最高級の方法のみから作られる品位の高い製品である」と定義されるようになっているのである。次に現在のバウムクーヘンの定義について考えていく。

第2節-(4) ドイツにおけるバウムクーヘンの定義

2015年10月2日の1011号の『ドイツ・ニュースダイジェスト』⁵⁹によると、バウムクーヘンの定義について以下のように記されている⁶⁰。

⁵⁸ Hahn, *op. cit.*, S. 409

⁵⁹ 1994年4月創刊のドイツに住む日本人のための情報誌。ドイツの政治、経済、社会のニュースなどを掲載している。

⁶⁰ www.newsdigest.de/>newsde>features>7294-baumkuchen (最終検索日：2019年11月28日)

ドイツでは、ビールに「ビール純粋令」があるように、「バウムクーヘンの定義」が国立菓子協会によって定められています。油脂はバターのみ、ベーキングパウダーは使用しないなど、数々の厳しい基準をクリアしたものだけが、本物と認められます。

上記にあるようにバウムクーヘンについての厳格な基準があると筆者は想定していたが、調べた限りにおいては、ドイツの国立菓子協会の定義を見つけることはできなかった⁶¹。該当すると思われるものは、ドイツの官報(GMBI. Das Gemeinsame Ministerialblatt)にある「良質な製菓、製パンのための指針」(Leitsätze für Feine Backwaren) ⁶²の判断指標のみであった。以下に訳を記す。

II 特別な判断指標

1. バウムクーヘン、バウムクーヘンシュピッツェン、バウムクーヘントルテ

生地は穀物の粉 100kg につき最低 100kg のバター、あるいはバター脂肪、そして少なくとも 200kg の全卵、あるいはそれに相当とみなされる全卵液を含む。生地にはアーモンド、マルツィパンローマッセ、くるみ、あるいはヌガーが加えられる。ベーキングパウダーは使用されない。

それ（生地）は、薄い層に焼かれる。コーティングは、チョコレートコーティング、あるいは糖衣がある。チョコレート類似品でのコーティングはなされない。

この判断指標を詳しく見ていく。まず配合についてであるが、バター：粉類：卵の割合は 1：1：2 である。砂糖の量の指定はない。甘さについては自由裁量ということである。次に個々の材料について見ていく。粉類については穀物の粉という指定である。ドイツでは小麦粉は含まれる灰分によって区別されており、様々な種類があるが特に指定はされていない。

⁶¹ 「国立菓子協会」という名に該当するものは見つかることができず、「ドイツ菓子手工業連盟」がそれに近い団体と考えられる。同連盟に加入する（株）ユーハイムの広報に尋ねたところ、同連盟にはバウムクーヘンに関する規定は見当たらないことであった。

⁶² vom 17./18. September 1991 (Beilage Nr. 86 b zum BAnz. Vom 8. Mai 1992, GMBI. Nr. 17 S. 325 vom 8. Mai 1992), zuletzt geändert am 08. 01. 2010 (BAnz. Nr. 16 vom 29. 01. 2010, GMBI. Nr. 5/6, S. 120ff. vom 04. 02. 2010).

ドイツにおいては一般的にバウムクーヘンには小麦澱粉が使われることが多い。『250 菓子店』に記載されているザルツヴェーデルのバウムクーヘンは、粉類はすべて小麦澱粉である。穀類についても穀類の粉であれば良いという大枠が示されているだけである。油脂についてはバターまたはバター脂肪と指標がたてられている。これはバター以外の油脂の使用を禁じてはいるが、特に風味の良い発酵バターをというような高品質を求める指定はなされておらず、厳格な指標とは言い難い。

卵については、ほぐした卵の総量の指定があるだけであり、卵黄と卵白の比率の指定などはない。副材料として生地に加えられるアーモンド、マルツィパンローマッセ、くるみ、ヌガーなどの分量についても細かな指定はされておらず、「お好みで」というような指示であると解釈できる。第1節-(2)で取り上げたコットブスのバウムクーヘン製造社のホームページの動画では、調合された「秘伝のスパイス」を加えることが強調されている。また第1節-(2)で取り上げた『ドイツ菓子全書』⁶³では基本のバウムクーヘンのレシピに、副材料としてすりおろしたレモンの皮とバニラ、ラム酒の風味づけを加えている。これらのことからナッツ類、スパイス、酒などの風味づけの副材料については、菓子職人の裁量に委ねられていると考えていいのではないだろうか。

ベーキングパウダーを使用しないことについては次のことを考えておかなければならない。製菓における膨張剤には、重曹とベーキングパウダーがある。重曹は加熱すると二酸化炭素、つまり炭酸ガスを放出することによって生地を膨らますものである。しかし重曹は加熱によって完全に分解されるわけではなく、炭酸ナトリウムの成分が残ってしまうため、焼き色が濃くなり、独特の苦みが出るなどする。ベーキングパウダーは重曹の弱点を改良したもので、ガスの発生を促進し、しかもガスが発生する温度を調整する作用を加えたものである。攪拌によって生地に気泡を作り泡立てるという作業が人力による物理的な膨張だとしたら、ベーキングパウダーは生地に混ぜ込むだけで生地自体を膨らませる化学的膨張である。第1章の第5節-(3)で述べたように攪拌は骨の折れる作業である。泡立てる労力無しにふんわりとした生地を作ることができるとしたら、これは製菓に携わる人々にとって大きな労力軽減であり、歓迎すべきことであるはずである。

⁶³ 柴田書店編、前掲書、39 頁。

ドイツにおいてベーキングパウダーは、薬剤師であったアウグスト・エトカー (August Oetker) によって 1891 年に商品化され、1903 年には特許が取得されて、バックイン (Backin) という名で販売された⁶⁴。エトカーはドクトル・エトカーという名で菓子書を数多く出版している。これは初めバックインの普及のための事業であったが、ドクトル・エトカーの菓子書はその枠を超えて、ドイツでは現在も家庭作る菓子の手引書として人気を集めている。手元にあるドクトル・エトカー『りんごの焼き菓子』(Apfelkuchen)⁶⁵は、りんごを使う菓子という方針のもと、「バックイン」を使わない菓子のレシピも納められており、いわゆる販売促進のためという目的は全く感じさせない。ただしドクトル・エトカーの菓子書は、あくまでも家庭での菓子作りのためのものである。

泡立てる労力無しに生地を膨らますことは菓子作りに携わる人にとって歓迎すべきことであると前述したが、これは家庭で菓子を作る場合に限られる。菓子職人にとっては、ある意味この「労力」こそが技術の一部である。事実、卵自体を泡立てる「物理的膨張」と「化学的膨張」とでは生地のきめが違う。「物理的」と表現したのは泡立て器やミキサーで攪拌して空気を含ませることで、「化学的」としたのは膨張を促進する薬剤で生地を膨らませることである。物理的膨張は全体に均一な細かな気泡で焼き上がるのに対し、化学的膨張は生地自体は持ち上がるがきめが粗く、気泡に大小がある。卵白を固く泡立て、その気泡を消さぬように生地と混ぜ合わせることで得られる生地、つまり生地全体に均一に散った気泡がもつ生地こそが、菓子職人が焼き上げるバウムクーヘンの真骨頂である。この意味でも膨張剤を使わないことはバウムクーヘンを規定する重要な指標であると言える。

最後に仕上げのコーティングに関する「チョコレート類似品でのコーティングはなされない」という記述についてであるが、「チョコレート類似品」(Schokoladearten) という記述はあまりにも曖昧であると言える。というのは、チョコレートは製菓においては特別な存在となっているからである。チョコレートは本章の第 1 節-(5)のドイツの製菓小史にもあるように、19 世紀の製菓業の発展において大きな役割を果たしている。これはドイツに限らずヨーロッパ全体の製菓業についても言えることで、それ自体を飲み物やチョコレート菓子として楽しんだりするだけでなく、菓子の高級材料としても多用され、チョコレートを使っ

⁶⁴ 藤原、前掲書、285 頁。

⁶⁵ Dr. Oetker, *APFELKUCHEN Torten, Kuchen, Kleingebäck*, Ceres Verlag (1998)

た菓子はその店の自信作として位置づけられる⁶⁶。またチョコレートには国際食品規格における厳密な規格がある⁶⁷。元々は国別にチョコレートの規格を定めていたヨーロッパであったが、2003年に欧州共同体としての基準を決める際にカカオバター以外の植物油脂の含有を認めるか否かについて、ベルギーとスイスのチョコレート業界が激しく反対したことはよく知られたことである。製菓界におけるチョコレートの規格はこれほどに厳格なのである。上記の特別な判断指標は1991年に制定されたものであるが、「チョコレート類似品」という表現は製菓業の現実には即していないと思われる。

以上のことを総合して考えると、ドイツの官報 GMBI の「良質な製菓製パンのための指針」に記載されている特別な判断指標は厳しい基準というよりも、ここさえ押さえておけば問題ないという基本基準であることが分かる。今一度「バウムクーヘンの系譜」ドイツの製菓職人の間で決められたというバウムクーヘンの定義を見てみよう。

バウムクーヘンは、最高級の材料のみから作られる、品位の高い製品である。それは直火の上で、閉じられた状態の中で円柱の上で焼かれる。

「最高級の材料のみから作られる品位が高い製品」(Edelerzeugnis, das nur aus erstklassigem hergestellt wird) という文言は、最高の材料が明示されない限り規範とは言い難い。むしろこれは職人倫理を問う、菓子職人のバウムクーヘンに対する思いであるのではないだろうか。この項の冒頭に挙げた『ドイツ・ニュースダイジェスト』の記事はそれゆえに「バウムクーヘンの定義」を正しく伝えてはいない。

第3節 バウムクーヘンが内包するもの

⁶⁶ 序章で取り上げたザッハーが創作したとされるザッハートルテがその代表。

⁶⁷ 製菓用のチョコレートはクーベルチュールチョコレート (Couverture chocolate) と呼ばれ、国際食品規格委員会の発行物 CODEX STAN 87-1981.Rev.1-2003.において「総カカオ固形分 35%以上、カカオバター31%以上、無脂カカオ固形分 2.5%」という規格が定められている。しかしながら 2003 年 8 月 4 日の SWI(www.swissinfo.ch)によると、欧州共同体 EU は同年 8 月 3 日にカカオバター以外の植物油脂の 5%までの使用を認めた。(最終検索日: 2020 年 4 月 4 日) なおカカオ分の含有量の基準が低く抑えられ、脂肪分の含有も認められたものは準チョコレートとされる。

前節でバウムクーヘンの完成までの道のりを見てきた。その道程はドイツ菓子の発展と確立に歩調はあっているものの、第 1 章や本章の第 2 節及び第 3 節で見てきたように、最初から「バウムクーヘン、イコール菓子製造業のシンボル」(Der Baumkuchen – das Symbol der Konditorei)⁶⁸であったわけではない。異端のパンであったものが越境して宴会用のパン生地の子菓子となり、発酵パン生地であったものが卵入りの液体生地になり、次第に焼成技術が確立され、それとともに生地も工夫が凝らされていくというように、食べ物としての価値や意味の反転ともいえるべき変化を重ねながら、紆余曲折を経てたどり着いた結果である。しかしバウムクーヘンには、菓子職人の職人倫理を鼓舞する何かがある。ここからはバウムクーヘンが内包する、その何かについて考察していく。

第 3 節-(1) 中世における串焼き菓子について

第 1 章の第 1 節でみたように、バウムクーヘンの起源とされるオベリアスは、パン窯で焼成される通常のパンとは異なり、生地を串に巻きつけて直火で焼くという異端のパンであった。しかしながら「バウムクーヘンの系譜」における発達区分第 2 期では、串焼き菓子は中世の宴会料理として登場する。第 1 章の第 1 節-(3)と第 2 節-(1)で述べたように、ヨーロッパにおいてパン焼き職人と料理人は仕事の内容も仕事場も厳然と区別されている。第 1 章の第 2 節-(2)で見たとおり、焼き菓子は 13 世紀末頃から徐々に製パン業から派生したものであるから、何度も述べるように串焼き菓子はパンの領域から料理の領域へと「越境」したのである。この「越境」は何を意味するのか。このことを探るために、まずは中世から 16 世紀までのヨーロッパの宴会料理を見ていきたい⁶⁹。

中世の食事はキリスト教の典礼暦における様々な決りによって縛られていた。典礼暦ではキリストの降誕祭から 12 日間続く宴などがあり、四旬節中または降誕祭の前日などの大齋には節食や断食がなされた。齋の期間は乳製品を除く動物性の食品、つまり肉を食べることは禁じられた。肉を断つ日は総計すると年間 3 分の 1 にも及んだという。人々にとって

⁶⁸ Loderbauer. *op. cit.*, S. 11.

⁶⁹ ウィートン、前掲書、15~116 頁、及びルヴェル、前掲書、107~154 頁。

は不自由な決まりごとであるが、厳しく順守された。こうした中で大齋向けの特別レシピが生まれた。それは模倣料理である。エンドウ豆をすりつぶしてアーモンドミルクでコクをつけた肉汁風のもの、ハムやベーコンに似せて鮭や白身魚を固めたものなどがその例である。こうした模倣は中世料理の特徴のひとつであり、料理人と客は大齋をやぶった気分を味わうことができた⁷⁰。

さらに、中世後期の宴会料理の構成をみていくと以下のようなことが分かる。フランスの例であるがウィートンの『味覚の歴史』において紹介される典型的な宴会メニューは三つのコースに分かれている⁷¹。最初のコースは魚のパイやシチュー、揚げ物などが7品。第二のコースは肉のローストや茹で肉の薄切りパテなどが8品。第三のコースでは小麦の粥、温かいソースを添えたヤツメウナギなどが6品。それぞれ各コースの料理が一度に食卓に並べられる。18世紀までの料理書には卓上に並べる料理の配置までが決められている⁷²。そして最後に、食卓の出口イシュー・ド・ターブル (Issue de table) と呼ばれる今日のデザートにあたるもので締めくくられる⁷³。イシュー・ド・ターブルはテーブルクロスを取り払った後に出され、香辛料入りのワインであるヒポクラスや軽い菓子、そしてコンフェクトが供された。当時は食卓専用のテーブルはまだ存在しないので、クロスを取り払うということは、食事の一環とは見なされないということである。つまり菓子は食事ではないのであり、その提供は料理人の仕事ではなかった。

食事の流れとしては、前述したように第一のコースとして 7~8 品の料理が一度に食卓に並べられた。それを食べた後に一度すべてが取り下げられ、あらためて次のコースに進むのであるが、コースとコースの間にはアントルメ (Entremets) と呼ばれる「余興」があった。メ (Mets) は「料理」の意味でアントル (Entre) は「間に」というような意味である。アン

⁷⁰ ドイツ菓子で重用されるマルツィパンは模倣菓子という側面を持つ。熊崎『菓子たちの道しるべ』前掲書、26~28頁。マルツィパンで作られた本物そっくりのハムやソーセージ、及び果物などは、リューベックの菓子店ニーダーエグガー (Niederegger) に見られる。

⁷¹ ウィートン、前掲書、22~23頁によると『パリの家政書』(Ménagier de Paris) に記載されているという。ルヴェル、前掲書、141~142頁には14世紀ドイツのヴァイセンフェルにおけるザイツ司教のための祝宴メニューの一部が紹介されている。本文に紹介したものと同様に三つのコースで構成されている。

⁷² 同上、ウィートン、前掲書、22-24頁など。

⁷³ デザートはデセルヴィール desservir からできた言葉。

トルメには2つあった。ひとつは、小麦粉やバターの練りもの、つまりパン生地と同類の生地で作られた置物をながめて楽しむものである。これは本物の樹木なども添えられて、その宴会の趣向に沿った飾りが設置された。そしてもう一つは、動くアントルメ、すなわちからくり人形や人が加わって歌や芝居が入り交じるものである。それぞれにおいて宴会の趣旨に沿った寓意的な作品が作られた。アントルメの具体的な例としてウィートンが『味覚の歴史』であげているのは、ブルゴーニュ公国の最後の君主シャルル・ル・テメレール (Charles le Téméraire 在位 1467~1477) の祝宴における 30 個のパイである。これらのパイはテントをイメージさせる絹で包まれ、それぞれにシャルルが納めた町の名がつけられていた。これは置物としてのアントルメである。また動くアントルメとしては、様々な果樹を載せた大皿 30 枚が庭を形作るように並べられ、それらは金でできた生け垣で囲まれている。ウィートンによれば、そのひとつひとつに公国の修道院の名が付けられ、そのまわりには果物を収穫している農民や、香辛料が入っている籠を持つ人形が配置されていた。他にライオンに乗った小人が現れたり、ラクダに乗ったインド人が登場して生きた鳥を広間中に放したりと、度肝を抜く演出がなされた⁷⁴。これは勇胆公とも呼ばれるシャルルにおける特殊な例であったとしても、重要なことは、アントルメとして食事のコースの合間に余興として部分的に食べられる飾りものが置かれるのが祝宴の習わしであったことである。またミンツは著書『甘さと権力』の中で、この余興の展示品は砂糖を加工して作られた装飾品であるとして、1403 年のイギリスの国王ヘンリ 4 世の結婚式の祝宴での三つのコースの料理群を紹介し、各コースの最後はこの砂糖の「細工もの」で締めくくられたとしている⁷⁵。

余興の食べ物としてのアントルメは中世料理の特色でもあったが 16 世紀には廃れて、フランスにおいてはコラシオン(collation)とよばれる甘いものが重視される宴会様式が取って代わるようになる⁷⁶。第 2 節-(1)で述べたように 17 世紀半ばはフランスの宮廷料理が確立された時期であった。この時期に飾り物であったアントルメはフランスでは砂糖工芸菓子、つまりピエス・モンテへと変化して、宴会を盛り上げる重要な装飾品として存在するようにな

⁷⁴ ウィートン、前掲書、24-27 頁など。

⁷⁵ ミンツ、前掲書、174~184 頁。ただし、ミンツはあくまで砂糖細工の食べられる装飾品についてのみの記述で、模倣料理という観点からの記述はない。

⁷⁶ ウィートン、前掲書、85~87 頁。

る⁷⁷。ドイツではピエス・モンテに相当する言葉は「砂糖細工の展示品」(Zuckerschaustücke)、または「飾り物」(Aufsatz)である⁷⁸。ドイツにおいても、17世紀の宮廷での宴において砂糖細工で作られた宮殿や果樹園が豪華な飾りものとして用いられ、これらの仕事を請け負う菓子職人はコンディトアと呼ばれたことは本章の第1節-(1)ですでに述べた。砂糖細工の展示品は20世紀に入ると廃れたが、今日でも菓子職人の仕事の一分野である砂糖工芸菓子として引き継がれ、第3章の第3節-(3)で述べるように菓子職人コンテストの種目の一部門をなす。婚礼の祝宴でのウェディングケーキは、飾り物すなわちアウフザッツの存在を今に伝える名残の一つである。

以上のことを念頭に置いて15世紀から16世紀までの串焼き菓子を振り返ってみたい。1450年の「一本の串で菓子を食べることについて」という表題のついたレシピでは、中世料理の特徴である彩色がなされている。さらに1547年のシュタインドルのレシピにも「宮廷風の食事と、この管状のものは呼ばれる」と表題がついている。1581年のルンポルトのレシピには、焼き上がりの美しい褐色へのこだわりがある。加えて『美しい焼き菓子年代記』には、都市貴族の結婚式で串焼き菓子は「十分な花と飾りを装飾され、メインディッシュとして(reichlich mit Blumen und Ornamenten geschmückt, als Hauptgericht)」食卓に供されていたとされている⁷⁹。何より同書においてクラウスは、オベリアスが焼き串を直火にかざして肉を焼くことの転用であると指摘している⁸⁰。ここからは筆者の推測に過ぎないが、中世の串焼き菓子は肉のローストの模倣として作られたもので、それが宴会の余興である飾りものとして用いられるようになり、料理人が宴会のために作る菓子となったのではないか。そうであるならば、中世において料理人が台所で串焼き菓子を作ることはごく自然な成り行きである。これを史料によって検証する力は筆者にはないが、今後の研究の仮定としてあためておきたい。

⁷⁷ 本章第1節-(1)につけた図がフランスの菓子職人アントナン・カレームが製作したピエス・モンテの下絵である。

⁷⁸ アウフザッツは今日では上部の飾りというような意味であるが、Tafelaufsatzという言葉にテーブル飾りとして意味が残っている。「バウムクーヘンの系譜」の415~416頁には、1854年のベルリン職業評議会指定のマイスター試験の課題に「ふさわしい食用の飾り(eßbaren Aufsatz)を持つバウムクーヘン」が含まれていたと記されている。

⁷⁹ Krauß, *op. cit.*, S. 187.

⁸⁰ *Ibid.*, S. 185.

第3節-(2) バウムクーヘンの前近代性

いうまでもなく、バウムクーヘンの生命線はその焼成法にある。バウムクーヘンの起源は古代ギリシアのパンであったが、この焼成法はパン焼き窯を使えない状況から生まれた苦肉の策であり、いわば簡易性を求めた結果であった。しかしこの焼成法がバウムクーヘンの本質となる。

古代ギリシアにおける直火での焙り焼きについて、ルヴェルは『美食の文化史』で「アリストファネスの時代には、肉は焙り焼く前に茹でていたのだ」と記している⁸¹。その理由として、これは血の滴る生焼けの肉が嫌悪されたためであるというアルケストラトスの書の引用が記されている。さらにルヴェルはアテナイオスの書からの次のような一文も引用している。ホメロスは犠牲の牛を屠殺する際に全くソースを作っていないと批判した上で、「ホメロスには、肉を茹でること、いや脳髓を茹でることすら思いもよらなかったのだ。臓物に至るまでを焙り焼いている。それほど野蛮だったのだ。」(原文のまま)

以上のような記述だけを読めば、古代ギリシア人および古代ローマ人にとって直火焼きは粗野な焼成法とみなされていたように思える。しかしながら直火焼きという焼成法自体は粗野ではない。アルケストラトスは美食家として知られた古代ギリシアの詩人であるが、前述した一旦茹でて焼くという調理法について美味を損なうものとして批判した上で、野うさぎは表面を焙り焼いて多少生焼けのうちに塩だけをふりかけて供することを推奨している。ルヴェルはこのアルケストラトスの直火焼きへの姿勢を「洗練」と指摘しているように、現代の料理人も野うさぎのローストのオーダーには、同様の姿勢で臨むであろう。アテナイオスのホメロスの宴会料理に対する評価、つまりどの部位の肉も焼くだけで茹でてソースを取らないことをしないことについては、調理法が材料に適しているかどうかを考えていないという点では野蛮と言える。しなしながらホメロスの時代において、神々は生贄が焼かれる匂いを嗅ぐのを好んだと信じられていたことが宴会料理の焼成法を決定していたことを考え合わせると⁸²、野蛮という評価は妥当ではないだろう。それ以前に焼成法自体は野蛮

⁸¹ ルヴェル、前掲書、33頁。

⁸² ポール・フリードマン（南直人＋山辺規子監訳）『食事の歴史 先史から現代まで』（東洋書

か文明的かと区別できるものではなく、むしろ焼成法に向かう人の姿勢を問うのである。

直火焼きは最も古い調理法のひとつであるという意味で原始的ではあるが、前述したように料理人の姿勢によっては洗練された手法でありうる。さらに手のかかる調理法でもある。「茹でる」は時々かき混ぜなければならないが、しばらく目を離すことができる。しかしながら直火焼きは火加減を見ながら焼き串を回転させなければならないため、料理人は常に火の前にいなければならない。第1章の第2節-(3)の図(1-2)でも述べたように、料理人は火加減を見ながら串を回す係の人間に回す速度を指示しつつ、串に刺した生地を油を塗るのである。串を回す係は作業が単純なため、17世紀のイギリスでは下働きのさらに下の仕事と位置づけられ、子どもの仕事とみなされていた。それ以前は、炉の近くにつり下げられた車輪の中に犬を閉じ込めて走らせて串をまわすこともあったという⁸³。それほど単純作業であったのであるが、一方焼き手は、その間火加減を見ておかなければならない。火加減は材料から最大の美味しさを引き出す要所であり、仕上がりの焼き色の美しさもこの点にかかっている。ブリア＝サヴァラン（Brillat-Savarin 1755-1826）⁸⁴は1825年にフランスで出版された『美味礼讃』（*Physiologie du gout*）において、「料理人にはなれても、焼き肉師のほうは生まれつきである⁸⁵」という有名なアフォリズムを残しており、直火焼きが経験や鍛錬では得ることができない天分がものを言うことを明言している。

直火焼きは長時間の作業であり、腰を屈めた状態で火の前にいなければならない。高温と換気の悪さとの戦いでもある。手間がかかる上に環境も体に悪い、とよくないことづくめの直火焼きだが、それらに勝る対価があった。それは直火焼きでしか得られない味を提供できる喜びと、火を操るという作業の醍醐味である。表面は香ばしく、中味はふっくらと焼き上げられた焙り焼きのおいしさについては言うまでもない。火を操ることは修業では得られ

林、2009年）65頁。

⁸³ ウィルソン、前掲書、119頁。

⁸⁴ フランス中部のベレに生まれてリヨンで法律を学び、弁護士となる。フランス革命時にはヴェルサイユの憲法議会の会員を務めるが、一時王党派とみなされて海外に亡命した時期もある。1812年以降は中央政府の高級官僚として過ごす。この間に書かれたのが『美味礼讃』である。同書は調理科学だけではなく、食生活が人生にどのような影響を及ぼすかにも言及しており、美味学という概念を定義した。第2節-(1)で取り上げたカレームの著書は料理人や菓子職人のための料理書、菓子書であるが、サヴァランは食べることを包括的に論じており、当時のフランスの上流階級の食のあり方を知ることができる。

⁸⁵ ブリア＝サヴァラン（関根秀雄・戸部松実訳）『美味礼讃（上）』（岩波文庫、1967年）24頁。

ない天性のセンスが求められるもので、天性の才を持つ菓子職人であることを証明する仕事は、菓子職人の魂を鼓舞するのである。それは作業が過酷であるために、バウムクーヘン職人は短命であると菓子職人の間では知られていてもである⁸⁶。

菓子を構造で捉えて味を組み立てるという近代的な概念を打ち立ててドイツ菓子は隆盛を迎えた。菓子を構造で捉えるという考え方は、部品である生地が均一なものであるという前提に立っている。バウムクーヘンもその例に漏れず、小型の卓上バウムクーヘン焼成器具を創り出して、バウムクーヘンの焼成を日常業務の中に組み込もうとした。小型のバウムクーヘンならば、生地の製造と焼成時間は大幅に縮小できるので、日常の業務に取り入れやすい。そうすれば高級菓子であるバウムクーヘンを提供しやすくなるし、バウムクーヘン生地を使った高価なトルテを増やすことができるからであった。しかしバウムクーヘン小型焼成機は定着せずに、バウムクーヘンオーブンは長さが 80 センチ内外のバウムクーヘンが焼成できるもの、すなわちおよそ横 1 メートル 20 センチ、縦 70 センチ内外の大きさに落ち着く。写真 (2-14・2-15) は 1920 年代のバウムクーヘンのガスオーブンである。このガスオーブンはガス管が通っており、ガス管には大小の穴が開いている。ガス管ごとに火力調節ができるようになっていて、火加減は焼き手に委ねられている。つまり火の通し方は菓子職人の力量に任されているのである。ここにはドイツ菓子の近代化の波にさらわれることのなかった前近代性が残っている。つまり、近代化で独自の道を開いたドイツ菓子の中にあって、バウムクーヘンは前近代性を帯びる菓子であった。そして前述したようにこの前近代性が職人の矜持の源なのである。

(写真 2-14・2-15) 1920 年代のドイツのバウムクーヘン専用ガスオーブン

⁸⁶ (株) ユーハイム編『デモ私 立ッテマス ユーハイム物語』((株) ユーハイム、1964 年) 74 頁。



下の管手前の縦の管にガスが通っている。ガス管の穴は大小あり、ガス管ごとに火力を調節できるようになっている。2019 年 3 月福岡三越で行われた「バウムクーヘン博覧会」の展示より。
 (筆者撮影・撮影日：2019 年 3 月 1 日)

第 3 節-(3) 「菓子の王」の意味

ドイツでは、バウムクーヘンはしばしば「菓子の王」(König der Kuchen) と呼ばれる⁸⁷。これは主に本章第1節-(3)で取りあげたように、1841年にフリードリヒ・ヴィルヘルム4世がザルツヴェーデルのバウムクーヘンを購入したことに由来するとされる。ここで「菓子」と「王」との結びつきについて考えてみたい。それにはまず、次に述べる19世紀のフランスの食についての世相について触れておきたい。

本章の第2節-(1)で言及した近代フランス菓子、及び料理の礎を作ったとされるカレームは「王の料理人にして、料理人の王」と謳われる⁸⁸。カレームが最初は菓子職人として働き始めたことから、この言いまわしの「料理人」は「菓子職人」に置き換えられることもある。いつ頃からこの言葉が使われるようになったかを調べると、原初は1829年にカレームが陣頭指揮をとった晩餐会に招待されていた紀行作家が自著において、カレームの料理と菓子を「料理法をひとつの芸術として知的に完成」させたとして「王冠が与えられて然るべし」と記したことであったと思われる⁸⁹。これに加えて1815年に出版されたカレームの初の著書がフランス宮廷で育まれた菓子を集大成した『パリの宮廷菓子職人』(*Le Pâtissier royal parisien*)であったこと、さらにカレームが1816年にイギリスの皇太子ジョージ4世の招聘を受けてロンドンで働き、1819年にはサンクトペテルブルクのロシア宮廷からも誘いを受けたという華やかな経歴が説得力をもたらした⁹⁰。

第2節-(1)に述べたように、1651年に出版された『フランスの料理人』以降、フランスの宮廷料理の系譜は19世紀にも受け継がれる⁹¹。フランスでは革命後に宮廷や貴族のもとで働いていた料理人や菓子職人の一部が市中にレストランや菓子店を開く。彼らが作る料理や菓子は王政復古から第二帝政にかけて上流市民に受け入れられる。カレームは一介の菓

⁸⁷ Loderbauer, *op. cit.*, S. 11.

⁸⁸ 河田、前掲書、10頁、及び千葉好男『お菓子とフランス料理の革命児』(鳳書院、2013年) 83頁。

⁸⁹ イアン・ケリー『宮廷料理人アントナン・カレーム』(村上彩訳、ランダムハウス講談社、2005年) 265頁。同書によると、紀行作家の名はアイルランド出身のレディ・モルガンで、このくだりはフランスの美食文化を題材にした著書『1929年のフランス』にあるとされる。

⁹⁰ 同上、152~226頁、及び千葉、前掲書、121~129頁。

⁹¹ 料理書や菓子書も多数出版される。代表的な菓子書に1750年出版ムノン(Menon)『メートル・ドテル兼砂糖菓子職人の知恵』(*La Science du maître d'hôtel confiseur*)がある。

子職人であったが、外務大臣も務めた政治家タレーラン（Talleyrand 1754~1838）⁹²に見出され、タレーランが主催する政治的な宴会で腕を振るって評判をとり、ヨーロッパで名を知られるようになる。カレームは19世紀初頭のフランスの高級料理を体現する象徴的な菓子職人であり、料理人であった。前述したように「王の料理人にして、料理人の王」の原初が1829年の宴会での仕事を賞賛したものであるならば、この形容はカレームの最晩年以降のものであり、むしろその死後に伝説ように広がったことは想像に難くない。第1章の第4節-(1)で取り上げた料理書ムノン『ブルジョワの女料理人』が62版を重ねたことが示すように、革命後、貴族に代わって時代の主役となった都市の上流市民層は食において貴族をモデルにした。共和制と帝政を経て社会構造を変革したフランスであったが、17世紀に始まるフランス宮廷で育まれた高級料理と菓子における栄華は、上流市民層によって支持されて新たな発展期を迎える。カレームを料理人と菓子職人の「王」と称することは、過ぎ去った王政を文化遺産として追慕する上流市民層の嗜好に適合したと思われる⁹³。

一方、ナポレオン戦争から普仏戦争、ドイツ帝国成立までのドイツは、国の統一と民族のあり方を模索した時期である。フリードリヒ・ヴィルヘルム4世がザルツヴェーデルのバウムクーヘンを賞味したのは1841年とされ、プロイセン王に即位した翌年である。フリードリヒ・ヴィルヘルム4世が郷土の菓子であるバウムクーヘンを推奨することを、ことさら意識していたという側面があったことは十分に考えられる。コットブスのグロッホの店が「宮廷御用商人」となるのはヴィルヘルム1世の治世末期の1886年であるが、この称号は他の菓子店とは別格であることを意味し得た。王が愛でることでその菓子が王となるという構図には、フランスに料理と菓子の「王」がいたという下地があったと思われる。

また本章の第1節-(1)で参考にした『菓子職人のための教本』においては、バウムクーヘンが「菓子の王」と呼ばれる所以が以下のように説明される⁹⁴。

⁹² シャルル・モーリス・ド・タレーラン＝ペルゴール（Charles-Maurice de Talleyrand-Préigord）第一帝政時代には外務大臣を務め、カレームの料理と菓子で豪華な晩餐を主催したことで当時のフランス高級料理をヨーロッパに知らしめた。

⁹³ カレームが築き上げた近代フランス料理と菓子の系譜は、20世紀初頭のオーギュスト・エスコフィエ（Auguste Escoffier 1846-1935）、21世紀のガストン・ルノール（Gaston Lenôtre 1920-2009）まで連綿と続いている。

⁹⁴ Loderbauer, *op. cit.*, S. 11

バウムクーヘンは、その贅沢な特性とその豪華さ及び装飾的な外観から「菓子の王」と呼ばれる。それゆえにドイツの菓子連盟の紋章のシンボルとなっている。

上記のバウムクーヘンの「贅沢な特性」(gehobene Qualität)とは、具体的には専用のオーブンを使って火の具合を見ながら、つききりで焼き上げられるという焼成法にある。またバウムクーヘンは大型の菓子である。筆者が2004年にベルリン郊外のポツダムの菓子店「ラビーン」(Rabien)の工場を見学した時のことを参考にすると、ドイツのバウムクーヘンの標準的な大きさはおよそ長さ1メートル、直径20センチ内外であると思われる(写真2-16)。また第1章でも見てきたように、バウムクーヘンは中世以来祝祭の菓子として焼かれ、食卓の装飾物でもあったために砂糖衣やチョコレートで装飾される。装飾が施され、大きく堂々としたバウムクーヘンの姿ゆえに「菓子の王」と呼ばれるというのである。

(写真 2-16)



ポツダムの菓子店「ラビーン」のバウムクーヘン工場。バウムクーヘンオーブンが6台稼働していた。ちなみにヴァネ(手前生地をためて置く場所)に残った生地は、「ラビーン」においては廃棄されていた。(筆者撮影：2004年11月)

しかしながらクラウスの『美しい焼き菓子年代記』においては「菓子の王」である理由は

以下のように説明されている⁹⁵。

バウムクーヘンに関しては、しばしば「王様の焼き菓子」(Königskuchen) という概念が使われてきた。このことはバウムクーヘンの背の高い装飾的な形態とだけ関連しているのではない。むしろその「過去における」困難な作り方において説明される。

クラウスが述べている困難な作り方とは、心棒を回転させながら焼くという煩雑さだけではなく、火力の調整という気の抜けない作業を意味する。火力の調節は生地のコまで火を通すこととバウムクーヘンの仕上がりの美しさ、つまりムラのない美しい焼き色をつけるための重要な製造過程である。ただ、これはいわば前提であって、その火の前に立ってひとつの層が焼き上がると次の層をかけるという作業こそが重要で、その作業が正しく行われないと生地が落下するという事態を招く。それに前項でも述べたように、火の前の作業が菓子職人の健康を蝕むことは、菓子職人の間では知られたことであった。しかしそれだけではない。レシピを見ると分かるのは、大型菓子であるゆえの材料の量の多さである。直径 18~20cm で長さ 1m 内外という標準的な大きさのバウムクーヘン 1 本の材料はバター 1.5 キロ、砂糖 1.5 キロ、卵黄 1.35 キロ、粉類 1.5 キロ、卵白 1.8 キロ量である。これらの材料を計量して運び、混ぜ合わせるこのすべての作業が、20 世紀初頭まではほとんどが人の手によって行われた。これを「腕前、忍耐力そして腕力が前提とされた」とし、このことがバウムクーヘンを「王様の焼き菓子」にしているとクラウスは上記の文章に続いて述べている⁹⁶。「腕前」はよい生地を作りその焼き上がりを見極める技術と経験であり、「忍耐力」は集中力を切らすことなく単純な作業を遂行する気力であり、「腕力」はそれらを支える体力である。これにつけ加えられなければならないのは親方としての力量である。薪を足し、火加減に合わせて心棒を回す速度を変えながら生地を焼き重ねていく焼成には、それを支える人手が必要であった。自分の手足となって薪寄せや生地の移動など諸々の作業をこなす下働きの職人を育てて束ねるためには、情と理を供えた親方でることが求められるのはいつの時代にも変わらないことである。

⁹⁵ Krauß, *op. cit.*, S. 192 ff.

⁹⁶ *Ibid.*, S. 193.

王が愛でたから菓子の王なのか、その姿が堂々として美しいから菓子の王なのか、製造において職人としての力量が求められるからそう呼ばれるのか。答えはドイツ菓子連盟の商標にバウムクーヘンが使われていること、そしてバウムクーヘンがマイスター試験の実技科目に指定されているという事実にある。つまり、菓子職人たちがバウムクーヘンの製造を菓子職人の力量と示す仕事と考えているからである。前節で取りあげたバウムクーヘンの定義が菓子職人の倫理を問うものであるのもこのためであると思われる。

第2章のまとめ

バウムクーヘンは18世紀末には都市の料理人によって焼かれていた。当時バウムクーヘンは料理人の技量の優秀さを示す菓子という存在であった。ナポレオン戦争後にプロイセンで実行された改革によって営業が自由化されたという社会状況の変化を背景に、バウムクーヘンはプロイセンのコットブス、ザルツヴェーデルにおいて専門店が創業される。その創業はコットブスにおいては路上での小売と発送で始まり、ザルツヴェーデルにおいては宮廷料理人であった祖父ガルベスのレシピを孫娘のレンツが再現するという経緯であったが、このことはバウムクーヘンが特別な日のための注文菓子だけではなく、もっと頻繁に買える菓子になる出発点となる。19世紀の後半以降、ドイツは経済的な発展を背景に都市部の賃金労働者が増大し、次第に彼らが菓子を食べる楽しみを生活習慣として取り入れることによって製菓業が発展する。プロイセンの地方菓子であったバウムクーヘンであるが、ザルツヴェーデルのバウムクーヘンは1841年にフリードリヒ・ヴィルヘルム4世がザルツヴェーデルを訪れた際に賞味したこと、さらにコットブスのバウムクーヘンは1886年にヴィルヘルム1世から「宮廷御用商人」を授与されたことによって、地方菓子から全ドイツ的な菓子への道が開ける。

しかしドイツ菓子界は19世紀後半においてもフランスの模倣から抜けきれておらず、ドイツ菓子が独自の製法を確立するための基盤が整ったのは1870年に出版された『ドイツ菓子全書』によってであった。同書にはバウムクーヘンは記載されていないが、20年後の1890年に刊行された『料理技能の百科事典』にはバウムクーヘンの解説が記載されており、1898年出版の『菓子辞典』にはベルリン風、マルデブルク風というバウムクーヘンの記述がある

ことから、バウムクーヘンがプロイセンの地方菓子から全ドイツ的な菓子になったのは1900年前後であることが分かる。また1890年度版の『料理技能の百科辞典』と1904年に出版された『挿絵入りの料理書』におけるバウムクーヘンのレシピの解説からは、メレンゲの固さは重要視しているもののバターの扱いは18世紀を踏襲しており、19世紀のバウムクーヘンは完成には今一步及ばない、完成直前期であったことが分かった。

ドイツ菓子が独自の製法を確立し全盛時代を迎えるのは1920年代である。当時ドイツではアートとテクノロジーの統一を唱えたバウハウスのモダン・デザインの考え方が工業製品から日用品にまで影響を与えていた。美術工芸も学んだ菓子職人ラムブレヒトは、バウハウスの理念に触発されて菓子業界向上のために専門学校を設立する。1927年に開校した彼の学校は後に「菓子業のための連邦専門学校」と名を改めてドイツ菓子連盟認定の国立製菓学校となる。モダン・デザインの理念は、菓子を構造として捉えるというドイツ菓子独自の手法を生む背景であった。この時期にはバウムクーヘンは小型化されて、卓上の専用焼成器具が作られる。モダン・デザインの影響を受けたドイツ菓子においてバウムクーヘンは特別な菓子ではなく、菓子を構成する生地の一つとして扱われる菓子となる。そしてドイツ菓子の技術の発達とは伝統的な配合に囚われていたバウムクーヘンの製法を改めることになり、1900年前後には今日のバウムクーヘンが完成する。

1930年代に小型化されて日常的に焼く菓子となったバウムクーヘンであったが、大型のバウムクーヘンは生き残り、1934年頃にはそれまで使われていたミツバチの巣箱に代わってドイツ各州の同業組合印に用いられるようになる⁹⁷。大型のバウムクーヘンが廃れなかった要因は、大型バウムクーヘンが内包する特有の性質によると思われる。その性質とは、バウムクーヘンが中世以降、砂糖細工が施されて祝宴に飾られる晴れがましい菓子であったこと、さらに火を操りながら焼成するという製法は熟練を要するもので、それが職人魂を鼓舞し、顕示したことによる。モダン・デザインの影響を受けたドイツ菓子であったが、そのシンボルとなったのは近代の合理的な考え方から生まれたトルテに代表される菓子ではなく、前近代的な焼成法で製造されるバウムクーヘンであった。「菓子の王」と称され、その定義が具体的な規範ではなく職人倫理を問うものであることもまたバウムクーヘンの前近

⁹⁷ Hahn, *op. cit.*, S. 416.

代性を反映していると思われる。

しかしバウムクーヘンが内包する前近代性は、発達史を遡ると次のことが分かる。バウムクーヘンの前近代性が火の前に立って生地をかけながら焼成する方法にあるならば、その源は第 4 期のシェルハンマーの卵入り液体生地にはある。そして生地をかけながら焼くという行為は多分に「遊び」の要素があったと思われる。つまり家庭内の「遊び」が菓子職人の腕前を示す「熟練の技術」へと転換されたのである。古代ギリシアの異端のパンは中世から 16 世紀において宴会料理として、いわば表舞台に立つ菓子となる。高名な料理人によって作られるようになった串焼き菓子であったが、この菓子は家庭で作り始められた「遊び」を伴う菓子へとあっさりと移行する。異端のパンが宴会料理となる食べ物の意味の転換、そして権威ある料理人の手から家庭内の菓子へという食べ物の立場の転換、そしてアマチュア的なものから職業的なものへの転換、これらの転換は反転ともいうべき変化である。バウムクーヘンは反転を重ねながら形作られていく。

第3章 日本製バウムクーヘンの誕生

第3章では舞台を日本に移す。というのもバウムクーヘンは1919年にドイツ人菓子職人によって日本に導入されるが、やがて本国ドイツにおいてよりも親しまれる菓子となり、後に菓子としての大きな転換期を迎えるからである。

本章では日本の洋菓子界においてバウムクーヘンが果たした役割を明確にするために、第1節で日本における明治時代以降の洋菓子の導入過程を明らかにし、その上で第2節において日本でのバウムクーヘンの導入と受容を追う。バウムクーヘンは1960年代の日本の高度経済成長と歩調を合わせるようにして受け入れられていくが、その後国産の専用オーブンの普及によって大量生産が可能になり、手軽で安価な菓子となっていく。1970～80年代の日本の洋菓子界は、ヨーロッパで修行を積んだ菓子職人達が帰国して腕を競ったことによって、技術が目覚ましく発展した時代である。そして1990年代にはヨーロッパで行われる有名な菓子コンクールに日本人菓子職人が入賞することも珍しくなくなる。それまでヨーロッパの味を再現することを目指していた日本の洋菓子界であったが、ヨーロッパの製菓技術を自家菓籠中のものとした日本人菓子職人達は「本場の味」にこだわることなく、自分が美味しいと思う菓子を作るようになる。このとき日本人菓子職人が手がけた菓子がバウムクーヘンであった。この「日本製バウムクーヘン」誕生の背景には自動的に温度調節を行うというテクノロジーを内蔵したバウムクーヘンオーブンの開発があった。バウムクーヘン製造の核心である焼成技術をテクノロジーが担うようになったことは、バウムクーヘンという菓子のあり方、さらには菓子職人の仕事の領域をも問い直す問題を提起している。第3節ではこの問題意識を持ちつつ日本製バウムクーヘンが持つ意味と製菓界に問いかけるものを考察していく。

第1節 日本における明治以降の洋菓子導入の軌跡

バウムクーヘンが日本へ導入され、受容される過程を見る前に、明治時代から2010年(平成22年)までの日本洋菓子史を見ておきたい。1868～1911年までの明治時代、1912～1925年までの大正時代、そして昭和45年(1970年)までは大きな時代区分で追っていくが、1971年以降は1972年(昭和47年)から1991年(平成元年)まで、1992年(平成2年)から2010年(平成22年)までに区分する。なぜなら、1970年の大阪で開催された日本万

国博覧会以降の洋菓子界は上記の区分で潮目が変わっていくからである。

第1節-(1) 明治時代—洋菓子導入期

菓子を和菓子、洋菓子と分けて称するようになったのは明治以降である¹。1543年にポルトガル人が種子島に漂着し、これを契機にポルトガル船が九州に寄港するようになり、1584年にはスペイン人も平戸に来航して日本との貿易が始まる。この時にポルトガルやスペインから伝わったのが今日のカステラに代表される「南蛮菓子」である。その後、1641年に江戸幕府は長崎の出島に外国船の寄港を集約するという鎖国政策を敷く。このとき交易が許されたのはオランダと中国であった²。厳密にいうと日本ではポルトガルとスペインは南蛮、オランダとイギリスは紅毛と区別していたが、菓子に関しては南蛮・紅毛から伝わったカステラ、コンペイトウ、ポーロに代表されるこれらの菓子を総称して南蛮菓子と呼んでいる³。当時の日本において肉食は禁忌であり⁴、鶏卵も基本的には食べられていなかった。菓子の卵と砂糖を用いるようになり、菓子が甘くなったのは南蛮菓子の影響である⁵。明治維新以降に本格的に欧米から菓子が流入し、国産の菓子と区別して西洋菓子と呼称されるようになる過程については『日本洋菓子史』⁶に詳細に記述されている。

『日本洋菓子史』によると、明治維新による開国以降の洋菓子の導入には大きく分けて次の三つの経路があった。第一に、政府主導の経路である。1868年に明治天皇が東京行幸を行うと、東上した大膳職の村上光保が、当時外国人居留地のあった横浜八十五番館でホテルと菓子店を経営していた料理人兼菓子職人でフランス人のサミュエル・ペールに師事して

¹ 吉田菊次郎『西洋菓子彷徨始末 洋菓子の日本史』（朝文社、1994年）156～157頁。

² これとは別に江戸幕府は国交として朝鮮通信使、琉球使節を迎えている。朝鮮との折衝は対馬藩、琉球国との折衝は薩摩藩があたっていたため交易も許されていたとされる。

³ 西川如見『町人囊・百姓囊 長崎夜話』（飯島忠夫他校訂、岩波文庫、1942年）同書は、江戸中期（1648～1724年）の学者西川如見による長崎の故事来歴や見聞をまとめた書であるが、304頁に南蛮菓子色々として、カステラボウル、コンペイトに混じってヲベリヤスという表記がある。日本最初に輸入された串焼き菓子か。

⁴ 原田信男『日本料理の社会史 和食と日本文化』（小学館、2005年）、135～139頁。

⁵ 原田、同上、122頁、及び新星出版社編集部編、『和菓子と日本茶の教科書』（株式会社新星出版社 2009年、）17頁。

⁶ 池田文痴菴編纂『日本洋菓子史』（社団法人日本洋菓子協会、1960年）同書は古代から室町時代までの日本における菓子の発達史を序とし、南蛮菓子が伝わった室町末期から1960年（昭和35年）までを10期に区切り、各時代の菓子の資料を当時の風俗を交えて集積した1288頁に及ぶ労作である。

フランス料理と菓子を学び、宮中にそれらを持ち込む⁷。村上は 1874 年に在職のまま、妻モトの名で東京麹町に村上開新堂という洋菓子店を開業する。1883 年に建てられた鹿鳴館、そして 1890 年に開業した帝国ホテルで用いられた洋菓子は、村上開新堂が製造して卸したものである。

第二の経路は、民間の和菓子屋が後継者を欧米に留学させて切り開いたものである。1753 年来の老舗和菓子屋・風月堂から暖簾分けが許されて独立した米津松造は、米津風月堂を名乗り、明治 17 年（1884 年）に次男の恒次郎をアメリカに留学させる。恒次郎はアメリカで 2 年間食品衛生学を学び、その後は主にフランスとイギリスを中心に 4 年余りヨーロッパに滞在し、そこでパリの菓子店に魅せられる。第 2 章の第 3 節-(3)で見たように、当時のパリの菓子店は上流市民を顧客に持つ華やかな存在であった。フランス菓子を手本にすることに決めて帰国した恒次郎は、サブレとマロングラッセとシュークリームの販売を始める。米津風月堂には 1896 年に門林弥太郎が入社し、彼はその後の日本洋菓子界を牽引する多くの弟子を輩出する。さらに米津風月堂は 1897 年（明治 30 年）に初めて暖簾分けした神戸風月堂を皮切りに、東京だけでなく横浜や大阪や長野などの各地に支店を出し、洋菓子の技術を広める⁸。

第三の経路は、1896 年に欧州航路を開いた日本船舶の調理部で欧米の菓子の製造を学んだ天田金吉と橋倉弘安に始まる系譜である⁹。彼らは後に街場で自身の店を持って多くの弟子を輩出し、日本の洋食と洋菓子の普及の一端を担う。

この他に 1871 年に開業した西洋料理店兼ホテルの精養軒や、1873 年に開業する横浜グランドホテルに始まる流れがあるが、そもそもホテルにおいては調理部が主要であり、製菓が独立して機能するのは実質的には 1962 年のホテル・オークラの開業以降である。ホテルは明治時代の洋菓子導入期には余り影響力を及ぼしてはいない。

さらに明治時代に導入された洋菓子には、アメリカに学んだ工場生産の菓子という分野がある。アメリカは製菓の分野でもいち早く工業化が進んでいた。アメリカから工業菓子を

⁷ 同上、169 頁。及び吉田、前掲書、169 頁。吉田はサミュエル・ペールではなく、サミュエル・ピエールではないかと指摘している。

⁸ 風月堂は同名の店が多い。風月堂を名乗る店には、米津松蔵が修行した風月堂本店が暖簾分けした店と米津風月堂の支店がある。米津風月堂は身内の者は分店、店から独り立ちした者は支店とした。吉田、前掲書、178~180 頁。

⁹ 当時の日本船舶の船長はイギリス人であり、乗組員もイギリス仕込みの者が多かった。自ずと菓子にもイギリスの影響があり、ビスケットなどが焼かれていた。当時の外国航路の料理と菓子は利益度外視で贅沢なものが提供されていたという。池田編、前掲書、838~840 頁。

初めて導入した森永太一郎は 1888 年に渡米してキャンディーなどの製造を身につけた¹⁰。森永は帰国後、自前の店を持つという商法ではなく、工房で作った菓子を菓子店に卸すというやり方で身を起こす。後に工場で菓子を大量生産する工業菓子を広めて、1912 年（大正元年）には森永製菓株式会社となる。

洋菓子の製造を支える材料の供給について見るならば、1879 年に八丈島で初の国産バターが作られるようになり¹¹、1896 年には日本製粉と日本精糖が創業し、1906 年には明治精糖が開業するなどして、洋菓子生産の環境が整っていく¹²。

以上のように、日本の洋菓子の導入は宮内庁の大膳職系、そして民間の米津風月堂系と日本船舶の海外航路の調理部系に大別される¹³。他にアメリカの工業菓子を範をとって菓子メーカーに成長する森永製菓と明治製菓がある。これらは菓子職人が作る小規模な洋菓子業界とは業態が異なるために本論文では別の分野とする¹⁴。

第 1 節-(2) 大正時代—ヨーロッパ本場の味の上陸

明治時代の日本の洋菓子は、主に在日の外国人、または欧米の生活様式を身につけることを求められた階級の人々のためのものであった¹⁵。明治時代も後半になると衣・食・住の生

¹⁰ 森永太一郎（1865～1937 年）は佐賀県伊万里市出身。1888 年に渡米した当初は陶磁器の販売を試みたというが失敗。当時アメリカで成長産業であったキャンディーやマシュマロなどの工場生産の菓目に目をつけて、苦難の末に製造を身につける。今日の森永製菓の創始者である。

¹¹ 国産初のバター製造は一般社団法人 J ミルクの「バターの歴史」によると 1872 年の北海道開拓第 3 官園実習農場においてとされるが、これはあくまで試作であった。（www.j-milk.jp バターの歴史、最終検索日：2020 年 5 月 13 日）八丈島は江戸時代中期より農作業の運搬や闘牛のために牛の飼育が盛んであったという下地があったためバターの製造が試みられた。製菓業界では国産初のバター製造は 1879 年であるとされる。吉田、前掲書、318 頁。

¹² 明治製糖は 1924 年（大正 13 年）に明治製菓株式会社となり、森永製菓と共に日本の菓子メーカーの双璧に発展する。

¹³ 明治時代には、米津恒次郎と共に洋菓子研究に熱心であった人物に藤田武次郎がいた。彼は江戸時代から続く和菓子店壺屋の店主であったが、1904 年（明治 37 年）に元従業員に殺されて店は途絶える。池田纂編、前掲書、712～714 頁。

¹⁴ 森永が明治後半に主に製造していたのはアメリカでは駄菓子の部類に入るマシュマロであった。この森永のマシュマロを取り扱ったのは風月堂のような洋菓子店もあったが、栄太郎や塩瀬などの和菓子屋も含まれており、洋菓子という認識は薄かったと思われる。吉田、前掲書、183～186 頁。

¹⁵ 原田は前掲書において、海外事情に詳しい知識人たちが洋菓子を含む西洋料理の普及に深く関与したことを述べている。159～176 頁。また岡田哲『とんかつの誕生』（講談社選書メチ

活文化が都市を中心に西洋風になるが、洋服や洋食が広く国民生活に行き渡ったのは大正時代以降である。製糸業と紡績業という軽工業から発足した日本の近代産業は日露戦争で重工業へと移行して製鉄・造船などが発展し、産業資本が充実して都市を中心に賃金労働者が増えた。故郷を離れて都市に出て働くようになった人々が新しい社会階層を形成し、中でもホワイトカラーと呼ばれる会社員は西洋化された生活様式を求めた¹⁶。

前述の米津松造が洋菓子製造へ乗り出すきっかけとなった逸話に次のようなものがある¹⁷。明治の初め頃のこと、戴きもののビスケットをバターくさいと言って食わずに仏壇に上げておいたところ、幼い子供達がいつの間にか食べていた。大人が馴染めぬものでも、先入観のない子供たちは美味しいという。このことがビスケット製造に手を染めるきっかけとなったというのである。また、後に単身アメリカに渡ることになる次男の恒次郎は、幼少の頃、麻疹を患った折にビスケットを食べて栄養をつけて快癒したと公言しており、洋菓子は滋養があるという宣伝文句につながる¹⁸。このことから分かるように、日本人は明治中頃まではバターやミルクという動物性の油脂を多く使う菓子に馴染まなかったため、洋菓子は急激に浸透したわけではない。しかし 1913 年（大正 2 年）には前述した森永製菓がミルクキャラメルを発売する。さらに 1914 年（大正 3 年）に東京の上野で開催された東京府主宰の東京大正博覧会には、羊羹、金平糖、カステラに次いで、ビスケットが多く出品された¹⁹。1917 年（大正 6 年）には森永乳業の前身である日本練乳と明治乳業の前身である極東練乳会社が創設され、またマーガリンやショートニングといった食用の加工油脂を製造する旭電化工業も設立される。森永製菓は 1915 年（大正 4 年）には第二工場を増設し、菓子の大企業となる礎を作っている。乳製品が全国で受け入れられる時代となったのである。

こうした背景を受けて、前述した米津風月堂系列の店が洋菓子を広めていく。門倉国輝は米津風月堂系列の店で修行をし、当時は東京の三田にあって最新のフランス料理と菓子を提供していたとされる東洋軒で腕を振っていたが、1920 年（大正 9 年）にフランスに渡り、パリの菓子店コロバンで修行をする²⁰。門倉は菓子職人としてフランスで働いた初め

エ、2000 年）84 頁において 1886 年には、外国人との交際の機会が増えたにも関わらず、西洋料理を食べ慣れずにテーブルマナーのわからない上流階級の夫人や令嬢を集めて、築地精養軒で毎月 3 回の婦人洋食会が開かれていたことが記されている。

¹⁶ 神野由紀『百貨店で＜趣味＞を買う』（吉川弘文館、2015 年）38~39 頁。

¹⁷ 吉田、前掲書、174 頁。

¹⁸ 池田編纂、前掲書、460 頁。

¹⁹ 同上、536~540 頁。

²⁰ パリのカンボン通りにあった菓子店。当時一流と評される人気店であった。吉田、前掲書、

ての日本人菓子職人である。

このように洋菓子が受け入れられ始めた頃の 1919 年（大正 8 年）にドイツ人菓子職人カール・ユーハイム(Karl Juchheim 1886-1945) が日本で菓子職人として働くようになる。そのきっかけは 1914 年に勃発した第一次世界大戦であった。この大戦で日本はイギリスとフランスの連合国側につき、当時ドイツの東アジアにおける租借地であった青島を 11 月 7 日に攻略する。当時の青島にはドイツ軍人が約 4300 名いたとされる。その多くが俘虜となったが、1915 年 9 月には俘虜は軍人だけではなく民間人も含めた 28 名が追加されて大阪俘虜収容所に収容された。その中にドイツ人菓子職人カール・ユーハイムがいた²¹。ユーハイムは後に銀座の喫茶兼菓子店「カフェ・ユーロップ」で菓子職人として働く。そこで本場のバウムクーヘン及びドイツ菓子は日本に導入される。日本におけるバウムクーヘンの導入と受容については本章の第 2 節で扱うことにする。

また、1917 年のロシア革命も巡り巡って日本の洋菓자에チョコレートの種を落とす。革命を逃れ、国外逃亡を続けていたロシア人マカロフ・ゴンチャロフが 1923 年（大正 12 年）に神戸でチョコレート製造を始め、同じくロシア人のフョードル・モロゾフも 1926 年（大正 15 年）に神戸で洋菓子店を開業するのである。モロゾフは 1951 年（昭和 26 年）にコスモポリタン製菓と社名変更し、チョコレートとキャンディーで日本の洋菓子界を啓蒙することになる。

以上をまとめると、大正時代はビスケットとミルクキャラメルに代表される乳製品の風味が受け入れられる基盤が整い、一方でフランスの菓子店で働く日本人菓子職人が現れ、本場の技術を持ち帰った時代であった。そこへ第一次世界大戦とロシア革命の影響で、ドイツからは本場のドイツ菓子が、ロシアからはロマノフ朝下で育まれた菓子が導入される。いわば大正時代は本場の味が上陸した時代であった。

また洋菓子製造の現場で機械化の動きが始まったことも見逃してはならない。1922 年（大正 11 年）にパリから帰国した門倉国輝は、清水製作所の清水利平とともに見よう見まねで国産初の電気オーブンを完成させている。1918 年には国産初の菓子型作りを手がける林鍬

234 頁。

²¹ ユーハイムは後に広島市の似島収容所に移動させられるが、広島市似島臨海少年自然の家「ドイツ人俘虜」には、俘虜の数は 4697 人であったと記されている。しかしこれは軍人だけではなく、民間人も合わせた人数である。

<http://www.cf.city.hiroshima.jp/rinkai/heiwa/heiwa008/german%20prisoners%20camp.html>（最終検索日：2020 年 4 月 13 日）

造所が創業したが、同社は門倉と清水の指導の下で製菓用のミキサーの製造に取り掛かる。そして同社は 1929 年に関東混合機工業と名を改め、国産初のミキサーを完成させる。先にも述べたように洋菓子作りは力仕事である。キメが整った良い生地を焼き上げる技術の土台は体力と腕力であった。この時代のミキサーの完成度は低かったものの、これによって洋菓子づくりの大きな障害となっていた力仕事はかなり軽減される。

第 1 節-(3) 洋菓子時代の到来 <1927 年から 1971 年>

1927 年(昭和 2 年)から第二次世界大戦前までの洋菓子界の主な出来事としては、1927 年に横浜に開業したホテル・ニューグランドに初代料理長としてスイス人の料理人サリー・ワイル (Saly Weil 1897-1976) が就任したことが挙げられる。ワイルは当時ホテルでの食事を美食に押し上げたオーギュスト・エスコフィエ (Auguste Escoffie 1846-1935)²²に傾倒していた。エスコフィエは、第 2 章の第 3 節-(3)で取り上げたカレームが確立した近代フランス料理・菓子をさらに推し進め、その体系化と合理化を実現した 20 世紀初頭を代表する料理人である。ワイルによって日本にも 20 世紀初頭の近代フランス料理とフランス菓子の技術が入ってくる。彼は約 20 年間日本で働き、主に料理人を育てる。ここからは後述する菓子職人の大谷長吉が育つ。しかしながら、1923 年(大正 12 年)に関東大震災が起こって多くの店が罹災し、その復興に精一杯で大きな動きはない。

1927 年(昭和 2 年)には金融恐慌が発生し、世界恐慌も重なって経済は混乱する。経済危機を大陸での支配権拡大で解決することを主張する軍部の力は強まり、満州事変を経て第二次世界大戦へと突入する。産業は全て軍事が優先されるようになり、菓子業界も砂糖や小麦粉、バターの統制が強められていった。このような状況にあって、軍需産業として認められたビスケットや乾パン、それにキャラメルなどは製造が続けられた。1938 年(昭和 13 年)に国家総動員法が制定されると、1940 年(昭和 15 年)にはジャム価格統制が行われ、1942 年(昭和 17 年)にはシュークリーム類とカスタードクリームを使った洋菓子の製造が禁止され、洋菓子の製造は事実上停止する。

洋菓子に新しい動きが出てくるのは 1951 年(昭和 26 年)のサンフランシスコ講和会議

²²ホテルの支配人であったセザール・リッツ (César Ritz 1850-1918) と組んで、モンテカルロのグランドホテルやロンドンのサヴォイホテルを美食で客を呼ぶホテルとして成功させる。それまでのホテルは単に宿泊施設という役割を担う存在であった。

で平和条約に調印した年である。前述したワイルの弟子である大谷は東京神田に洋菓子店エスワイルを開業し、そこでホテル系のヨーロッパ菓子を提供する。1958 年（昭和 33 年）に一万円札が発行されたことが物語るように国民の暮らしは豊かになり、洋菓子の需要は増大する。ただすぐに洋菓子が受け入れられたのではない。1956 年（昭和 31 年）の調査では「洋菓子と和菓子どちらを食べたいか」という質問に対しては、洋菓子が約 6 割、和菓子が約 1 割であるが、「日常食べているのは洋菓子か和菓子か」という項目では、洋菓子は約 1 割、和菓子が約 5 割となっている²³。洋菓子に憧れはあるが、普段は和菓子を食べているというのが現実であった。

1959 年には皇太子成婚があり、この頃より洋菓子店の需要が増え始め、店舗を近代的な作りに改装するところが増えた²⁴。1961 年（昭和 36 年）には洋菓子を営む経営者団体である全日本洋菓子工業協同組合が設立され、ヨーロッパ諸国の菓子業界で組織される世界洋菓子連盟（UIPCG）²⁵に加盟する。洋菓子界では 1962 年（昭和 37 年）に開業したホテル・オークラの製菓部にフランス人菓子職人アンドレ・ルコントが就任したことが、日本における本格フランス菓子の幕開けとされる²⁶。それまでの日本の洋菓子は、フランスで修行した門倉輝国は別格として、限られた材料を使い日本人の口に合うように工夫して作られた日本風洋菓子が主であった。またユーハイムやモロゾフが神戸に持ち込んだ本場の味は、その地域でのみ提供されたものであり、伝播力は弱い。ホテル・ニューグランドのワイルは前述した大谷を始め菓子職人も育てるが、主に料理人の育成に力をつくした。しかしながらルコントは菓子専門の職人として働き、ホテルが作る菓子の存在感を高める。彼は日本風にアレンジされた洋菓子ではなく、フランス本国と同じ味のフランス菓子を作ることに専心し、それまで限られていた菓子材料の輸入にも力を尽力した。1960 年代に到来した本場の味はホテルという舞台で展開され、何よりそこから多くの人材が育った。こうした中で 1967 年（昭

²³ 新星出版社編集部編、前掲書、26~27 頁。残る約 4 割についての記述はない。

²⁴ 吉田、前掲書、332 頁。

²⁵ UIPCG はユニオン・インターナショナル・パティスリー・コンフェクショナリー・グラスシエ（Union International Pâtisserie Confectionery Glacier）の略。Confectionery は Confiserie ともされる。日本洋菓子協会の道面浩氏によると、フランスが母体となって始まった会であるため、フランス語と英語が併用されるという。日本ではパティスリー（小麦粉を使った焼成生地を使った菓子）コンフェクショナリー（砂糖菓子）グラスリー（冷菓）をまとめて洋菓子とし、世界洋菓子連盟と呼ばれる。

²⁶ 持田謙二「最近の洋菓子界の動向について」独立行政法人農畜産業振興機構（2010 年 7 月）<http://www.alic.go.jp>（最終検索日：2020 年 4 月 12 日）

和 42 年) に日本洋菓子協会は第一回ヨーロッパ研修旅行を実施する。これは洋菓子職人からの現地で直接菓子を見て食べたいという要望によるものであった。

そして日本人が世界に目を向けることになる日本万国博覧会が 1970 年(昭和 45 年)に大阪で開催される。この時代の洋菓子といえば、苺のショートケーキとシュークリームであった。これらは日本人の口に合うように作られた日本風洋菓子であったが、洋菓子店は東京や大阪などの都会だけではなく、地方都市にも数多く見られるようになっていた。洋菓子職人で構成される日本洋菓子協会が各県に洋菓子協会を作り、それらをまとめて日本洋菓子協会連合会とする現在の組織のあり方になったのは 1971 年である。さらに 1970 年代はチーズケーキやチョコレートケーキに人気が集まり、日本風洋菓子の種類が増えていく。こうして日本の洋菓子は、曙の明治時代、本場の味が上陸した大正時代と昭和初期から、第二次世界大戦後の復興期を経て新しい時代に入る。

この時代で見逃してはならないのは、それ以降の菓子製造現場を変える出来事が起こっていることである。それは次の 3 点である。1955 年に冷蔵ショーケースが開発されたこと、1960 年の日本菓子専門学校の開校、そして和菓子の分野の出来事ではあるが、1963 年に自動で餡を包む包餡機が開発されたことである。冷蔵ショーケースは菓子の陳列のためのものであるだけでなく、作る菓子の内容を変える。作る菓子が変わると求められる製菓技術も変わる。そうすると明治以降の洋菓子の製造技術を持つ親方の元で修行をして技術を身につけるという方法では時流に取り残されてしまう。そこで菓子職人たちは製菓技術を網羅して教える専門学校で学ぶ必要が出てくる。1960 年に日本菓子専門学校が開校し、1969 年には大阪府洋菓子高等職業訓練校と京都府菓子技術専門学校が相次いで開校している。そして 3 点目は菓子を機械で大量生産する時代の到来を告げる技術の機械化である。第 1 節-(2)で述べたように 1929 年に国産初のミキサーは完成していたが、1966 年には業務用の本格的な泡立てミキサーが完成する。生活が豊かになって菓子の需要が増えると量産が求められる。それが一度に大量に焼く、あるいは煮るというような大型化ではなくて餡を包むという、それまで手仕事と思われていた分野にまで及んだことが注目に値する。すなわち機械化が、大量に作るという規模の拡大から作業の代行という方向へ進んだのである。

第 1 節-(4) 日本人菓子職人の海外飛躍 <1972 年から 1991 年>

1960 年代後半から 1970 年代にかけての洋菓子の需要の高まりに伴い、日本では单身フ

ランスをはじめとするヨーロッパに渡って修行する菓子職人が増えてくる。そして彼らの中から製菓技術を競うコンクールに入賞する者が現れる。1971年にフランスのアルパジョン市のコンクールで芳村敏夫が銀賞を受賞したのを皮切りに、1974年には大山栄蔵も銀賞を受賞する²⁷。この二つの出来事がヨーロッパで修行する日本人洋菓子職人の飛躍の始まりである。1975年に全日本洋菓子工業会はそれまでのフランス菓子の講習会だけではなく、当時ヨーロッパの菓子の一翼を担うようになったドイツ菓子の講習会も行う²⁸。日本の洋菓子技術習得の場がフランス一辺倒ではなくなったのであるが、前述したように、これは当時のヨーロッパの菓子の趨勢でもあった。1980年代にはフランスの菓子技術のコンクールで日本人菓子職人が入賞することはもはや珍しくなくなった。1980年代後半にはシャルル・ブルースト・コンクール（Concours Charles Proust）²⁹などの日本予選が行われるようになる。そうすると、これらのコンクールに入賞して出資者を募って店を出し、後に買い戻して独立するという菓子職人が出てくる。このように1980年代半ばから1990年までの日本の洋菓子は、フランスを始めとするヨーロッパの味が広まった時期であった。

1989年には元号も平成と改まり、1990年代から日本の洋菓子は新しい時期に入る。1991年（平成3年）には新しい時代への幕開けとして象徴的な出来事が起こる。1989年（平成元年）からリヨン市で開催され、現在最も権威あるコンクールとされるクープ・デュ・モンド・デュ・ラ・パティスリー（Coupe du Monde de la Pâtisserie）³⁰（以下クープ・デュ・モンドと記す）の1991年に開かれた第2回大会で日本チームが優勝を果たしたのである。これは日本の菓子職人の意識を変えた出来事であったと思われる。これ以降、日本の洋菓子には職人オリジナルの新作の菓子が増えてくる。すなわち菓子職人は自らが考える美味しさを追求するようになる。この大会で優勝したチームのメンバーである杉野英実が作った「アンブロワジー」は彼自身が創作した菓子である。1991年（平成3年）は日本国内でもイタリアのデザート菓子ティラミスが全国的にブームとなった年でもある。注目の菓子がテレビや雑誌で取り上げられ、一度美味しいと話題になるや店頭で客が並ぶという現象が起き

²⁷ Concours Gastronomiques d'Arpajon アルパジョンはパリ南西30キロに位置する街。毎年秋の豆の収穫祭に合わせて、飴細工、チョコレート細工の工芸菓子のコンクールが開かれる。

²⁸ 吉田、前掲書、338頁。

²⁹ フランスの菓子職人の会ルレ・デセールが優秀な職人発掘のため始めたコンクールであるが、開催は不定期である。ルレ・デセールについては註（35）参照。

³⁰ リヨンで開催される国際外食産業見本市での催しとして1989年に始まり、2年に一度開催される。氷細工、チョコレート細工、飴細工などの工芸菓子があるが、外観、オリジナリティーとともに、味が重視されるのが特徴。

た。日本の洋菓子は成熟の時代に入ったのである。

こうした 1971 年以降の洋菓子製造の環境を変えた大きな出来事が三つある。一つは、1974 年に開発されたマイナス 40 度に急速冷凍できるショックフリーザーである。これによって気泡を含んだ軽いクリームを瞬間冷凍できるようになり、独特な軽い食感が可能になった。二つ目は、製菓用オーブンの製造に乗り出す機械製作所が全国で創業されたことである。これらのオーブンの品質は年々上がり、1990 年代には福岡の七洋製作所の南蛮窯に見られるような温度調節機能を内蔵したオーブンが発売される³¹。このオーブンの出現により、庫内の温度調節という熟練の技がほとんど必要なくなった。日本の菓子職人の技術とセンスがヨーロッパの菓子界と肩を並べるようになったのと時を同じくして製菓を取り巻く技術革新が進み、製菓技術の機械化が進んだのである。さらに三つ目は、菓子の保存方法の開発が進んだことが挙げられる。エイジレスと呼ばれる脱酸素剤やアンチモールド（粉末アルコール）が広まって、焼き菓子の保存期間が飛躍的に伸びた。これは洋菓子の贈答用商品としての市場を広めることになる。

第 1 節-(5) 日本製洋菓子の誕生 <1992 年から 2010 年>

このような土壌が醸成された 1992 年以降の日本に、いわゆるスイーツブームと呼ばれる時代が到来する。ヨーロッパの有名菓子店が相次いで日本に出店し、パティシエというフランスにおける菓子職人の名称は小学生でも知る言葉として定着した。フランスの菓子コンクールで日本人菓子職人は上位入賞の常連国となった³²。

1970 年代以降の日本の洋菓子は、いわば二つのグループに分かれていた。一つは日本人の味覚に合わせて練り上げられてきた日本風洋菓子であり、もう一つはヨーロッパで修行してきた洋菓子職人が作る本場の味の菓子である。日本風洋菓子の代表は苺のショートケーキ³³に代表されるが 1990 年代にフランスでの修行を終えて帰国した菓子職人の中には、

³¹ 福岡県糟屋郡にある 1950 年創業の製菓用オーブン製造会社。南蛮窯はコンピューターによる温度管理機能を搭載した初の業務用オーブンである。

³² 農畜産業振興機構、持田は前掲論文において、この時代の菓子職人は“コンクール世代”と呼ばれるとしている。

³³ 苺のショートケーキの形成については諸説ある。有力な説としては、1923 年（大正 12 年）頃に今日の株式会社不二家によってアメリカの菓子を手本にして生み出されたというものである。手本となったアメリカのものはビスケット生地であったが、不二家によって柔らかいスポンジ生地に生の苺と生クリームを合わせた今日の形となったとされる。猫井登『お菓子の由来

苺のショートケーキは作らないという方針を貫く者がいた³⁴。自分はいくまでフランス菓子を提供するという自負がそうさせたのであった。ところが、日本人の味覚に合わせることで育まれた日本風洋菓子の中に次のような菓子が生まれた。小型チョコレート菓子に使われる中のクリームだけを型に流して一口大に切った「生チョコレート」である。これはヨーロッパで学んだチョコレート職人からは、チョコレート製造の難所である温度調節を避けた安易な製品と捉えられる風潮があった。しかし「日本風」の製菓技術には、口溶け良く仕上げるために水あめを使うなどのフランス人が思いつかないような工夫が凝らされており、いつの間にか「生チョコレート」は、モデルとなったスイスの有名老舗店の商品とは別種の洗練されたチョコレート菓子となっていた。

前述のように、日本人洋菓子職人のチームは 1991 年のクープ・デュ・モンドのコンテストで優勝を果たし、日本の洋菓子職人も本家の味を忠実に、という考えからは解き放たれつつあった。フランス菓子あるいは日本風洋菓子というグループ分けには拘らず、日本の洋菓子の質は高いということに日本人自身が気づいた契機は、ルレ・デセール (Relais Desserts)³⁵の 25 周年記念セミナーが 2006 年に東京で行われたことであったと思われる。同会がヨーロッパ以外で開催されるのはこの時が初めてであった。前述のクープ・ド・モンドで優勝を果たした日本チームのメンバーの一人であった杉野英実は、2000 年に日本人初のルレ・デセールの会員となっており、2005 年に新たに 3 人が入会していた³⁶。2006 年に東京で行われた記念大会にはヨーロッパからルレ・デセールの会員約 60 名が参加し、彼らは日本の菓子や料理、そしてそれらに使われる食材の豊かさと味の繊細さに驚嘆した。食の専門誌『料理通信 9 月号』ではその様子を「世界のトップパティシエ集団が東京を直撃!!」と題して巻頭で 25 ページに及ぶ特集を組んでいる³⁷。そこからは、フランスにおいて日本の洋

物語』(幻冬社、2008 年) 13 頁など。

³⁴ 1994 年にフランスでの修行を終えて「コルドンブルー・東京」のシェフパティシエを経て独立した寺井則彦や 11 年間フランスで菓子職人として働いた実績を持つ木村成克が 1998 年に開店した「ラ・ヴィエイユ・フランス」などには苺のショートケーキはない。

³⁵ フランスで創設された菓子職人による質の高い菓子を作るための意見交換や交流を目的とする会。入会には会員 2 人の推薦と実技試験の通過が必要とされる。

³⁶ このとき入会したのは、福岡の「パティスリー・ジャック」店主である大塚良成、東京・自由が丘の「オリジヌ・カカオ」の店主である川口行彦、東京・下落合の「エーグルドゥース」の店主である寺井則彦。

³⁷ 末吉美栄子「ルレ・デセールメンバーは東京で何を見たのか」(『料理通信』料理通信社、2006 年 9 月号) 17~23 頁以下、関連記事が続く。同雑誌では、東京を“世界有数のスイーツ都市、と表現し、ルレ・デセールの会員達の東京への興味の高さが語られている。

菓子が一目置かれる存在になっていたことが伝わる。ちなみに翌年には東京版『ミシュラン』(*Le Guide Michelin*) が創刊されている³⁸。

2010 年ぐらいまで続いたスイーツブームは、1970 年代からヨーロッパでの修行で培ってきた日本人菓子職人達の製菓技術が本場の水準に達したことの表れと見ることができる。そしてこのような日本の洋菓子界を見て育った 1970 年代生まれの日本の洋菓子職人たちは、ヨーロッパでの修業を必ずしも必要としなくなった。ただし彼らは自分達の技術を見極めるために、クープ・デュ・モンドなどのヨーロッパのコンクールには出場する。洋菓子の技術の習得はもう十分に国内で可能となったと考えられるようになったのである。

このように、製菓技術の成熟とそれを支える高度な製菓製造機器が出揃ったところで日本独自のバウムクーヘンは生まれた。全く新しいバウムクーヘンを生み出す洋菓子職人の山本隆夫は、ヨーロッパ修業経験のない 1972 年生まれ職人である。このような日本の洋菓子の流れを踏まえた上で、第 2 節では日本におけるバウムクーヘンの導入と受容、そして新しいバウムクーヘンの誕生までを追う。

第2節 日本におけるバウムクーヘンの受容

第 2 節-(1) 日本初のバウムクーヘン

前述のように、バウムクーヘンは第一次世界大戦時に俘虜として来日したドイツ人菓子職人カール・ユーハイムによって日本に伝えられた。ここではその経緯について述べておきたい³⁹。ユーハイムは青島でカフェ・ユーハイムという菓子店兼喫茶店の店主兼菓子職人であった。青島は 1898 年にドイツの租借地となり、同年にはドイツ総督府によって「新都市の開発計画図」が公布され、欧州人区、中国人区、劳工区などが制定された。欧州人地区においては道路もドイツにちなむ名前がつけられて、ハインリヒ皇子街（現在の西路）をはじめとする道路が整備され、ベルリンから取り寄せたニセアカシアなどの並木が植えられた。青

³⁸ フランスのミシュラン社が出版しているガイドブック。ミシュラン社はタイヤメーカーであるが、1900 年のパリ万博の際にドライブのためのガイド本として作られた。レストランやホテルの評価を星の数で表すことで知られるのは、赤い表紙のミシュランガイドである。

³⁹ 株式会社ユーハイム編社史『デモ私 立ッテマス ユーハイム物語』前掲書、1964 年、及び頼田島一二郎『菓子は神さま カール・ユーハイム物語』（新泉社 1973 年）を参考にした。

島にドイツの景観と街を再現する計画は着実に進められ、1901年には銀行やホテルなどが並ぶ、ドイツ風の景観が生まれていた⁴⁰。ユーハイムが初めて青島を訪れた1908年にはフリドリヒ街（後に静岡町になり現在は中山路南）とヴィルヘルム皇帝浜（後に舞鶴町、現在の太平路）はホテルの他にレストランなどの商業施設が多く集まる有名な商店街となっていた。ユーハイムは、本国ドイツさながらの小都市となっていた青島で菓子職人としてのスタートを切った。

1915年9月に俘虜となったユーハイムは、初め大阪の木津川にあった大阪俘虜収容所に収容される。当時そこには約540名の俘虜が収容されており、その中には軍人だけではなく、電気工や肉加工職人などの技術者から宣教師まで含まれていた。彼らは先の見えない俘虜生活に鬱屈を抱えていたという。日本では1915年以降戦争の長期化に備えて、都会から離れた場所に大規模な俘虜収容所が六ヶ所建設された⁴¹。1917年の2月にユーハイムを含む俘虜は、その中の一つである広島県の似島に新しく建てられた収容所に移動させられる。似島には軍の施設があり、また呉の軍港も近かったので塙で囲まれて周囲が見えないように作られていたので閉塞感があったのだが、俘虜達は3年目となった俘虜生活に順応してきていた。彼らは収容所内に井戸を掘り、野菜の栽培をするなどの自律的な活動も行うようになっていた。加えて彼らによる農道の拡幅補修作業が地元民に便をもたらししたことなどから、地元民との親善ムードも醸成されていた。何より終戦の兆しが伝わり、俘虜達も今後の暮らしの再建を考えられるようになっていたのである。このような状況において、広島県主催で広島市内の物産陳列館すなわち、現在の原爆ドームでドイツ俘虜が製作した物品の展示即売会が催される。これは1919年3月4日に開催された。ドイツは1918年11月11日に休戦協定に調印しているので、実質的には第一次世界大戦は終わっていた。正式な終戦は1919年の6月28日の講和会議調印であるから、俘虜達にとってこの時期は戦後の身の振り方を考える社会復帰までの準備期間であったといえる。

このような状況の中での展示即売会は俘虜達にとっては専門の腕前を披露する機会であったし、日本人にとっては興味と憧れが混じった期待感あふれる催事であった⁴²。彼らは各

⁴⁰ 江本硯・藤川昌樹「中国青島市における並木道空間の形成（1891-1945）」『日本建築学会計画系論文集 第78巻 第693号』2321~2323頁。

⁴¹ その中の千葉県習志野収容所と福岡県久留米収容所は音楽の演奏活動が盛んであったことで知られる。大津留厚『捕虜が動くとき 第一次世界大戦・総力戦の狭間で』（人文書院、2013年）106~107頁。

⁴² 同上、115~116頁には展示即売会の模様を伝える『中国新聞』の記事が記載されている。そ

自の専門に従い、ハムやソーセージ、パンそして家具に至るまで自作の作品を出品した。この背景には日本において明治以降に生活の西洋化が進み、本場の技術を欲しているという事情があったが⁴³、表向きはドイツ人俘虜のうち、民間人であった約 200 名余りについての今後の生活への支援を求める動きとされた⁴⁴。ユーハイムは広島での展示会でサンドケーキ⁴⁵とバウムクーヘンを出品した。これが大いに売れて、ユーハイムは日本でドイツ菓子が受け入れられるのではないかと勇気づけられたという。彼ははじめアメリカを新天地にしようと考えていたが、横浜に本店を持ち、朝鮮の京城にも支店を持っていた食料品店明治屋の磯野長蔵の申し出を受けて、明治屋が東京銀座に開業する本格的な欧風喫茶店の製菓部門に就職する。明治屋はユーハイムのほかに、加工肉職人と喫茶部の主任にそれぞれ専門家であったドイツ人を迎え入れている。ちなみに神戸に現在もその名をとどめているフロインドリブは名古屋収容所にいたパン職人で、愛知の敷島パンに主任として迎えられた。現在でもハムなどの加工肉で有名なローマイヤーのアウグスト・ローマイヤーは、同時期にデリカテッセンを開業している。明治屋が銀座に出店した店は「カフェ・ユーロップ」という店名で、地下一階を持つ三階建ての煉瓦造りの洋館であった。「カフェ・ユーロップ」には製菓部とソーセージなどを作る肉加工部それに喫茶部があった。同店はヨーロッパ直輸入のコーヒーと菓子、それにサンドウィッチ類を出す店で、在日外国人や渡欧や留学経験のある人々、それに文化人など多くの最良客がいたという。

前述の『日本洋菓子史』を読む限り、日本でドイツ人菓子職人が日本人のために商品としての洋菓子を作ったのは、「カフェ・ユーロップ」におけるユーハイムの仕事が初めてではないかと思われる。それまで日本には外国人居留地に住む外国人のために来日していたフランス人の料理人兼菓子職人がいたし、料理人の指導のために来日したスイス人の料理人・菓子職人もいた。第 1 節-(1)で述べたとおり、日本の料理人や菓子職人は彼らに学ぶことで技術を身につけた。しかしユーハイムは自身が先頭に立って働き、日本人の職人を育てなが

れによると、好奇心いっぱいの人々が開館前から館前につめかける盛況ぶりで、人々は作品に驚異の目を見張ったとされる。

⁴³ 日本はすでに 1915 年の初めに捕虜の職業調査を行っており、陸軍は先進の技術を持った捕虜を官立の事業所だけでなく民間でも雇用することによって日本の産業の発展に資することが可能ではないか、と考えていたという。同上、104 頁。

⁴⁴ 穎田島、前掲書、81 頁。

⁴⁵ ドイツ菓子ではザントマッセ (Sandmasse) と呼ばれる生地焼菓子。小麦澱粉を使うため軽い食感を持つのが特徴。ユーハイムはカステラに馴染んでいる日本人の味覚を考慮したと思われる。

ら商品を提供したのである。第1節-(2)で述べたように1913~1914年には森永ミルクキャラメルが発売されており、大正時代には乳製品の風味が受け入れられる土壌はできていた。その世相を読んだ明治屋の欧風喫茶の開業であった。そこでドイツ人菓子職人が作る本場の味が提供されたのである。

第2節-(2) ユーハイムのバウムクーヘン

カール・ユーハイムは1886年にドイツのラインラント＝プファルツ州、マインツ＝ビンゲン地方のビンゲン市カウプにおいて、ビール製造職人の家に生まれた。父親は1903年に事故のため亡くなるが、その時ユーハイムは16歳で、ドイツ北部のメクレンブルク＝フォアポンメルン州、フォアポンメルン＝リュウゲン地方の都市シュトラールズントの菓子店トイゼンベルクで見習いとして働いていた。男兄弟だけで16人いたというユーハイム家では、ビール職人は長男が継ぎ、三男は残された農地を継いでおり、カールは自立の道を早くから選ばざるをえなかった。父を亡くして一念発起したユーハイムは修業に精を出す。1908年22歳で職業学校を卒業したユーハイムに、貿易商で青島に菓子店兼喫茶店を持つシータス・プランベックから菓子職人求人の話が舞い込む。ユーハイムは5年契約で青島のカフェ・プランベックで働くことにする。しかし貿易商であるプランベックと菓子職人であるユーハイムは経営方針が合わず、ユーハイムは菓子店を持て余していたプランベックから店を買い取る。ユーハイムはこの間に実務を積んで、ドイツの菓子職人の免許を取得している。そして1914年の春に一旦帰国し、故郷カウプにおいて知人の紹介で知り合った当時22歳のエリーゼ・アーレンドルフと結婚した。エリーゼはドレスデンで商業学校を卒業した女性であった。エリーゼは後にユーハイムと二人三脚で日本にドイツ菓子を広めることになる。

青島の「カフェ・ユーハイム」でユーハイムが作るドイツ菓子は、青島に住むドイツ人の間で「特に彼の作るバウムクーヘンは本場の味そっくり」と評判であったという。これを裏付けする史料はなく、レシピも残っていないが⁴⁶、ユーハイムがビール職人の家に生まれて

⁴⁶ 広島市「ドイツ人捕虜（ふりょ）収容所」にはユーハイムが使っていたレシピの写真は残っている。

<http://www.cf.city.hiroshima.jp/rinkai/heiwa/heiwa008/german%20prisoners%20camp.html>（最終検索日：2020年4月13日）

おり、修業先の菓子店トイゼンベルクでの修行の辛さに耐えかねてカウプの実家に戻ると、自身も厳しい職人であった父親からすぐに送り返されたというエピソードや、ユーハイムがプランベックから店を買い取ったことを考え合わせると、ユーハイムが仕事に誇りを持つ職人気質の若者であったことは想像できる。おそらく彼はドイツ本土に引けをとらない菓子を作っていたと思われる。またユーハイムが菓子店に見習いとして入り、働きながら職業学校を終えて青島での実務を経てマイスターの免許を取得した 1910 年代は、第 2 章の第 2 節-(1)で見たようにドイツ菓子の隆盛初期である。ユーハイムが修業したシュトラールズントはドイツ北部のバルト海に面した港湾都市で 1815 年からはプロイセン王国に属しており、バウムクーヘンが親しまれていた土地柄でもあった。ユーハイムが焼いていたバウムクーヘンは、第 2 章の第 2 節-(1)で取り上げた『250 の菓子店』に見られるバウムクーヘンに近いもの、つまり完成期直前のものであったと推測される。何より、ユーハイムがバウムクーヘンを焼いていたということは、店にバウムクーヘン専用オーブンを備えていたということであり、彼の店が充実した菓子店であったことが分かる。

「カフェ・ユーロップ」では卵は上海から、バターはオーストラリアから取り寄せていた。菓子製造部門では菓子職人と見習いを合わせて 15~16 名が働いていた。製造していた菓子は日本でもよく知られていたシュークリーム他に、パイナップルやイチゴといった果物を使ったデコレーションケーキ、そしてバウムクーヘンとサンドケーキなどの焼き菓子であった。当時の日本の洋菓子はフランス菓子を日本風に工夫したものであり、しかも小型の半生焼き菓子類が主流であったので、ユーハイムの作るバタークリームを使ったデコレーションケーキは当時の人々にとって目新しい菓子であったと思われる。ちなみにその頃のバウムクーヘンは英語名でピラミッドケーキと呼ばれていた。日本では当時、洋菓子名は主に英語が使われており、「カフェ・ユーロップ」でも日本人が注文しやすいように英語名が使われた⁴⁷。ピラミッドケーキはユーハイムが助手に鉄製の心棒を回させながら焼いた。この時にユーハイムが焼いていたバウムクーヘンは表面に凹凸のあるタイプで、彼は表面のツノのでき方に特に気を配っていたという⁴⁸。これが 3 日に 1~2 本売れた。フランスの影響一辺倒であった日本の洋菓子界にドイツ菓子を紹介したユーハイムの功績は『日本洋菓子

⁴⁷ 当時のカフェ・ユーロップの菓子名はチェリーケーキ、ブラムケーキ、アップルパイと英語名が並ぶ。(株)ユーハイム編、前掲書、87~88 頁。

⁴⁸ 同上、27 頁、及び瀬田島、前掲書、98~100 頁。

史』にも 5 ページにわたって記述されている⁴⁹。

第 2 節-(3) バウムクーヘンの受容

ユーハイムは 3 年の契約満了を機に明治屋を辞し、横浜に自身の店「E・ユーハイム」を開店する。菓子職人は日本人だけでなくドイツ人や中国人もおり、店員を含めて従業員 9 人を雇っていた。個人経営の菓子店で 9 名の従業員を擁していたということは「E・ユーハイム」で提供された菓子が充実していたことを物語る。当時は横浜に遊びに行ったら、中華街を歩き、ニュー・グランドで食事をし、「E・ユーハイム」でお土産を買って帰る、というのが東京人の横浜の楽しみ方とされたという⁵⁰。そして 1923 年の関東大震災を機に同年ユーハイムは店を神戸に移し、店名を「JUCHHEIM'S」とした。「JUCHHEIM'S」でもバウムクーヘンは名物菓子であった。当時「JUCHHEIM'S」では 2 メートル近いバウムクーヘンを切り売りしていた。焼き上がったバウムクーヘンを店員に持たせて、ユーハイムは菓子用のナイフで客の注文に応じて、半ポンド、1 ポンドと切り分けていた。「JUCHHEIM'S」は京阪神に顧客を広げていったが、1928 年（昭和 3 年）に神戸に進出した大丸デパートでも洋菓子が販売されるようになり、洋菓子は「JUCHHEIM'S」の独占市場ではなくなった。

デパートの進出で一時売り上げが落ちた「JUCHHEIM'S」であったが、これを機に店の体制を整えていく。当時「JUCHHEIM'S」はデコレーションケーキ、並びに小型のケーキ、さらにクッキー類とチョコレート類など冷菓以外ものを全て揃えた本格的な菓子店であったが、さらに大阪の販売所を設けるなどして販路を拡大する。またユーハイムは 1932 年にドイツのギムナジウムで教育を受けさせていた長男のカールクランツを第 2 章の第 2 節-(1)で述べたヴォルフエンビュッテルの製菓学校に入学させている。

しかし「JUCHHEIM'S」は第二次世界大戦によって閉鎖に追い込まれる。カールクランツは卒業後にドイツで兵役につき、結婚して 1939 年に神戸に戻るが、1942 年に招集されて戦地に赴く。日に日に戦況が悪化する中で 1942 年には菓子業の整理統合が行われ、シュークリーム類とカスタードクリーム使用の洋菓子の製造が禁止される。そしてカール・ユーハイムは 1945 年終戦の日の前日に病死し、息子のカールクランツも戦死する。残されたエリーゼ夫人とカールクランツの未亡人は、ドイツへ強制送還された。

⁴⁹ 池田編纂、前掲書、821~825 頁。

⁵⁰ 額田島、前掲書、118 頁。

戦後日本での製菓業の復興は、1949 年(昭和 24 年)の水飴の統制解除で本格的になる。1950 年(昭和 25 年)には朝鮮戦争が勃発して日本は戦争景気に沸く。その年には大日本製糖と日新製糖、そしてマーガリンやチョコレートを製造する不二製油が設立されている。同年「JUCHHEIM'S」の菓子職人と店に縁があった平川五百治、山口政栄、川村勇の 3 人が、「ユーハイム商店」を設立してユーハイムの下で作っていたバウムクーヘンを始めとするドイツ菓子の製造販売を始める。「ユーハイム商店」は日本の復興に伴い業績を伸ばしていったが、同店の発足直後に「ニュー・ユーハイム」という洋菓子店も開業し、バウムクーヘンをはじめとするドイツ菓子を製造販売した。「ユーハイム商店」と「ニュー・ユーハイム」は商標使用の是非を巡って訴訟にまで発展するが、これは阪神地区でカール・ユーハイムが育てた菓子職人とその技術が根付いていたこと、そしてドイツ菓子、とりわけバウムクーヘンが定着していたことを物語っている。その後「ユーハイム商店」は株式会社としての体制を整え、ドイツからエリーゼ夫人を呼び寄せてドイツ菓子の正当性を謳い、1957 年には東京銀座に進出する。翌年には工場を目黒に移転し、その翌年には渋谷にも売店と喫茶店を開く。工場も北沢に移転増設し、昭和 35 年 1960 年にユーハイムは資本金 1 千万円の企業となった。菓子店ユーハイムは 1960 年代の高度成長時代の波に乗って菓子製造企業となったのである。こうした歩みの中でバウムクーヘンも大きく変貌する。株式会社ユーハイム(以下(株)ユーハイムと記す)は、客の注文の分量に応じてその場で切り分けて販売していたバウムクーヘンを 1950 年から予め輪切りにして化粧缶に入れて販売する方式に改める。

第 2 節-(4) バウムクーヘンと婚礼

1964 年にユーハイムは、それまでピラミッドケーキと称していたドイツ菓子の呼び名をバウムクーヘンと改める。ユーハイムの社史『デモ私 立ッテマス カール・ユーハイム物語』によると、同社が東京に進出した 1957 年あたりからピラミッドケーキとバウムクーヘンという名が並行して使われていた。しかし、(株)ユーハイムは 1964 年をカール・ユーハイムの来日 50 周年の記念年として事業拡大を図り、同時に洋菓子店ではなくドイツ菓子店としての個性を前面に出していく方針を固め、その一環として正式名称として「バウムクーヘン」を使うようになった⁵¹。第 1 章の第 3 節で見たように、バウムクーヘンは祝祭のた

⁵¹ ユーハイム編、前掲書、183 頁、及び 194~196 頁。

めの菓子という性質を帯びているため、ドイツでも婚礼の菓子として用いられる。ユーハイムも、1933 年（昭和 8 年）に行われた大阪の取引先の息子夫婦の結婚式に 1 メートルほどのバウムクーヘンを贈っている。1960 年代に入ると日本では婚礼の宴でウェディングケーキは欠かせない存在となっていく。その始まりを告げる象徴的な出来事は、1960 年（昭和 35 年）12 月 2 日に当時東京の日比谷にあった日活国際ホテルにおいて行われた俳優石原裕次郎と北原三枝の婚礼の宴でのウェディングケーキであった。3 日ばかりで作られたという高さ 1 メートルのウェディングケーキは時価 7 万円といわれ、その豪華さが週刊誌やテレビで話題となった⁵²。それ以降、結婚式にウェディングケーキは欠かせないものとなっていく。日本のウェディングケーキはイギリス式のシュガーデコレーションが施された三段式のものが主流であったが⁵³、バウムクーヘンに親しんでいた神戸では、バウムクーヘンをウェディングケーキに使いたいという要望が多かった。（株）ユーハイムの広報によると、1965 年の大安の日には 1 日に 30 本余り納品するという日が続いたという。しかしながら背の高いバウムクーヘンは搬入に手がかかり、納品時に崩れてしまうことが相次いだ。そこで新郎新婦がカットする部分だけが本物のバウムクーヘン生地で、他の部分は砂糖で固めたウェディングケーキ用バウムクーヘンを作るようにしたが、これは切り分けて食べられないことなどの理由で次第に廃れていく。

ウェディングケーキとしてのバウムクーヘンは定着しなかったが、婚礼の引菓子としてのバウムクーヘンは一世を風靡する。（株）ユーハイムによると、バウムクーヘンが婚礼の引菓子に用いられるようになったきっかけも客の要望であったという。1950 年以来バウムクーヘン商店が発売していた化粧缶入りの輪切りにしたバウムクーヘンに、チョコレートで「寿」の文字を絞ったクッキーを添えて引菓子にしたいという希望が寄せられていた。時系列的に整理すると次のようになる。まず「寿」クッキー添えの輪切りバウムクーヘンを引菓子として使いたいという要望があった。その後、ウェディングケーキもバウムクーヘンを使いたいという希望も出てきたが、これは搬入の困難さが原因で定着しなかった。しかし引菓子としてのバウムクーヘンの方は評判を呼び、1965 年以降（株）ユーハイムは本格的に引菓子用バウムクーヘンを手がけるようになる。1967 年には引菓子用バウムクーヘンは神

⁵² 『週刊平凡』、編集・発行平凡出版、昭和 35 年 12. 14 号。

⁵³ 粉砂糖と卵白、それに増粘剤などを混ぜて作るペースト状のもので細工をした工芸菓子の手法の一つ。ヨーロッパの宴会には欠かせない装飾であったことから、現在でもイギリスを中心にウェディングケーキのデコレーションとして作られている。

戸を中心とした関西地区だけではなく、全国の、特にホテルでの婚礼の引菓子の代表的な存在となっていく。当時の婚礼の引菓子としてのバウムクーヘンの需要を確かめるために、筆者は2015年9月に帝国ホテル、ホテル・オークラ、ホテルニューオータニ、福岡の西鉄グランドホテルの広報に問い合わせしてみたが、いずれのホテルも1960~70年当時の記録や資料は一切残されていなかった。しかし一様に、たしかに1960年代の後半から1970年代にかけての婚礼の引菓子はバウムクーヘンが主流であったと、当時を知る社員は言っているとの回答であった。これについては第2節-(6)で再び取り上げる。

第2節-(5) 「年輪」の発見

第1章で取り上げた『美しい焼菓子年代記』にあるように、ドイツにおいてもバウムクーヘンは婚礼の菓子として用いられてきた。同書には15世紀後半にフランクフルトでの貴族間の婚礼の宴席で、花と飾りがあしらわれたバウムクーヘンがメインディッシュとして食卓に飾られていたと記されている⁵⁴。この菓子が15世紀にドイツ各地で発令された奢侈禁止令によって招待客の人数制限につながったことから分かるように⁵⁵、この菓子の贅沢さはつまるところその大きさにあった。心棒に巻きつけて焼かれた背の高い円柱形の姿こそが祝いの象徴であり、参加者全員に切り分けてもなお残るくらいの重量を用意するのが主催者の力量であり、慶事を分かち合う喜びであった。

「バウムクーヘンの系譜」によれば、バウムクーヘンという名は木の心棒に巻きつけて焼成されるため、道具としての木に因んで命名されている⁵⁶。バウムクーヘンの姿が木を象っているという意味合いはなく、ましてや切り分けた断面の焼き層は、気にもとめられなかった。第1章で述べたように、バウムクーヘンは発酵させたパン生地に液体状の卵生地が取って代わったお菓子である。すなわち焼き層は卵生地が液体状であるがゆえに、かけながら焼かざるを得ないことから生まれた、いわば副産物であった。焼き層を年輪に見立てる発想はドイツにはなかったのである。ドイツにおいてバウムクーヘンは、客の注文の重さに応じてその場で切り分けて販売されてきた。焼き層を重視するならば、あらかじめ切り分けて断面を見せて販売するという段階が必要である。ドイツにおいて断面を見せて販売するという

⁵⁴ Krauß, *op. cit.*, S. 186 ff.

⁵⁵ Krauß, *Ibid.*, S. 187.

⁵⁶ Hahn, *op. cit.*, S. 409 ff.

形態は、第2章の第2節-(2)で述べたように、20世紀の初頭に作られたトルテの生地として使われるようになった頃からである⁵⁷。この使用方法にしても第2章の第2節-(2)に掲載したマルツィパン・バウムクーヘンとヘルガトルテの写真によると、断面の焼き層は「年輪」としては見立てられてはおらず、紋様のように扱われていることが見て取れる。

一方日本では、婚礼の引菓子として用いられるようになった輪切りのバウムクーヘンの焼き層を「年輪」に見立てる。年輪という言葉は、広辞苑によると「比喩的に芸芸や人物の発展・成長の歴史の積み重ね」とされ、例として「年輪を重ねる」という表現があげられている。日本人はバウムクーヘンの断面に「年輪」を見て、そこに婚礼の引菓子としての寿（ことほぎ）を結びつけたのである。1970年代にはバウムクーヘンは、主にホテルの婚礼での引菓子として定位置を獲得する。これを裏付ける資料はどのホテルにも残されていなかったが、その理由は当時の引菓子バウムクーヘンはホテル自家製の菓子ではなく、菓子店からの仕入れ商品であったことが挙げられる。引菓子としてのバウムクーヘンの定着度を示すものとしては、1999年に新日本法規出版株式会社から出版された『あたらしい家庭の冠婚葬祭—これからのお付き合いとマナー』に見ることができる。同書の結婚式までの準備の引出物の項には、新しい傾向として「寿」の文字が浮き出たリンゴ、鯛のアップルパイと並んでベル型のバウムクーヘンが挙げられ、「帰宅後、結婚式の話をしてしながら家族で食べてもらえば、お祝いの披露にもなります」と記されている⁵⁸。このように引菓子としての輪切りのバウムクーヘンはすでに1999年にはありふれたものになり、ベル型のものが提案されているのである。ここでは輪切りのものではないため「年輪」は影を潜めているが、バウムクーヘンが引菓子にふさわしい縁起の良い菓子であることは認知されている。縁起の良い菓子というバウムクーヘンが獲得した心象は、さらに以下のような物語を纏うようになる。例として2016年2月の時点のバウムクーヘン専門の菓子店ねんりん屋の菓の紹介文を記す⁵⁹。

（原文のまま）

⁵⁷ Krauß, *op. cit.*, S. 191. クラウスはバウムクーヘンを切り分けて販売した最初の事例として、1907年のティルジットにおいて、焼成後に割れてしまったバウムクーヘンを一口大に切り分けてチョコレートで覆った商品をあげている。

⁵⁸ 棚橋節子他、『あたらしい家庭の冠婚葬祭』（新日本法規株式会社 1999年）163頁。

⁵⁹ ねんりん屋の親会社は、デザートの特売店や東京ばな奈で有名な土産物菓子店を製造販売する株式会社グレープストーンである。2019年からは以下のような紹介文に代わっている。「一層ずつ焼き重ね、やがて年輪と呼べるお菓子として完成するバウムクーヘンは、ベーシックで素朴な味わいの焼き菓子として、ヨーロッパで誕生しました」www.nenrinya.jp（最終検索日：2020年1月31日）

年輪が長寿と繁栄の印として 19 世紀から祝い菓子として欠かせないお菓子です。

年輪には重なる幸せという意味もあります。

第 1 章でも取り上げた『菓子たちの道しるべ』には、バウムクーヘンに対する日本でのイメージについて「古木の年輪にも似た断面からの連想ででもあろうか、長寿や幸せを願って焼かれ続けて来たというような話は、伝説とも言えない俗説の最たるものと言えよう⁶⁰」と指摘されている。この指摘の厳しさが、かえって上記のような長寿、繁栄、幸せというバウムクーヘンに付加されたイメージの浸透を物語る。

第 2 節-(6) バウムクーヘンの大衆化

こうしてバウムクーヘンは婚礼の引菓子として全国に広まったわけであるが、それはバウムクーヘンの大衆化の始まりでもあった。第 2 節-(4)で 1967 年頃から特にホテルでの婚礼の引菓子としての需要が増えたと述べた。帝国ホテル以下 4 社のホテルに当時の引菓子の実数を示す資料は残されておらず、それは当時の引菓子に使われたバウムクーヘンはホテル自家製のバウムクーヘンではなく、製菓会社からの仕入れ商品であったという事情があったと思われることは前述した⁶¹。各ホテルとも仕入先についての記録はないとのことであったが、おそらく（株）ユーハイムは卸元の一つであったと考えられる。（株）ユーハイムの広報に問い合わせしてみたが、同社にも 1960 年代後半から 1980 年代の引菓子としてのバウムクーヘンの販売実数と販売先の記録などは残されていないという。

（株）ユーハイムがホテルの婚礼用の引菓子の有力な卸元と考えられる理由は、当時バウムクーヘンの製造が（株）ユーハイムのいわば独壇場であった点にある。これはバウムクーヘンがドイツ菓子特有の配合で製造される菓子であること、あるいはそう思われていたことによるが、何よりバウムクーヘンの製造には専用のオーブンを用意することがこの菓子を特殊なものにしていたからである。ところが 1967 年には国内でバウムクーヘン専用オーブ

⁶⁰ 熊崎、前掲書、58 頁。

⁶¹ 現在は、帝国ホテルとホテル・オークラ、並びにホテルニューオータニ東京は、ホテル内でバウムクーヘンを製造している。帝国ホテルの広報によると、同ホテルでは 2015 年からホテル内で製造するようになったとのことであった。

ンが製造されるようになる。第1節-(3)で述べたように1929年に林鑄鉄所が国産初のミキサーを完成させて以来、1949年には製菓専用ミキサーメーカーとなったのを皮切りに、1950年には株式会社愛工舎製作所がミキサーだけではなくオープンにも進出するなどして、1960年代後半は製菓設備会社が全国に創業する時期である。現在バウムクーヘン専用オープンを製造している会社は、前述した株式会社愛工舎製作所の他に株式会社不二商会（以下、不二商会と記す）やYOKOYAMA Ironworks などがあるが、バウムクーヘン専用オープンの先駆けといえるのは不二商会である。

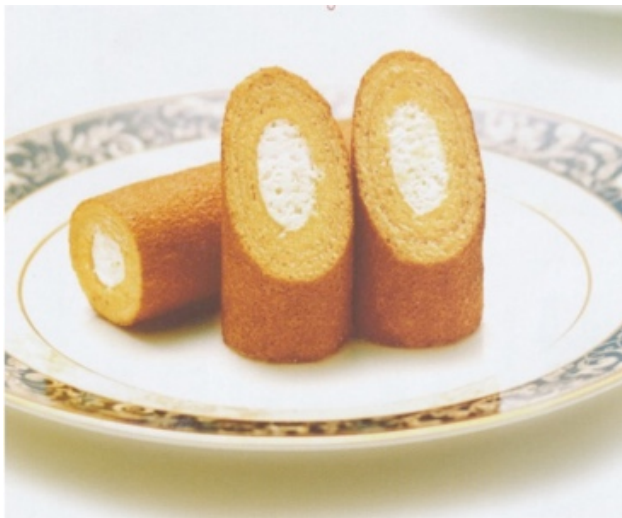
不二商会は、現在の会長である藤波勝也が1967年に製菓材料店の機械部から独立して開業した製菓設備会社である。同社では当初は和菓子の練り餡機、ミキサー、餅つき機が主力商品であったが、1968年に自動バウムクーヘンオープンを開発する。当時バウムクーヘンオープンは、差し渡した心棒を、手前に設置された生地容器から奥の火元まで手動で移動させていた。これに対して不二商会が開発したオープンには、心棒がオープン庫内奥の火元から手前の生地容器まで自動で戻ってくる機能がついていた。さらには、それまで心棒は1本であったものを5本までかけられるようにした。これで心棒移動の手間が省け、量産が可能になり、菓子店のバウムクーヘン製造への参入が容易になった。これが引菓子バウムクーヘンを全国に広めた土壌であったと思われる。バウムクーヘンは婚礼の引菓子というイメージが出来上がり、その知名度も上がる。バウムクーヘンといえば焼き層が重なった中に空洞がある丸いお菓子であると広く認知されるようになったと考えられる根拠は、小型のバウムクーヘンを使った菓子が1960年代後半に続けて発売されるからである。

小型バウムクーヘンの先鞭をつけたのは、1967年発売された長崎の製菓会社である菓舗唐草（以下、唐草と記す）の「長崎物語」である。この菓子の葉⁶²には「まろやかなクリームと優しく焼き上げたバームクーヘン」と記されている。バームクーヘンという菓子名が説明もなしに使われていることから、バウムクーヘンは内容の説明をしなくとも購買者に理解できる菓子になっていたことが分かる。小型バウムクーヘンの専用オープンは、前述した国産の自動バウムクーヘンオープンの製造会社から1966年前後に製造されるようになった。製菓設備会社で唯一聞き取りに協力してもらえた不二商会は、1967年に小型のバウムクーヘンオープンの販売を始めたという。同社のオープンを導入した福岡の製菓会社であ

⁶² 「長崎物語」の葉には「ロマンあふれる物語を丁寧に包み込んだ異国情緒豊かな銘菓」とあり、包装紙には1639年の切支丹禁制によってジャガタラ（現在のジャカルタ）に追放された人々が綴ったとされる手紙「ジャガタラ文」を文様にした更紗の写真が使われている。

る二鶴堂は1972年に「博多の女」というミニバウムクーヘン菓子を発売した。当時の状況を知る藤波勝也によると、1970年代は後述するように日本国有鉄道による個人旅行の喚起、および山陽新幹線の開通などがあり、製菓会社は土産物という市場に向けた商品開発に力を注いでいたという。「博多の女」発売の2年前である1970年には小倉の菓子店つる平が「小倉日記」というミニバウムクーヘン菓子を発売している。ちなみに「長崎物語」と「博多の女」と「小倉日記」は、全て直径2~3センチで長さが4~5センチほどの小型バウムクーヘンである。現在のところ主なミニバウムクーヘンの菓子は全国に8種ある⁶³。写真（3-1）は長崎物語である。

写真（3-1）



〔出典〕ミニバウムクーヘンの菓子「長崎物語」、提供：菓舗唐草

上記のいずれのミニバウムクーヘン菓子にも地名がついているが、これは1970年に当時の日本国有鉄道が個人旅行を促進するために行った「ディスカバージャパン」というキャンペーンと関係していると思われる⁶⁴。1964年に開通した東京と大阪間の新幹線は、山陽新幹線として1972年に岡山まで、1975年には博多まで開通する。菓子業界は土産物市場を

⁶³ 「長崎物語と博多の女と伊達絵巻」（2013年11月27日）lastline.hatenablog.com（最終検索日：2020年4月14日）

⁶⁴ ディスカバージャパンは国鉄の経営不振を打破するための個人旅行の喚起策であったが、観光地の宿を巻き込んで国内観光のあり方そのものを変えるブームとなる。（桑本咲子「ディスカバージャパンをめぐる：交錯する意思から生まれる多面性」『大阪大学日本学報（32）』139～142頁）また福岡の中州に本店を構える辛子明太子のメーカー株式会社ふくやの社長川原武浩によると、辛子明太子はディスカバージャパンと新幹線の影響で1970年代に福岡の土産物として注目されるようになったとのこと。

期待してご当地菓子を売り出した。小型バウムクーヘンにクリームを詰めた菓子は長崎とは特別のつながりはないが、南蛮文化の風情が残る長崎にミニバウムクーヘン菓子は親和性があり、評判を呼んだ。「小倉日記」は「長崎物語」と同様にクリームが詰められているが、1972年発売の「博多の女」は羊羹が詰められており、和洋折衷菓子の先駆けであった。その地に昔から伝わる菓子でもなく、材料がその地域特有のものでもないが、一定の知名度があるバウムクーヘンを使って地名をつけて土産菓子とする、いわゆる名前以外は地方性を有しない土産菓子のあり方はここから始まったと考えられる。

大量生産を可能にした国産のバウムクーヘンオーブン、さらにバウムクーヘンを大衆的な菓子にする。前述した土産菓子だけではなく、一口大に切られて個包装されたいわゆる袋菓子や直径約8センチ大の輪切りの食べ切りサイズのバウムクーヘンは現在も多く量の販店やコンビニ店の店頭で見つけることができる。

第2節-(7) 日本製バウムクーヘンの誕生

ここでバウムクーヘンの受容と大衆化の動きを、前節で見てきた1970年以降の日本の洋菓子の推移との関連で見ておきたい。第1節-(4)で述べたとおり、1970年以降の日本の洋菓子界は菓子職人が単身ヨーロッパに渡って技術を習得し始める時代である。彼らは現地で暮らし、市場で材料に触れ、現地の職人達と共に働くことで製菓技術を体得する。やがて彼らは修業先でコンテストに出て腕試しをし、帰国して身につけた菓子を提供する。すでに1964年には日本人の海外渡航制限が解除されており、1965年に日本航空が初の海外パッケージ旅行業務を始めていたこともあり、海外旅行経験者が増大したことを背景に本場の味を知る食べ手も増えていた。1970年に女性誌『an・an アンアン』⁶⁵が、翌年に『non-no ノンノ』⁶⁶が創刊されたことも、以降の日本の洋菓子の発展に大いに貢献する。両雑誌は度々評判の洋菓子店を紹介して食べ歩きを勧めることで食べ手を開拓し啓蒙した⁶⁷。

1980~1990年代になると第1節-(5)で述べたように、ヨーロッパ仕込みの菓子職人が作る本場の味と苺のショートケーキに代表される日本風洋菓子が混合することで菓子職人の

⁶⁵ 1970年3月に当時の平凡出版（株）、現在のマガジンハウスから創刊された女性ファッション雑誌。

⁶⁶ 1971年5月に（株）集英社から創刊された女性ファッション雑誌。

⁶⁷ 畑中三応子『ファッションフード、あります。流行りの食べ物クロニクル1970-2010』（紀伊國屋書店、2013年）72~98頁。

技術は高度になり、材料も充実する。このような状況にあって婚礼の引菓子の代名詞となったバウムクーヘンは、さらに土産用のご当地菓子にも使われるようになったこともあって、菓子職人の高度な技術を要する高級ドイツ菓子というイメージは消え失せる。同時にまた長期保存のために用いられた乾燥剤や脱酸素剤がバウムクーヘンを乾燥させたり、風味を劣化させたりしたために 1980 年代からはバウムクーヘンはパサパサした焼き菓子とされていた⁶⁸。

そのような中で焼きたてを謳うバウムクーヘンが 1999 年に登場する。製造したのは、ヨーロッパでの修業をもはや必要と考えない世代の菓子職人の山本隆夫である。山本は 1972 年に滋賀県近江八幡の和菓子本舗「たねや」の次男として生まれた。高校卒業後東京のデザイン学校に進学し、卒業後は実家に戻って、「たねや」の洋菓子部門に就職する。洋菓子の基本技術は「たねや」の仕事の中で学んでいる。1995 年に山本は「たねや」の洋菓子部門を「クラブハリエ」と改め、昔からあったモンブランを改良して評判を取る。これがきっかけとなり、1999 年には阪神百貨店梅田本店から出店依頼を受ける。ここで山本はバウムクーヘンを売り出すのであるが、当初バウムクーヘンを売りたいと申し出た時に、当時の阪神百貨店の担当者は笑って「そんなもん、売れるはずないでしょ」と言ったという⁶⁹。前述したように、バウムクーヘンはパサパサの引菓子とされていたのである。

周囲の反対を押し切って売り出された「クラブハリエ」のバウムクーヘンであったが、初日から 64 万円を売り上げてと好スタートを切り、バウムクーヘンは人気商品となる。山本のバウムクーヘンは、しっとりとして柔らかい菓子である。これはバウムクーヘンがパサパサした菓子であるという、それまでのイメージを覆すものであった。次の節で詳しく生地と比較をするが、ドイツのバウムクーヘンはふんわりと柔らかい菓子ではない。また、山本は『朝日新聞』のインタビュー記事の中で自身のバウムクーヘンについて「本物やないから、バウムクーヘンではなく、バームクーヘンでいいんです」と語っている⁷⁰。山本は本場ドイツのバウムクーヘンにこだわらず、自身が美味しいと思うバウムクーヘンを作り出したのである。

⁶⁸ 岡田敏一【一聞百見】アカンかった人のバームクーヘン立志物語 『産経 WEST』(2019 年 7 月 26 日) <https://www.sankei.com/west/news/190726/wst1907270003-n1.html> (最終検索日: 2020 年 4 月 14 日) に「当時 (1999 年) のバームクーヘンは引き出物として配られることが多く、数ヶ月持たせるため食感もパサパサで」という記述がある。

⁶⁹ 岡田、同上。

⁷⁰ 金井和之「バウムクーヘンをたどって 1」『朝日新聞』(2014 年 1 月 27 日)

これで新たなバウムクーヘンブームに火がついた⁷¹。前述したミニバウムクーヘンオープンを製造販売した不二商会は、1995年にオートシャッター機能と自動点火機能がついたバウムクーヘンオープンを開発して販売を始めた。自動点火機能はシーケンサーという工業コンピューター内蔵したもので、同社はこれで特許を取っている。取締役の藤波哲也からの聞き取りと同社の会社概要の資料によると、2003年頃からバウムクーヘンオープンの売り上げが伸び始めている。写真(3-2)は2005年2月に発売された食の専門雑誌『café sweets [カフェ・スイーツ]』vol.47の表紙である。中程に「バウムクーヘン、ブームの兆し？」という見出しが見える。

写真(3-2)『カフェスイーツ vol.47』表紙



〔出典〕提供：株式会社柴田書店

⁷¹ (株) ユーハイム中央工場製造部部长(当時) 杉浦寛幸によると、バウムクーヘンは婚礼菓子ブームの後に、1995年頃からパサパサ感が見直されるようになり1997年にはしっとりとした食感に生まれ変わって第二次ブームがあったという。しかしながらこれは限られた洋菓子愛好家内の動きであった。クラブハリエ以降が第三次バウムクーヘンブームということになる。高島麻衣子『café sweets [カフェ・スイーツ]』vol.47(柴田書店、2005年)32頁。

バウムクーヘンオーブンを備えて、焼き立てのバウムクーヘンを売る菓子店が増えるにつれて、2008 年頃からは有名和菓子店や卵を売る養鶏場など、洋菓子界以外の業種がバウムクーヘンを導入する動きも始まったと藤波は語る⁷²。この言葉を裏付けるように、第 2 節-(5)で紹介文を引用したバウムクーヘン専門店ねんりん屋の創業は 2007 年であり、浜松の食品メーカー株式会社ヤタローが「治一郎」というブランドでバウムクーヘンを売り出したのは 2008 年である。そして不二商会は 2003 年からバウムクーヘン専用オーブンを販売するだけではなく、生地配合の提供とバウムクーヘンの焼成指導も行なっている。つまり不二商会は、バウムクーヘン専用オーブンを購入する顧客に、経験を積んだ菓子職人ではなくともバウムクーヘンを製造できるようになるまでの育成を含めて販売するようになったのである。こうして「クラブハリエ」の山本が先鞭をつけた日本製バウムクーヘンは、バウムクーヘンオーブンの改良という製菓設備の充実を背景に全国に広まっていく。

第3節 日本製バウムクーヘンがもたらしたもの

第3節-(1) 日本製バウムクーヘン

1999 年の「クラブハリエ」のバウムクーヘンは、バウムクーヘン専用オーブンの開発と改良を手がける製菓設備会社を巻き込んで日本中にバウムクーヘンブームを起こす。各社はふんわりとして柔らかい日本製バウムクーヘンを生み出す配合と焼成技術の開発にしのぎを削る。それでは「クラブハリエ」がきっかけとなって生まれた日本製バウムクーヘンは、ドイツのバウムクーヘンとはどのように違うのであろうか。日本製バウムクーヘンの実態をレシピと製法から明らかにしていきたい。

以下に日本製バウムクーヘンの配合と製法の一例をあげる。この配合は、不二商会が 2001

⁷² この動きの発端となったのは、2003 年に兵庫・三田において小山進が開業した「パティシェ・エス・コヤマ」である。同店はロールケーキとプリンとともにバウムクーヘンを主力商品とした。小山のバウムクーヘンは「おいでの大きな樹」という名で、小さなサイズのもので 2004 年当時一日 150 本売れたという。同上、28~29 頁。小山のバウムクーヘンはいわばしっとりタイプで、焼き上げてから 2~3 日後から店頭に並べている。このことからドイツに範をとった従来の焼き菓子の延長にあると考えられる。小山は 1964 年生まれで、1970~2002 年まで神戸で開業していた「スイス菓子ハイジ」で修行した菓子職人である。小山は 2009 年からフランスのチョコレートコンクールで入賞を重ねている。

年頃にバウムクーヘンオーブンを販売した顧客に提案したレシピである。製菓設備を販売する会社間では激しい競争があるためにレシピは日々改良されており、また菓子店が独自で配合を工夫することもあるので、この配合はあくまでもその方向性を示す一例であることを断っておく。またショートニングについては、二つの商品名が記されておりそれぞれに分量が明示されているが、ここではショートニングの合計量として記した。またタピオカ澱粉についても商品名が指定されているが表記は控えた。

日本製バウムクーヘンの配合表と製法

ショートニング 830g

上白糖 1700g

全卵 2850g

生クリーム 750g

ラム酒 50g

コーンスターチ 500g

タピオカ澱粉 200g

薄力粉 600g

有塩バター 750g

ショートニングを上白糖とともに攪拌し、ほぐした全卵を少しずつ混ぜていく。コーンスターチとタピオカ澱粉と薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを混ぜ合わせる。クリーム状に泡立てた生クリームにラム酒を加えたものを混ぜる。柔らかめのクリーム状にしたバターを混ぜ合わせる。

まず材料の配合を現在のドイツのバウムクーヘンと比較してみよう。第2章の第2節-(4)で見たように、ドイツの標準的なバウムクーヘンの配合はバターと砂糖と粉類と卵の割合が1:1:1:2である。粉類は小麦粉と小麦粉澱粉を同割りで使う。これに対して日本製バウムクーヘンの代表的な配合を小数点切りあげで換算すると以下のようになる。油脂分と砂糖と粉類と卵の割合は1.8:1.3:1:2.2である。

油脂分が多いものの日本製バウムクーヘンの配合は基本的にはドイツのものを踏襲しているように見えるが、材料と製法が大きく異なる。その違いを材料から見ていく。まず油脂

分についてである。配合比較では油脂分としたように、日本製はバターの他に加工油脂であるショートニングと生クリームが使われている。ショートニングは、主に製菓と製パンに使われる動植物性油脂を硬化油に加工したものである。バターと違って風味はないが、加工の段階で乳化剤が使われており、生地をきめ細かな軽い食感に仕上げる特性を持っている。生クリームが使われているが、乳脂肪を含む水分である生クリームはそのままでは卵の気泡を壊す働きがある。そのためドイツにおけるバウムクーヘンの完成には材料から生クリームを排除することが完成の決め手であったことは、第2章の第2節-(3)で述べた通りである。ドイツにおいてバウムクーヘン完成のために排除された生クリームが日本製バウムクーヘンで復活していることは、なんとも皮肉な巡り合わせであるが、日本製は使い方にひと工夫が施されている。これについては製法の解説で述べる。何より日本製の油脂分における大きな特徴は、ドイツのバウムクーヘンに比べて日本製は油脂分の分量が多いことである。

次に砂糖についてであるが、通常は洋菓子においてはグラニュー糖が使われるところ、日本製では上白糖が使われている。上白糖は精製した砂糖に転化糖を加えたもので、グラニュー糖より吸湿性があり、生地をしっとりと保つ働きがある。そして粉類であるが、粉類の違いについて述べる前にドイツと日本における小麦粉の分類の違いを押さえておかなければならない。ドイツでは小麦粉は灰分の含有量で区分されるが、日本では小麦粉のグルテンの含有量で区分される。ヨーロッパの小麦は採取される土壌や季節によって灰分の含有量が非常に異なる。灰分とはマグネシウム、カルシウム、鉄などのミネラル分であるが、焼成後も残るために材料としての用途が変わる。そこで灰分の含有量が区分の基準となっているのである。日本では小麦粉の中のグルテンが作り出す粘弾性の度合いを重視する。洋菓子にはグルテンの含有量が少ない軟質小麦で作られる薄力粉が使われる。薄力粉はグルテンが少なくメッシュも細かいため、柔らかく繊細な生地を作ることができる。ドイツでは菓子にtype550と呼ばれる小麦粉が使われるが、これは仕上がりの点から比較すると、日本における薄力粉と強力粉の中間の中力粉に近く、日本ほど柔らかさには重きが置かれていないことが分かる。つまり製菓において、日本ではドイツよりも生地の柔らかさが重視されているのである⁷³。さらに日本製は澱粉の材料が変わる。ドイツのように小麦粉から作る澱粉では

⁷³ 日本人がしっとりとした柔らかさを好むことは、菓子業界ではよく言われることである。それは和菓子が水分を含みしっとりとした食感を持つことに現れているとされる。弓田亨

『Pâtisserie française その imagination 1.日本とフランスにおける素材と技術の違い』（主婦の友社、年）21～23頁。

なく、トウモロコシとタピオカから作られた澱粉が用いられる。これはより細やかな食感を求める工夫である。また膨張を促すものとして、ベーキングパウダーが粉類の 2 パーセント使われている。風味付けにはラム酒が使われる。

続いて製法の違いについて見ていこう。ドイツのバウムクーヘンの製法の手順と日本製のものの手順を列記する。

<ドイツにおけるバウムクーヘン製造手順>

バターとグラニュー糖を攪拌する→卵黄を混ぜる→別のボウルにメレンゲを作る→バター入りの生地にもレンゲと粉類を交互に混ぜる。

<日本製バウムクーヘンの製造手順>

ショートニングと上白糖を攪拌する→ほぐした全卵を混ぜる→粉類とベーキングパウダーを合わせたものを混ぜる→生クリームをクリーム状に泡立てた後ラム酒を混ぜたものを混ぜる→柔らかくしたバターを混ぜる。

ドイツ製はバターを主体として卵を卵黄と卵白に分けて加える、いわゆる別立て法である。これに対して日本製はショートニングを主体として全卵ごと混ぜていく共立て法であるが、共立て法では得られにくい気泡を補うために膨張剤ベーキングパウダーが使われている。

日本製の材料と製法の特色を要約すると以下のようになる。加工油脂を主体にすることによってきめの細かな軽い生地を作る。生クリームは液体状のままでは気泡を壊してしまうので、軽く泡立ててクリーム状へ形状を変化させて生地に混ぜている。これによって気泡を壊すことなく、生クリームの水分はそのまま保有した状態で生地に混ぜることができる。さらにはベーキングパウダーを使用して生地の「浮き」つまり膨張をより強固なものにする。粉類のうち澱粉は、より柔らかな食感を実現できるものを吟味して使用する。バターの量は減らしても風味は欲しい。そこで最後に柔らかくしたバターを加える。通常、製菓には無塩バターが用いられるが、ここは有塩バターが使われている。これは前述した安藤が『ドイツ菓子大全』で述べているように、少量の塩が味に奥行きを与えるとしてドイツ菓子には

よく使用されることを踏まえていると思われる⁷⁴。これは日本の製法にあって、唯一ドイツ菓子の製法の踏襲を感じさせるものである。

つまり、日本製は材料の配合比率や加工油脂の使用、そしてベーキングパウダーの使用という点で第2章の第2節-(4)で見たドイツの官報である GMBI の「特別な判断指標」からは外れているばかりでなく、製法においてもドイツ製とは異なっている。前節-(7)で取り上げた『朝日新聞』の「バウムクーヘンをたどって1」の中で山本が語った「自分のバウムクーヘンは本物ではない」の意味はここにある。手本を外に求めるのではなく、自分の中に創造の源があること。これが本論文で山本の仕事に集約されるバウムクーヘンを日本製と呼ぶ理由である。

さらにドイツ製と日本製の違いを付け加えるならば、菓子としてのあり方にも見られる。「クラブハリエ」は、初めての出店した1999年の近鉄百貨店でそうであったように、全国にある全店がガラス張りで、そこにはオープンから出したばかりの丸太状のバウムクーヘンが並べられている。焼きたてを謳うのが「クラブハリエ」の特徴で、バウムクーヘンは鮮度を保つために冷蔵庫保存する生菓子扱いであり、買い上げた当日中に賞味するよう勧められる。通常バウムクーヘンのようにバター生地である焼き菓子は、焼きたてよりも翌日の方が味が馴染んでくる。それゆえ食べ頃は翌日から大体10日間ほどであるとされる⁷⁵。ここにもドイツ製と日本製の考え方の違いがあり、ドイツのバウムクーヘンは焼成後の翌日以降に醸成される材料の一体感を食べ頃であるとするのに対し、「クラブハリエ」は卵の香りが残る焼きたてを味のピークとする。このように「クラブハリエ」に代表される日本製バウムクーヘンはドイツのバウムクーヘンとは形状は同じながら、製法も味わいも異なる菓子となっている。

第3節-(2) 熟練技術を代行するテクノロジー

第1章で見てきたように、今日パティスリーという言葉で表される粉菓子は製パン技術の中から派生したものである。そして製パン技術の要諦は製粉技術よりもパン窯の保有に

⁷⁴ 柴田書店編、前掲書、10頁。

⁷⁵ 今田美奈子『お菓子の手作り事典』（株式会社講談社、1989年）24頁、及び弓田亨・椎名眞知子『イル・プルーのパウンドケーキ 美味しさ変幻自在』（株式会社イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画、2007年）24頁他。

重きを置かれたこともあって、火を操る焼成であるとされた。またバウムクーヘンは心棒に生地をつけて直火で焼くという焼成法であることもあり、焼き色や火の通し方という焼成技術こそが菓子職人の技術の証明であった。『美しい焼き菓子年代記』においてクラウスが指摘しているとおり、熱源が薪からガス、そして電気になろうと焼き上がりの美しさがバウムクーヘンの質を物語ることに変わりはない⁷⁶。故・安藤明は、ドイツ菓子手工業連盟に加盟しているユーハイムの技術部門の責任者であり、ドイツのマイスター資格を持つ菓子職人であったが、自らが監修した『ドイツ菓子全書』の中でバウムクーヘンの焼成を「バウムクーヘンは難易度の高い菓子である」と解説している⁷⁷。以下、安藤は生地を焼き重ねるタイミングの重要性を強調し、生地にできる大きな気泡に気をつけること、オープン手前の容器に入れた生地の温度と状態を管理することなどを挙げている。また、注意する点として生地の生焼けによる落下、生地ののせ方の不備による食感の悪さなどを強調している。バウムクーヘンの焼成には、これら全てに気を配りながら、適度な焼き色のための火力の調整が加わるのである。バウムクーヘンの焼成は、なんと緊張感を伴う手間のかかる作業であることか。そして同書にはバウムクーヘンの解説の結びとして「ドイツではマイスター資格を取得するためにはバウムクーヘンをきちんと焼けなければならない。いわば菓子店の最終試験科目である」と記述される⁷⁸。

写真(3-3)はユーハイムで使われているドイツ製のガス式バウムクーヘンオープンである。右手に心棒の回転数を変えるハンドルがある。写真(3-4)はオープンの蓋を開けて心棒をかけた状態である。オープン下部のつまみで火力を調節する。写真(3-5)は心棒をヴァネ(Wanne)と呼ばれる生地をためておく場所に浸して生地をつけているところで、これが一回目である。この後心棒を奥に移動させて、心棒を回転させながら焼成する。写真(3-6)は二回目にヴァネに浸しているところである。菓子職人はオープンの右前に立ち、焼き色を見ながら心棒の回転数をハンドルによって調節する。

写真左(3-3)

⁷⁶ Krauß, *op. cit.*, S. 191 ff.

⁷⁷ 柴田書店編、前掲書、37 頁。

⁷⁸ 同上、36 頁。



写真 (3-4)



〔出典〕(3-3)(3-4)(3-5)(3-6)はすべて柴田書店編、安藤明監修『ドイツ菓子大全』(柴田書店、2012) 37 頁、撮影：大山裕平。

写真 (3-5)



〔出典〕 同上、42 頁。

写真 (3-6)



〔出典〕 同上、42 頁。

しかし不二商会に代表される製菓設備会社は、このような経験を重ねて初めて体得される焼成技術を機械化することに、すなわち微妙な温度管理を自動化することに成功したのである。前述した不二商会の創業は 1967 年（昭和 42 年）で、現会長の藤波勝也が和菓子の材料店から独立して資本金 100 万円で創業した会社である。どら焼き製造機と包装機の卸・小売業者であったが、機械畑を歩んできた藤波は自らが発売元となって自動バウムクーヘンオーブンを開発し、販売を始めた。この時の自動バウムクーヘンオーブンは心棒が自動的に動くもので、一度に 5 本焼きを可能にしたが、温度管理はまだ自動化されてはいなかった。こうしたなか、昭和の洋菓子の黎明期であった 1960 年代後半にはミニクーヘンという小型のバウムクーヘンを焼く専用オーブンを開発・販売される。ミニクーヘンオーブンはどこの菓子設備メーカーが最初に開発、販売したかは明らかではないが、これによって製造されたミニクーヘンは第 2 節-(6)で取り上げたように長崎、福岡などにおいて土産物菓子として普及する。ミニクーヘンは小型であるので火の通りが良く焼成管理がしやすい。そのために温度管理を自動化するのが比較的容易であった。このミニクーヘンオーブンで焼成温度の管理が自動化されたことが、バウムクーヘンの焼成温度管理をも自動化するという次のテクノロジーへの前段階となった。

不二商会もミニクーヘンオーブンを製造販売する。不二商会は資本金を 400 万円に増資して、当時進んでいた和菓子屋や卸菓子工場の製造工程の合理化の設計にまで関わる会社となる。1988 年には資本金を 1000 万円に増資し、自社社屋を設立する。その後入社した現社長である藤波哲也は、取引先を個人店から製菓の中規模工場、さらに大手工場の製造ラインにまで広げる。藤波は取引先を広げることで自社に製菓業界の情報が集まることに気がつき、製菓機械の販売だけに留まらずに、販売した後の顧客管理にも力を注ぐようになる。この顧客との付き合いから収集した現場の声は、高騰する人件費や新製品開発に力を注げないという切実なものであった。そしてこの需要を踏まえて不二商会が開発したのが、シーケンサーと呼ばれる工業用コンピューターを内蔵したオーブン、つまり焼成の温度管理が自動化された電気式バウムクーヘンオーブンである。下の写真(3-7)は不二商会のバウムクーヘンオーブン FONDS3-6 である。

写真 (3-7)



〔出典〕 提供：株式会社不二商会

上記の写真はオーブンの蓋が開けられた状態で、中ほどの横長のスペースが生地をためておく場所である。左に心棒を手動で動かせるハンドルはあるが、心棒の移動も自動で行える。熱源は基本的に左右に設置された自動設定装置で管理される。

2015 年当時に不二商会の代表的なバウムクーヘンオーブンであった FINDS-3-6 の特長が記されているパンフレット見てみよう。それには次の 5 つの特長があげられている。(原文のまま)

1. シャッター機構により焼成炉と生地付部を独立させ、熱による生地痛みの減少・省エネ・作業者の環境を改善。シャッターで熱と蒸気を閉じ込めることで、しっとりとしたバウムが焼成できる。
2. 熱源にバウムクーヘン焼成の基本である直火パイプバーナーと赤外線バーナーを

併用することによって、生地中心まで火通りが良くなり、よりソフト感のある製品ができる。

3. 焼成時間自動設定方式により、3本焼き、6本焼各2モードの焼成時間が各焼層毎に設定できる。
4. シーケンサー（工業用コンピュータ）内蔵により、プロの技の再現と機械操作性の安全確立。
5. オプションで整形装置を設けられ、マウントバウム（ガトー・ピレネー）のような複雑な形状品も焼成できる。

内容を個々に見ていくと、(1)は焼成時にシャッターを降ろして密閉された焼成炉内を作る機能である。熱と蒸気を閉じ込めることによって、しっとりと焼き上げることができる。ユーハイムで使われているドイツ製バウムクーヘンオーブンもドアは熱源前にあるが、手前に置かれた生地の容器に庫内の熱が伝わるため、菓子職人は時々生地を混ぜて温度むらをなくしたり、新しい生地を継ぎ足したりする必要がある。しかしながら不二商会のものは焼成炉の部分と生地をおいておく部分を独立させて、生地の劣化を少なくし、作業の手間を省いている。

(2)は熱源の改善である。熱源として赤外線バーナーを併用することで火通りが良くなり、さらにソフト感のある焼き上がりになるという。

(3)は焼成時間の自動設定装置である。焼成する本数に応じて焼成時間の設定が変わるという細やかな対応がなされている。安藤が強調した目視で行われる生地を重ねるタイミングは、オーブンが自動的にしてくれるのである。

(4)はコンピューター内蔵の効能である。プロの技の再現とは、おもに3に述べられた生地を重ねるタイミングの見極めである。安全性とは、火力調整が手動から機械作業になったことをさす。

(5)はオプションの案内である。設置することによって、マウントバウムのような凸凹のあるバウムクーヘンの複雑な形状品も焼成可能となる。本来であれば、突起のあるバウムクーヘンは心棒の回転速度を変えて遠心力で作り出すものである。

以上のことから分かるように、不二商会のオーブンを使えば、熟練の焼成技術はほとんど必要ない。さらに不二商会は、顧客にバウムクーヘンのレシピ提供と製造の指導研修も行っており、商品としてバウムクーヘンを提供できるまでの一式を請け負っているのである。

2020 年春の時点では、未経験者のアルバイトでも数ヶ月の指導研修を受ければ、バウムクーヘン焼成が可能であるという。これらの方式は他の製菓設備メーカーでも取り入れており、今やバウムクーヘンの製造においては菓子職人の熟練の技術は不要となったと言われる。また菓子職人のもう一つの技術の柱である生地製造についてであるが、当然これも不二商会のオリジナルレシピに基づいて研修指導が行われる。しかしながら、ある程度経験のある菓子職人であれば、生地の製造は通常の製菓の作業と同質のものであるので、さほど障害はない。

不二商会は上記の特長を持つオーブンを 2005 年に開発して特許を取っており、同年に発売を開始した。これはちょうど山本の「クラブハリエ」の人气が全国的に広まり、日本製バウムクーヘンブームが起き始めた頃である。2008 年頃からは異業種によるバウムクーヘン専門店への参入が始まったと述べたが、これも不二商会だけではなく、第 2 節-(6)で挙げた数社の製菓設備会社による同種のテクノロジーを搭載したバウムクーヘンオーブンがあればこそ可能になったことなのである。ちなみに「クラブハリエ」が使っているオーブンは不二商会のものではない。それではバウムクーヘンオーブンが熟練で体得される焼成技術を代行するようになると、菓子職人の仕事はどこに向かうのであろうか。

第 3 節-(3) コンクールで争われるもの

ここからは製菓技術を別の角度から捉えてみたい。日本製バウムクーヘンブームを巻き起こした山本隆夫は実家の菓子店で洋菓子の技術を身につけた菓子職人であるが、数々のコンクールに出場して自らの技術を高め、知名度を上げていった。第 1 節-(5)で述べたように、1980 年以降コンクールで入賞することは、ヨーロッパの有名店での修行歴とともに、日本人の洋菓子職人が帰国後に出資者を探して自身の店を持つための有効な手立てとなっていた。クラブハリエのホームページによると、山本はその後 2001 年にジャパンケーキショー東京の小型工芸菓子部門で優勝し、2010 年には WPTC(World Pastry Team Championship)⁷⁹ のチーム JAPAN のキャプテンとしてチョコレートのピースモンテで入賞を果たし、2017 年にはクープ・デュ・モンドの日本代表として氷彫刻とアントルメグラ

⁷⁹ WPTC は 2002 年からアメリカ合衆国で開催されるようになった菓子職人の国際コンクール。部門はヨーロッパのものを踏襲しているが、採点基準は菓子の味と食感に重きがおかれるとされる。

ッセの部門で準優勝している。

それではコンクールで争われる技術とはどのようなものでしょうか。日本国内で最もよく知られ、山本の受賞歴の最初に掲げられたコンクールの一つであるジャパンケーキショー東京（以下、ジャパンケーキショーと記す）の内容を見てみよう。ジャパンケーキショーは社団法人東京都洋菓子協会の主催で毎年10月に開かれる日本で最大の洋菓子コンクールである。共催として全国洋菓子協会が名を連ねているが、1979年に初めて開催された東京現代洋菓子作品展が母体となっているため、今でも東京都洋菓子協会の主催となっている⁸⁰。ジャパンケーキショーは9つの部門に分かれている。各部門の2019年度の入賞作品が以下の写真である。

写真上(3-9)・写真下(3-10)



⁸⁰日本の菓子コンクールには全国菓子博覧会における品評会もある。全国菓子博覧会は和菓子も含む全国の製菓業者で組織される全国菓子工業組合連合会などの主催により、1911年に始まった。池田編纂、前掲書、771頁、及び吉田、前掲書、322～331頁。



写真左(3-11)・写真右 (3-12)



〔出典〕提供：一般社団法人日本洋菓子協会連合会、『GÂTEAUX』12月号、2019年。写真(3-9)は18頁、写真(3-10)は34頁、写真(3-11)は45頁、写真(3-12)は49頁。実物は第2部の工芸菓子部門で縦30センチ、横30センチ、高さ50センチ内というサイズ指定がある。

部門は次のように分かれている。デコレーションを競う第1部(第2章の写真2-4参照)、ピエス・モンテと呼ばれる工芸菓子部門を競う第2部(写真3-9)、小型菓子の部門である第3部(写真3-10)と第4部、第5部と第6部は製菓学校生や若手の菓子職人だけが応募できるもので、デコレーションケーキが出品される。さらに第7部は工芸菓子ピエス・モンテに実際に食べられる生菓子を組み合わせた味と技のピエス・モンテ部門(写真3-11)、第8部は菓子だけではなくショーウィンドウを飾るディスプレイ部門(写真3-12)、第9部はギフト菓子部門である。近年はこれに特別部門として国産米粉を使った焼き菓子部門が加えられている。菓子が展示されること、及び上記の9つの部門構成から見ても分かるように、菓子コンクールは主に外観の美しさを競うものである。2019年の第2部ピエスアーティスティック部門の審査責任者である日高宣博は結果発表の後に次ように講評している⁸¹。(以下原文のまま)

技術は高く精密に作られている作品が多いが、ピエス全体のストーリー性と合っていない作品も見受けられた。パーツとしては綺麗に作られていても、生き物などをモンタージュした時の最終的なバランスが取れていないと良い作品とは言えない。

「生き物」というのは飴で作られた花や虫のことで、製菓の世界ではモンタージュは「組み立て」という意味に使われる。ピエス・モンテの主体である飴細工は、出来上がりの艶と形状が作り手の技術を表す。つまり「技術は高く精密に作られている」とは技術は十分であるという意味である。しかし日高は「最終的なバランスが取れていないと良い作品とは言えない」とする。つまり技術はあるものの最終的なバランス、つまり作品全体として訴えかけてくるものがないと良い作品ではないとする。審査の基準は、細工を仕上げる技術もさることながら、工芸品としての完成度を問うている。これは第2章で取り上げた菓子の歴史を見れば首肯できる。近代フランス菓子を切り開いたカレームは、建築物を題材に取った緻密で美しい工芸菓子(第2章の図1-(7)参照のこと)で新しい時代を切り開いたし、ドイツで現在菓子職人を意味するコンディトアは、宮廷の宴会での装飾菓子を作る菓子職人の称号であった。すなわち製菓技術の根幹は外観の美しさであると言える。

では菓子のコンクールにおいて味覚は問われないのであろうか。かつてはそうであった。

⁸¹ 「特集 2019 ジャパン・ケーキショー東京」(『Gâteaux』、一般社団法人日本洋菓子協会連合会発行、2019年12月号) 20頁。

日本のコンクールにおいて味覚審査が行われるようになったのは前述した 1979 年のジャパンケーキショーの前身である東京現代洋菓子作品展からである⁸²。現在は第 7 部において味と技のピエス・モンテ部門がある。写真 (3-11) の作品には丸いチョコレートケーキがあるが、この菓子は同様に作られて審査員に配られ、試食されるのである。しかし審査の配点はピエス・モンテの外観の美しさが六に対して味が四である。菓子界で最も影響力のあるコンクールは第 1 節-(4)で述べたフランスのクープ・デュ・モンドである。そこでは審査の基準を味、外観の美しさ、オリジナリティーと謳っている。内容は氷彫刻部門、チョコレート細工部門、飴細工部門に分かれているが、特にチョコレート細工部門においては、チョコレートの小菓子の盛り合わせで味覚審査が行われる。しかしこれも確かに味を一番に挙げてはいるものの、実際のところはクープ・デュ・モンドでもピエス・モンテの外観が勝敗を決めるといわれる。味覚については優劣がつけがたいというのがその理由とされる。

外観が技術を表すという考え方が菓子業界の認識であるならば、バウムクーヘンの美しい焼き色が菓子職人の腕前を証明するという意味が今更ながら重みを増してくる。しかし今やその技術を丸ごとテクノロジーが請け負うのである。ジャパンケーキショーの講評からも分かるように、菓子職人の腕の見せ所であるピエス・モンテの飴細工やチョコレート細工も温度管理が自動化された機械が普及しているためか、完成度は高い。つまり、飴の独特の光沢を出すには厳密な温度調整の熟練技術が必要であるが、デジタルで温度が表記される温度管理機能を持つ電気の加熱機械が開発されている。同じくテンパリングと呼ばれるチョコレート細工の要所である温度管理は、30 年ほど前は職人が自分の下唇に当てて確認していたものであった。しかし現在ではデジタルで表示される温度管理機能が付いたボウルが使われる。体感で会得されていたものはテクノロジーが代行するようになっているのである。

第 3 節-(4) 日本製バウムクーヘンがもたらしたもの

設備会社から提供されたレシピ通りに生地を作り、テクノロジーが搭載されたバウムク

⁸² 「1979 年東京現代洋菓子作品展」(『Gâtteaux』、一般社団法人日本洋菓子協会連合会発行、1979 年、12 月号) の記事によれば、この時一部味覚の審査も行われている。この前は 1974 年に開催されており、その模様は 1974 年 12 月号に「'74 洋菓子コンテスト」として同誌 1974 年 12 月号に記載されているが、審査基準は技巧、構成、色彩のみである。

ーヘンオーブンで焼けば、熟練の菓子職人でなくとも均一な層をもつ適正な焼き色の美味しいバウムクーヘンを焼き上げることができる。この事実は何をもたらしたのであろうか。

日本製バウムクーヘンの誕生に先鞭をつけた山本は、第 2 節-(7)で引用した『産経新聞 WEST』において子供の頃に実家の菓子工場で作ったバウムクーヘンにかぶりついたという思い出が「クラブハリエ」の「バームクーヘン」を産んだ発想の源と語っている。菓子職人である山本の仕事はこの思い出を発見する所から始まり、その思い出の味を自身の製菓技術で新しい菓子を作り上げたことである。また、2019 年の日高の講評の内容、すなわち「最終的なバランスが取れていないと良い作品とは言えない」は、部分の完成度に囚われて作品全体を見る視点の欠落を指摘している。テクノロジーの発達によって精緻な仕上がりは容易になっているが、菓子職人の仕事はその先、つまり、いかに見る人に訴えかけるピエス・モンテを作るかにあるというのである。熟練を要する微妙な温度調節を伴う焼成技術を自動化した不二商会の藤波が『朝日新聞』の「バウムクーヘンをたどって 5」の中で語っている内容は、日本製バウムクーヘンの次なる段階を示唆するものである⁸³。顧客の中で成功する人とは、という問いに対して藤波は「マニュアルからちょっと逸脱できて、発想と情熱で『突き抜けられる』人」と答えている。加えて韓国やアメリカでも営業展開している藤波は、そこでも「物まね」では売れないと強調している。以上の話に共通することは、テクノロジーによって菓子職人の仕事の内容は変わってしまったということである。なるほどテクノロジーを制御するには基本的な製菓の知識が必要であるが、菓子職人に求められるものはもはや製菓技術の鍛錬ではなく、新しい発想と創意なのである。

この菓子職人の新しい仕事となった人間にしか出来ない新しい発想と創意を、テクノロジーが備わったバウムクーヘンオーブンの普及と関連づけて見ていきたい。これまでバウムクーヘン製造の要は焼成にあった。しかしながら不二商会のバウムクーヘンオーブン FONDS3-6 には焼成時間自動設定方式が内蔵されており、微妙な火加減は自動的になされる。つまり、ある程度のトレーニングを受ければ、熟練の職人でなくとも適度に焼き色のついたバウムクーヘンを焼くことが出来るのである。であるならば、味を変えるしかない。分かりやすい例を挙げれば、抹茶やチョコレート風味の生地を作り出すことである。また焼成法の基準自体を考え直すという方向もある。前述した山本は、工場にあった数ある菓子の中で食べ飽きなかったのはバウムクーヘンだったと語っている。これは幼少の山本がバウム

⁸³ 金井和之「バウムクーヘンをたどって 5」『朝日新聞』（2014 年 1 月 31 日）。

クーヘンを好んだという問題ではない。バウムクーヘンは仕上げに薄く砂糖衣をほどこすが、焼きっぱなしの菓子である。焼き菓子は焼き色がついたところと中の部分では味わいが違う。カステラを例にとると分かりやすいが、中の卵色の生地と表面や底の茶色の焦げた部分では明確に味わいが違う。バウムクーヘンの味覚上の利点はここにある。生地の上に焼き面が重なることによって生まれる香ばしさが特有の味わいを作り出しているのである。これは一度に焼成される厚みのある生地には出しえない味である。つまりバウムクーヘンは生地の厚みを変えて焼き具合を変えれば、味わいは様々に変化する。例えば、これまでは失敗とされてきた黒く焦げた部分が持つ少し酸味のある焦げ味も味のアクセントになりうる、というような発想である。テクノロジーを駆使したバウムクーヘンオーブンを使う菓子職人の仕事は、焼成技術の鍛錬ではなく、新しい味覚の開発となっている。

菓子職人の仕事の内容が変わっている以上、菓子職人の鍛錬された焼成技術で焼き上げられるバウムクーヘンと、焼成時間の自動設定が搭載されたバウムクーヘンオーブンで焼成されるものは、形状は同じでも異なる分野の菓子である。これは鍛錬された焼成技術から生まれたものの方が貴重であるとか、手技独特の揺らぎは味に奥行きをもたらしから美味であるというような意味合いではない。言い換えれば、従来の焼成技術で焼き上げられる菓子とは異なる「テクノロジー菓子」という分野が生まれているということである。

第3節-(5) バウムクーヘン史における日本製バウムクーヘンの位置づけ

第2章でも述べたように、バウムクーヘンは三度の価値の反転ともいべき変化を遂げて形作られてきた。それは簡易的なパンから宴会料理へ、高名な職業料理人が作り上げた贅沢な発酵パン菓子が家庭内で遊びながら作られる菓子へ、さらに「遊び」が職業料理人や菓子職人の規範となる技術へというものであった。簡易的なパンから宴会料理へという転換は食べ物としての意味の反転であった。パン焼き窯が使えないことから生まれた苦肉の策のパンが、宴会のために料理人が手をかけて作るご馳走に変わったのである。高名な料理人が作る贅沢なパン菓子が家庭内で楽しめる菓子に転換したのは、食べ物としての立場の反転であった。分かりやすく言えば、プロの味がお袋の味に取って代わったのである。三度目の家庭の菓子が菓子職人の腕前を示す菓子となったという転換は、製菓技術の発展と大きく関わる。家庭の素朴な菓子を菓子職人の熟練で味覚、仕上がり共に贅沢な菓子に変貌させたのである。

そして 21 世紀の日本でバウムクーヘンには四度目の転換が起きている。バウムクーヘンは 20 世紀初頭にドイツで完成し、後に「菓子の王」と称されて菓子職人の腕前を測る菓子となった。バウムクーヘンを「菓子の王」に押し上げた所以は、長時間かけて火を操りながら美しい褐色のバウムクーヘンを焼き上げるという焼成技術の妙が菓子職人の腕前の証とされたからである。その重要な焼成技術を自動設定で行うことで「日本製バウムクーヘン」は生まれた。つまり「日本製バウムクーヘン」は、20 世紀初頭のドイツの近代化の波にもさらわれなかったバウムクーヘンの前近代性をバウムクーヘンから拭い去ったことを意味する。菓子職人の職人魂を鼓舞する菓子から一定のトレーニングを受ければ誰もが焼成できる菓子へ、前近代性からテクノロジーへというこの反転は、バウムクーヘンの発達史の新しい段階である。

第 3 章のまとめ

明治時代以降、日本は政府と民間がそれぞれ独自の経路での洋菓子導入を図ってきた。しかしながら明治時代の洋菓子の製造はまだ在日フランス人の料理人による伝授やヨーロッパを視察した人々の体験に頼るものであった。大正時代に入り日本の都市部の生活が西洋化するにつれて、日本でも洋菓子を受け入れる土壌ができる。バウムクーヘンが日本に導入されるようになったのはこの頃である。伝えたのはドイツ人カール・ユーハイムで、彼は第一次世界大戦中のドイツの租界地であった青島で菓子店を営む菓子職人であった。戦後ユーハイムは銀座の「カフェ・ユーロップ」に就職し、バウムクーヘンをはじめとするドイツ菓子を提供する。ユーハイムは 1921 年には独立して横浜に自身の店を持つ。関東大震災で罹災した後に彼は店を神戸に移転するが、そこでもドイツ菓子を提供して店を繁盛させていく。中でもバウムクーヘンは婚礼の祝い菓子として注目される。特に輪切りにして化粧缶に入れた製品は、その「年輪」が寿を意味するとして 1970 年代には結婚式の引菓子として定着していく。

バウムクーヘンが日本で親しまれるにつれて国内でのバウムクーヘン専用オーブンの開発が進み、バウムクーヘンはユーハイムだけが製造しうる菓子ではなくなる。そして専用オーブンの普及はバウムクーヘンの大衆化を促し、ミニバウムクーヘン生地を使った土産菓子里にまで広がる。同時に 1970 年以降の日本の洋菓子の状況は急激に変化していく。1970 年に開催された万国博覧会の後に欧米の菓子産業の進出が進み、またヨーロッパで修行をし

て店を出す菓子職人も現れる。特に 1980 年から 1990 年代は日本の洋菓子界が大いに発展した時期であった。このような時代にあって婚礼の引菓子の代名詞のようになったバウムクーヘンではあったが、引菓子であったために保存期間を長く保つよう包装されたことが仇となってパサパサした菓子というイメージが定着してしまう。

一方で日本の洋菓子界は活況を呈する。ヨーロッパで修行した菓子職人達が力をつけ、ヨーロッパの有名なコンクールで入賞することも珍しくなくなる。2006 年にフランスの有力な菓子職人協会ルレ・デセールが東京でセミナーを開催したことに象徴されるように、日本人菓子職人の作る菓子はヨーロッパの菓子職人の間でも一目置かれる存在となる。こうした状況のもとで 1970 年代生まれの菓子職人の中には、もはやヨーロッパでの修行は必要とせず、日本で製菓技術を身につけ、ヨーロッパの菓子コンクールで腕試しをする者が現れる。このような状況の中で山本隆夫が作り出したのが、新しいバウムクーヘンである。ドイツのバウムクーヘンに範を取ることはせず、山本自身が美味しいと思う味を追求したところから創作したこの菓子は「日本製バウムクーヘン」と呼ぶべきものであった。

山本の店「クラブハリエ」のバウムクーヘンは日本中にバウムクーヘンブームを起こす。そしてこの「日本製バウムクーヘン」ブームの背景には、それまで熟練の技術が求められたバウムクーヘンの焼成を自動で行う機能が内蔵されたバウムクーヘンオーブンの開発があった。この製菓技術をテクノロジーで代行するバウムクーヘンオーブンを作り出した製菓設備会社は、バウムクーヘンのレシピの提供とともに、経験の浅い人間を短期間の研修でバウムクーヘンの焼成に導くことまでも手がけるようになる。20 世紀後半の近代化が進むドイツ菓子の中にあって、その前近代性ゆえに「菓子の王」となったバウムクーヘンであったが、菓子の先進国となった日本において 21 世紀直前にシーケンサー（工業用コンピューター）を内蔵する精巧なオーブンが熟練の焼成技術を代行することによって作られる「テクノロジー菓子」へと転換している。「日本製バウムクーヘン」は味覚上の独自性を持つ菓子であると同時に、「テクノロジー菓子」という新たな菓子の分野を創出したと言えよう。

終章 バウムクーヘンの文化史の総括と今後の展望

串に刺して直火で焼く簡易的なパンであった古代ギリシアのオベリアスから、現代の日本においてテクノロジーを駆使して焼成されるバウムクーヘンまでの変遷を辿ってきた。第1章の第1節-(3)でも述べたように、通常の焼き菓子は、熱した空間での蒸し焼き、つまり間節的に加熱されるものである。しかしバウムクーヘンは生地を心棒に付けて直火で焼成される。この焼成法を軸にレシピを解読して串焼き菓子の内部の痕跡を辿れば、バウムクーヘンの来歴が浮かび上がるのではないかと試みたのであるが、菓子の歴史はその変遷だけでは捉えることができず、菓子を食べるという生活文化、その背景となる時代の社会構造と空気、それらを形作る政治や経済という社会基盤が土台となるという、重層的で捉えがたい大きなテーマであることを再確認した。

その上で終章では、第1節でバウムクーヘンについての描写があるドイツの小説3作品を紹介する。そして第2節では本論文で検証したバウムクーヘン発達史9期区分を記し、そこから見えてきたこと、そしてこれからのバウムクーヘンの行方について述べる。

第1節 小説の中に描かれたバウムクーヘン

ドイツにおけるバウムクーヘンの実態を捉えるために、次の三つの小説をあげておきたい。なぜなら、これらの小説にはこれまで論じてきたバウムクーヘンがその時代に生きた人の目を通して描写されているからである。それは1816年に執筆されたホフマン (E. T. A. Hoffmann 1776-1822) の『くるみ割り人形』(*Nußknacker und Mausekönig*)と1893年に出版されたテオドール・フォンターネ (Theodor Fontane 1819-1898) の『私の子供時代』(*Meine Kinderjahre*)、そして1924年に出版されたトーマス・マン (Thomas Mann 1875-1955) の『魔の山』(*Der Zauberberg*) である。『くるみ割り人形』には、当時まだ北ドイツの地方菓子であったバウムクーヘンが、すでに菓子の世界において際立った存在であった様子が描かれている。『私の子供時代』からは、19世紀半ばのバウムクーヘンの姿、つまり裕福な家における祝祭日に料理人を呼んでバウムクーヘンを焼かせるという風習が生き生きと伝わってくる。『魔の山』には、20世紀前半の贅沢な暮らしぶりを物語る小道具としてバウムク

ーヘンが登場する。

ホフマンが最晩年に著した『くるみ割り人形』の舞台は、1816年のベルリンに住む3人の子供がいる医事顧問官の家庭のクリスマスイブである。主人公である7歳のマリーはくるみ割り人形に誘われて「人形の国」に行くが、そこは氷砂糖の野原(Kandiswiese)にオレンジの川(Oranienbach)が流れ、マルツィパン城(Marzipanschloß)に人形達が住むという「お菓子の国」でもあった。その国で広場の中央にそびえ立つのが、「オベリスクとしての砂糖衣がかかったバウムクーヘン」(in der Mitte stand ein hoher überzuckerter Baumkuchen als Obelisk)¹である。広場で騒ぎが起こると兵隊がバウムクーヘンによじ登り「菓子づくり殿」²(Konditor)と三度叫ぶと騒ぎが収まる。この国で権力を握っているのはコンディトア、つまり菓子職人なのである。以上のことから、1816年のベルリンではバウムクーヘンは砂糖衣に覆われた高くそびえ立つ菓子で、どこか威厳を感じさせるものであったことが分かる。そして第2章の第1節-(1)で見たように、この描写はコンディトアという言葉が従来の菓子職人の呼び名であるツッカーベッカーよりも権威的であることを匂わせる。

フォンターネの『私の子供時代』では、バウムクーヘンは子供の頃の記憶の主役である。フォンターネは7歳までブランデンブルクのノイルピンで育った。祖父はプロイセンのルイーゼ王女の官房秘書を務めた人物であり、父親は大きな薬局を経営する裕福な家であったが、父親の放蕩で経営が行き詰まり、暮らし向きが変わる。『私の子供時代』に記されているバウムクーヘンにまつわる思い出はこの裕福な時代のものである³。

フォンターネ家では華やかな祝宴の際には必ずバウムクーヘンが焼かれた。バウムクーヘンを焼くために「有名な女料理人」(renommierte Kochfrau)を雇い入れる。祝宴の前日に女料理人はフォンターネ家を訪れて準備を始める。火を起こして焼き串の用意をし、液体状の生地をかけながら「素晴らしい褐色に焼け、凹凸のあるバウムクーヘン」(prachtvoll gebräunten, zackenreichen Baumkuchen)を焼き上げていくのである。この仕事の一部始終

¹ E. T. A. Hoffmann, *Poetischer Werke Fünfterband* WALTER DE GRUYER & CO./BERLIN, 1957, S. 287 ff.

² E. T. A. ホフマン『くるみ割り人形とベジミの王様/ブランビラ王女』(大島かおり訳、光文社、2015年)122頁。同書にはKonditorが菓子づくり殿と訳されている。

³ Theodor Fontane, *Meine Kinderjahre*, S. 67 ff. <https://books.google.co.jp/> (最終検索日 2020年4月29日)

を見るのがフォンターネ家の子供達の楽しみであった。この豪華な展示品であるバウムクーヘンは、その焼成の成功に祝賀会全体の成功が委ねられるほど重要なものであった。その存在は「バウムクーヘンは全ての人に星占いを提供していた」(Der Baumkuchen stellte dem Ganzen das Horoskop.)と記述される。見事に焼き上がったバウムクーヘンは祝賀会の吉兆なのであった。祝賀会の前の大人達の間には漂うどこかいそいそとした緊張感、腕を振るうべく乗り込む有名な女料理人、特別な道具が取り出されて準備が整う様子、香ばしい香りを漂わせてみるみる焼き上がっていくバウムクーヘンの焼成過程など、その全てが収斂された幸福な子供時代を思い起こさせる菓子なのである。

また、1924年に出版されたトーマス・マンの『魔の山』にはバウムクーヘンが3カ所登場する。いずれも第6章「神と悪しき国の救済について」にある⁴。主人公のハンス・カストルプがいとこのヨーアヒム・ツィームセンと共に、レオ・ナフタの部屋をたずねる場面である。こじんまりした家の2階にあるその部屋は、みすばらしい廊下のドアを開けるとまるで別世界であるかのような贅沢で優雅な家具調度品で整えられたものであった。ナフタは客であるカストルプ達と遅れて訪ねてきたロドリゴ・セテムブリーニのために茶と菓子を用意させる。「お茶と、いく片かに切りわけたバウムクーヘンを入れた、銀の金具付きの綺麗な籠を運んできたのは、彼(案内してくれた召使の少年)だった」(es war das Dienerchen, das Tee brachte, dazu einen hübschen silberbeschlagenen Korb, worin in Stücke geschnittener Baumkuchen lag.) セテムブリーニは「薄く弓形に切って、チョコレートを縦横にかけたバウムクーヘン」(Baumkuchen, dessen schmale, gebogene Scheiben von Schokoladestreifen durchzogen waren.)を、お世辞を言いながらおいしそうに食べる。

しかしナフタとの会話が論争に発展すると、セテムブリーニはもう一切れ食べようと手にしていたバウムクーヘンを皿に戻すのである。このシーンにおいてバウムクーヘンは財力の象徴である。絹のカーテン、バロック調の椅子、マホガニーのテーブルが置かれたナフタの部屋での茶のもてなしに添えられるバウムクーヘンは、彼の贅沢な暮らしぶりを雄弁に語る。『魔の山』が刊行された1924年はドイツ菓子の全盛期であり、第2章の第2節-(2)

⁴ Tomas Mann, *Der Zauberberg*. In: Gesammelte Werke in 13. Bänden. Fischer, 1974. Bd.3 (9-994). トーマス・マン『魔の山』(高橋義孝訳、新潮文庫、1969年) 105~106頁、及び110頁。

で見たようにバウムクーヘンは特別な日の菓子ではなくなっていた時期である。確かに当時のバウムクーヘンは祝祭のための特別な日の菓子ではないが、それでも銀細工付きの豪華な籠に盛りつけて供される高級な菓子であった。議論さえ白熱しなければ、バウムクーヘンはセテムブリーニにとってもう一切れ食べておきたいと思う菓子であったことだろう。チョコレート仕上げがなされていることから、ナフタの部屋で供されたバウムクーヘンは砂糖衣仕上げのものよりも高価なものであったことが分かる。また弓なり状に薄く切って供するやり方は今日のドイツでも行われている盛り付けである。

第2節 本論文のバウムクーヘン発達史とそこから見えてきたもの

第2節-(1) 本論文のバウムクーヘン発達史9期区分

あらためて本論文におけるバウムクーヘン発達史区分を以下にまとめる。

<第1期> 古代ローマの串焼きパンであるオベリアスの時代

古代ギリシアの神ディオニュソスが放浪の旅で案出したと伝えられる串焼きパンであるオベリアスの時期。生地は薄く伸ばしたパン生地と思われるが、生地が発酵生地か無発酵生地かは不明。

<第2期> 中世の宴会料理時代

中世の宴会料理の一つとして作られた時期。生地はパン生地と思われる。生地はいくつかの紐状に伸ばされ、それぞれに彩色される。それらは焼き串に規則的に巻き付けられて、色良く焼かれる。

<第3期> 16世紀：発酵パン生地を使った串焼き菓子の完成期

1547年のシュタインドル『美的で有益な料理書』と1581年のルンポルト『新料理書』のレシピに代表される、発酵パン生地を使った串焼き菓子の時期。発酵パン生地は平たく伸ばされて心棒に巻きつけられた後に撚糸で括りつけられる。生地はメース、シナモンなどで風味づけされ、さらに干しぶどうを散らして巻き込むなど味覚上の向上が見られ、さらにレシピ上でシュピースクーヘンと命名される。発酵パン生地世代の完成期である。

<第4期> 17世紀末：卵生地の串焼き菓子の誕生期

1697年に出版されたシェルハンマー『ブランデブルク料理書』に掲載された卵生地の串焼き菓子の時期。シュタンゲンクーヘンと呼ばれた。液体状になった生地を心棒にかけ、流れ落ちた生地を集めて幾度も焼き重ねるため、焼き層が生まれた。生地は生クリームが主体で卵と少量の小麦粉が加えられる、いわゆるクレープ生地である。

<第5期> 18世紀半ば：職業料理人による卵生地の改良期

1758年に出版されたローフト『ニーダーザクセン料理書』の中のレシピに代表される卵生地の改良期。第4期と同様の卵生地と、卵白だけを取り出してメレンゲにして加える生地という二種類の生地が混在する。

<第6期> 19世紀半ば：商品としてのバウムクーヘンの誕生期

1807年から1820年頃の間に行われたプロイセン改革によるツunft制の廃止を受けて、コットブス、ザルツヴェーデルにおいてバウムクーヘンが商品として製造販売されるようになった時期。レシピは公開されておらず生地は不明だが、コットブスにおいては経歴不明の女性グロッホが焼き始めたというところから、第4期のシェルハンマーの系列、つまり家庭で焼かれるクレープ状のレシピであったと推測される。ザルツヴェーデルの方は宮廷で料理長を務めた経歴を持つ祖父のレシピをもとにレンツが焼き始めたとされるので、第5期のローフトの流れを汲む生地、つまりメレンゲを使う生地であったと推測される。

<第7期> 19世紀後半：バウムクーヘンの完成前期

コットブスとザルツヴェーデルの地方菓子であったバウムクーヘンが、ドイツの製菓業の確立とともに全ドイツ的な菓子に移行していく時期。この時期バウムクーヘンの製造は料理人から菓子職人の手へと移行していく。生地は前期のローフトの生地が改良されたもので、卵白はメレンゲにして加えられるが、攪拌によるエマルジョン化に対する意識はまだない。バウムクーヘンは家庭の主婦にとっては上層の市民的な憧れの菓子であった。

<第8期> 1900年前後・バウムクーヘンの完成期

ドイツの製菓技術の発達によってバターと砂糖と卵のエマルジョン化が重要視されるようになり、加えてメレンゲの泡を壊す生クリームが排除されることによってバウムクーヘンの生地が完成した時期。1900年頃、フランクフルト・アム・マインの菓子職人グルーバー（Carl Gruber）が初めてレシピに記したとされる。

<第9期> 1999年～：日本製バウムクーヘン誕生期

日本に導入されたバウムクーヘンが日本の洋菓子技術の発達と焼成を自動設定できるテクノロジーを搭載したバウムクーヘンによって、新たな味わいを持つ菓子として誕生した時期。軽く柔らかい食感を実現させるために独自の材料と配合、さらに製法で作られており、バウムクーヘンは焼き菓子から生菓子となった。

第2節-(2) バウムクーヘンの特質と今後の展望

以上の発達史を辿った後に見えてきた事柄と今後の展望を述べる。

1. パンと菓子、そして料理を横断する食べ物

第1期のオベリアスはパンであるが、第2期の串焼き菓子は料理人が作る宴会のための菓子へと変貌している。すなわち、焼き菓子はパンの製造から派生して生まれたものであり、またオベリアス自体がパンであるのに、串焼き菓子は料理人によって作られる宴会料理の一部となっているのである。そしてこの宴会菓子は、19世紀に末に料理人の仕事から菓子職人の仕事へと移行していく。このパン職人から料理人へ、そして菓子職人へという作り手の移行は、それぞれの製造現場が厳密に分かれていたヨーロッパにおいては非常に稀な例である。そしてレシピの解読で明らかになったのは、バウムクーヘンを焼成するための心棒と焼成設備に様々な工夫が凝らされて来たことである。とくに1758年のローフトのレシピ633番に記述されているバウムテューバーの説明からは、精巧な焼成設備と心棒が作られていたことが分かる。バウムクーヘンは、業種間の境界を超え、同時に焼成法と焼成設備を編み出しながら作り続けられてきた菓子である。

2. 傍流から起こる転換

第4期の串焼き菓子の転換をもたらしたのが高位の聖職者や貴族に仕える職業料理人ではなく女料理人シェルハンマーであったことは、この菓子の変革が権威ある本流内部で起

こるのではなく傍流で密かに起こったものが本流に取って代わったことを示す。さらにバウムクーヘンを完成形である「バターと砂糖と卵のエマルジョン化」に導いたのも、バウムクーヘンの特産地ザルツヴェーデルの菓子職人ではなく、フランクフルト・アム・マインの菓子職人の仕事によるものであった。

発酵パン生地を心棒に巻きつけて焼成した権威ある料理人は串焼き菓子を洗練させこそすれ、心棒に液体状の卵生地をかけながら焼くという発想は持ち得なかった。あるいは 19 世紀半ば以降よりバウムクーヘンの本場とされたザルツヴェーデルでは、生クリームを加えて生地を作るという伝統が最後まで守られ、エマルジョン化を壊す存在となっていた生クリームを使わないという発想は生まれなかった。バウムクーヘンの完成は、バウムクーヘンに対して製菓製造法の観点から合理的な判断ができるフランクフルト・アム・マインの菓子職人だからこそなし得たことであった。この菓子の変革はいつも伝統の本流の中から生まれるのではなく、傍流から生まれている。このことは日本製バウムクーヘンについても当てはまる。ドイツから遠く離れた日本においてドイツの本場の味を追求するという流れから外れ、菓子職人自身が美味しいと思う味の追求を始めたところから、ふんわりと柔らかい生菓子のような別種のバウムクーヘンが生まれたのである。

そしてこれらのバウムクーヘンの転換の後に過去の痕跡は残らない。第 2 期の宴会用の菓子にオベリアスの跡形はない。第 3 期の高名な料理人が完成させたシュピースクーヘンは卵生地が現れると姿を消してしまう。第 5 期以降は製菓技術の発達とともに進んでいくが、今や生クリーム入りのバウムクーヘンのレシピはドイツのどこにも見当たらない。とすれば、四度目の転換である日本製バウムクーヘンの後にはドイツの前近代的なバウムクーヘンは消滅してしまうことになる。これは 2020 年の段階では進行中であるが、これからの菓子業界の行方を左右する転換であろうと思われる。

3. ドイツと日本の菓子における菓子の楽しみ方の違い

バウムクーヘンの祖は料理人が作る宴会用の菓子であったこともあり、祝宴、とりわけ婚礼の菓子として用いられる。そしてバウムクーヘンは宴会で切り分けて皆で食べられ、さらに家で待つ子供のために持ち帰りが許される。バウムクーヘンが祝い菓子たる所以は、ドイ

ツにおいては大人数に切り分けられる大きさと重量感にあった。串焼き菓子は 17 世紀末に今日のバウムクーヘンの特質とされる「年輪」を獲得したのであるが、「バウムクーヘンの系譜」では焼き層が出来たことに対する意識はあまり見られない。

焼き層を「年輪」に見立て、それに寿を加味する解釈は、日本で獲得されたものであった。日本では、和菓子、とりわけ 16 世紀後半に茶の湯⁵の普及とともに発達してきた上生菓子⁶を、味覚だけではなく色や形を目で楽しみ、菓子の「銘」つまり名前を尋ねて、菓子に込められた製作者の思いを楽しむという味わい方をする。ドイツにおいてはデザイン的な紋様として捉えられていた焼き層は、日本においてバウムクーヘンという「銘」から年輪と見立てられ、さらに「年輪」を成長や発展の積み重ねと解釈し、そこに寿を重ね合わせた。ドイツと日本の菓子に対する感覚の違いを表す一つの例であるといえよう。

4. 今後の展望

最後に、これからのバウムクーヘンの行方について私見を述べておきたい。現在日本では全国で 200 種類以上のバウムクーヘンがあると言われる。2019 年 3 月に福岡三越百貨店で開催された「バウムクーヘン博覧会」には、それらのうち約 150 種が結集した⁷。砂糖を吟味したもの、茶やカカオや果物で風味をつけたもの、包装を凝らしたものとさまざまな工夫が凝らされたバウムクーヘンを会場で眺めて感じたのは、バウムクーヘンはテクノロジー菓子であると同時に、いずれは和菓子の分野に入るのではないかということである。

ただしこれは近年よく見られる生クリームやバターなどの乳製品を使った洋風の饅頭⁸が示すような和菓子の洋風化とは一線を画すと思われる。日本料理においても近年はフラン

⁵ 13 世紀初頭に本格的に日本で始まった茶の栽培によって始まったとされる喫茶の風習は、14 世紀半ばには茶の湯という生活文化を生み出す。茶の湯は次第に形式が整い、16 世紀前半には「わび茶」として形作られて行く。千利休を祖とする茶道三千家をはじめいくつかの流派によって茶の湯は現在も受け継がれている。筆者は 40 年以上茶の湯に親しんでおり、表千家講師でもある。

⁶ 和菓子の生菓子の中でも特に風流さを求めたものを上生菓子と呼ぶ。

⁷ Entabe.jp 「バウムクーヘン博覧会」(最終検索日：2020 年 5 月 21 日)

⁸ その代表とも言えるのが、福岡市の人気の土産物菓子である明月堂の「博多通りもん」である。

ス料理や中国料理の技法や材料を取り入れることが盛んであるが⁹、これらの和菓子、あるいは日本料理の材料や技法の交流の動きは、共に軸足はあくまでも和菓子、日本料理の伝統にあり、その上で外国のものを取り入れるという手法である。しかしながらバウムクーヘンに関しては、和菓子の中にバウムクーヘンの焼成法を用いた分野が出来つつある。

二つ例を挙げたい。ひとつは秋田の和菓子店「くらた」¹⁰が製造する「醤油ばうむ」である。秋田の醤油メーカーの醤油で風味がつけられたこのバウムクーヘンは、材料に乳製品は使われているが、しっとりとした口当たりは和菓子の軽羹¹¹のようである。また岩手の軽米町はヒエやアワなどの雑穀の産地であるが、これらの雑穀を売り出すために地元の女性たちで構成される推進協議会¹²が製造しているのは「軽米シリアル バウムクーヘン」である。地元の女性たちがアイデアを出し、菓子職人の指導を受けて推進協議会の女性たちが焼いているとされるが、これも和菓子の浮島¹³のような食感である。両方ともバウムクーヘンの焼成法で作られてはいるが、和菓子としての味覚を標榜している。第3章の第1節-(1)で述べたように、菓子を洋菓子、和菓子と区別するようになったのは明治以降であるが、その時16世紀前半にポルトガルとスペインから導入されたカステラは和菓子に分類された。カステラのルーツはポルトガルのパン・デ・ロー (Pão de ló)、あるいはスペインのビスコチョ (Bizcocho)であるとされる¹⁴。しかしながら現在のしっとり焼きあがったカステラは紛れもない和菓子で、パン・デ・ローやビスコチョとは材料が卵と砂糖と小麦粉であること以外に類似性は見つけられない。16世紀末に日本に導入されたポルトガルとスペインの菓子は、日本の菓子の中に南蛮菓子という分野を築き上げた。南蛮菓子がすでに和菓子の中の一つの分野であるように、バウムクーヘンもいずれは和菓子の一分野とみなされるようになる

⁹ 2004年に京都で発足した「日本料理アカデミー」は日本料理を正しく国内、国外に発信することを目的とした特定非営利活動法人で、主に京都の料理人で構成されている。近年は国内での「本物のダシ」を味わうセミナーに加えて、外国の食材を使って旨味を作りだすセミナー、及び日本料理の定義や新食感を探るシンポジウムを行っている。

¹⁰ 1953年創業の和菓子店。秋田県内に14店舗を持つ。

¹¹ 17世紀末から薩摩藩で作られるようになったという和菓子。山芋とうるち米で作られる蒸菓子。

¹² 正式名称は「かるまいシリアルブランド化女性推進協議会」という。

¹³ 白餡とうるち米で作られる上新粉、それに卵で作られる蒸し菓子。

¹⁴ こうめい事務所編『カステラ読本』(株式会社カステラ本家福砂屋、2005年)18頁、及び20頁。

のではないかとと思われる。

そしてバウムクーヘンに代表される日本製洋菓子の今後であるが、その製造を支えるテクノロジーはますます細やかな製菓技術を代行する方向に進んでいる。日本製洋菓子の分野にはバウムクーヘンに続いて、第2、第3の菓子、たとえばフォークが自然に沈むような柔らかいスポンジで作られた苺のショートケーキやしっとりとした蒸しパンのようなチーズケーキなどが参入し始めている。これらはテクノロジー菓子の第2弾、第3弾でもある。バウムクーヘンオープンだけでなく、かつては微妙な温度調整を要した焼成機能が内蔵されたオープンはすでに現れてきている¹⁵。そして欧米から取り入れた菓子を日本人の感性で磨き上げた日本製洋菓子は海外へと進出して行くことになるであろう。事実、第3章で聞き取りに応じてもらった不二商会はバウムクーヘンオープンの販路を韓国と中国に広げている。これらアジアの地においてまた日本製バウムクーヘン及び日本製洋菓子がどのように変容していくか、あるいはこの動きがヨーロッパの菓子とどのように結びついて行くのかについて考察することが、今後の菓子文化研究の課題であろう。

本論を書き上げるにあたっては(株)ユーハイムと(株)不二商会に多大なる協力を得た。両社及び快く写真と図版を提供してくれた一般社団法人日本洋菓子協会連合会と合同酒精の編集室、そして本橋成一氏、鳳出版と千葉好男氏及び辻製菓専門学校の長森昭雄氏、そして株式会社柴田書店に心からの謝辞を述べる。

¹⁵ (株)七洋製作所は、2018年秋にオープンの概念を変えるオープンとして「スチームラックオープンZEN」を発売した。このオープンは「見事なスポンジの焼き上がり」と、「洋菓子と和菓子のクロスオーバーを生み出す蒸し焼」機能を謳っている。

参考文献

(ドイツ語菓子書・原書の出版年の順)

- Balthassar Staindl (1547) : *Ain Künstlichs und nutzlichs kochbuch*, Augsburg, Digitale Bibliothek-Münchener Digitalisierungszentrum.
- Marx Rumpolt (1581) : *Ein new kochbuch*, Edition Leipzig, 2. Auflage. 1977.
- Conrad Hagger (1719) : *Neues Saltzburgisches Koch=Buch Eine Rezeptausswahl aus der barocken Küche für alle Freunde der Essenskunst zusammengestellt vom Küchenmeister der Salzburger Erzbischöfe*, Wilhelm Henyne Verlag München. 1979.
- Maria Sophia Schellhammer, (1723) *Das Brandenburgische Koch=Buch / Oder : Die Wohl unterwiesene Köchin*, Berlin, Nachdruck, Hinstroff Verlag, Rostock 1984.
- Marcus Looft (1758) : *Nieder=Sächsisches Koch- Buch*, Fotomechanischer Nachdruck der in Altona und Lübeck erschienenen Ausgabe von 1758.
- Marucus Looft (1786) : *Niedersächsisches Kochbuch*, Photomechanischer Nachdruck der in Göttingen erschienenen Ausgabe von 1786.
- Carl Krackhalt, (1878) : *Neues illustriertes Conditoreibuch*, Regia Verlag.
- Mathilde Ehrhardt (1904) : durchgesehen von Mathis. A. *Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch*. Verlagsdruckerei Merkur, Berlin SO.16 .
- J.M.Erich, Werber (1934) : *250 Konditorei-Spezialitäten und wie sie entstehen*. Internationaler Konditorei-Fachverlag, Radebeul-Dresden.
- Dr. Oetker (1998) : *Apfelkuchen*, Ceres Verlag.

(ドイツ語・著書 出版年の順)

- E.T.A.Hoffmann : *Poetische Werke mit Federzeichnungen von Walter Wellensten*, Walter de Gruyter & CO. / Berlin. 1957.
- Irene Krauß (1999) : *Chronik bildschöner Backwerke*, Hugo Matthäes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart.
- Josef Loderbauer (2009) : *Das Konditorbuch in Lernfeldern*, Dr.Felix Bücher / Handwerk und Technik.

(ドイツ語・辞典)

- *Universal=Lexikon der Kochkunst* (1890) : 1. Band A-K. Leipzig, Verlagsbuchhandlung von I.I.Weber, Reprint-Verlag-Leipzig.

(ドイツ語・論文)

- Fritz Hahn (1964) : “Die Familie der Baumkuchen” *Der Konditormeister*.18. München (1964)

Nummer 26.

(ドイツ語・省刊行物)

- ・ Leitsätze für Feine Backwaren : vom 17./18. September 1991 (Beilage Nr. 86 b zum BAnz. Vom 8. Mai 1992, GMBI. Nr. 17 S. 325 vom 8. Mai 1992), zuletzt geändert am 08. 01. 2010 (BAnz. Nr. 16 vom 29. 01. 2010, GMBI Nr. 5/6 S. 120 ff vom 04. 02. 2010).

(ドイツ語・新聞)

- ・ Jörg Königsdorf, Zuckerbäcker : Sahnestreif am Horizont, *Tagesspiegel*, 22.03.2008. (<https://www.tagesspiegel.de/gesellschaft/zuckerbaecker-sahnestreif-am-horizont/1193622.html>).

(英語・著書)

- ・ Michael Krondl (2011) : *Sweet Invention a History of Dessert*, Chicago Review Press, Incorporated.
- ・ Anne Willan (2012) : *The Cookbook Library, Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*, The Regents of University of California.

(日本語著書・五十音順)

- ・ アテナイオス (柳沼重剛編訳) 『食卓の賢人たち』 (岩波文庫、1992 年)
- ・ 池上俊一 『お菓子でたどるフランス史』 (岩波ジュニア新書、2013 年)
- ・ 伊藤俊太郎 『十二世紀ルネサンス』 (講談社学術文庫、2006 年)
- ・ 岩村等他 『法制史入門』 (ナカニシヤ出版、1996 年)
- ・ ウイトン, バーバラ (辻美樹訳) 『味覚の歴史 フランスの食文化—中世から革命まで』 (大修館書店、1991 年)
- ・ ウィルソン, ビー (真田由美子訳) 『調理道具が変えた人類の食文化 キッチンの歴史』 (河出書房新社、2014 年)
- ・ 海野弘 『モダン・デザイン全史』 (美術出版、2002 年)
- ・ 額田島一二郎 『菓子は神さま カール・ユーハイム物語』 (新泉社、1973 年)
- ・ 越後和義 『パンの研究 文化史から製法まで』 (柴田書店、1976 年)
- ・ 大津留厚 『捕虜が働くとき 第一次世界大戦・総力戦の狭間で』 (人文書院、2013 年)
- ・ 岡田哲 『とんかつの誕生 明治洋食事始め』 (講談社メチエ、2000 年)
- ・ 押尾愛子 『お菓子の国から』 (青玄社、1986 年)
- ・ 河田勝彦 『フランス伝統菓子 暮らしの設計 no210』 (中央公論社、1993 年)、及び 『古くて新しいフランス菓子』 (NHK 出版、2010 年)
- ・ 河田昌子 『お菓子「コッ」の科学』 (柴田書店、1987 年)
- ・ 川端晶子 『いま蘇るブリア＝サヴァランの美味学』 (東信堂、2009 年)

- ・神野由紀『百貨店で＜趣味＞を買う 大衆消費文化の近代』（吉川弘文館、2015 年）
- ・クインジオ、ジェリ（富原まさ江訳）『デザートの世界』（原書房、2020 年）
- ・熊崎賢三『菓子たちの道しるべ』（合同酒精株式会社製菓研究室、1992 年）
- ・ケリー、イアン（村上彩訳）『宮廷料理人アントナン・カレーム』（ランダムハウス講談社、2005 年）
- ・コウ、ソフィー・D/ コウ、マイケル・D（樋口幸子訳）『チョコレートの歴史』（河出書房新社、1999 年）
- ・柴田書店編、安藤明技術監修『ドイツ菓子大全』（柴田書店、2012 年）
- ・シヴェルブシュ、ヴォルフガング（福本義憲訳）『楽園・味覚・理性嗜好品の歴史』（法政大学出版、1998 年）
- ・新星出版社編集部『和菓子と日本茶の教科書』（新星出版、2009 年）
- ・竹林やえ子『洋菓子材料の調理科学』（柴田書店、1980 年）
- ・棚橋節子他『あたらしい家庭の冠婚葬祭 ―これからのおつき合いとマナー―』（新日本法規出版株式会社、1999 年）
- ・千葉好男『ぼくが伝えたいアントナン・カレームの心』（鳳書院、2013 年）
- ・トゥーサン＝サマ、グロンヌ（吉田春美訳）『お菓子の歴史』（河出書房新社、2005 年）
- ・長尾健二『歴史をつくった洋菓子たち』（築地書館、2017 年）
- ・西川如見『町人囊・百姓囊 長崎夜話草』（岩波文庫、1942 年）
- ・バーク、ピーター（中村賢二郎・谷泰訳）『ヨーロッパの民衆文化』（人文書院、1988 年）
- ・畑中三応子『ファッションフード、あります。はやりの食べ物クロニクル 1970-2010』（紀伊國屋書店、2013 年）
- ・原田信男『日本料理の社会史 和食と日本文化』（小学館、2005 年）
- ・ハンプル、ニコラ（堤理華訳）『ケーキの歴史物語』（原書房、2012 年）
- ・フェーヴル、リュシアン / マルタン、アンリ＝ジャン（関根素子・長谷川輝夫・宮下志朗・月村辰雄訳）『書物の出現 上』（ちくま学芸文庫、1998 年）
- ・藤原辰史『ナチスのキッチン 「食べること」の環境史』（水声社、2012 年）
- ・舟田詠子『パンの文化史』（講談社学術文庫、2013 年）
- ・フランソワ・ラブレー（渡辺一夫訳）『ガルガンチュア物語 第一之書』（岩波文庫、1973 年）
- ・フランドラン、ジャン＝ルイ / モンタナーリ、マッシモ編（宮原信・北代美和子監訳）『食の歴史Ⅰ』『食の歴史Ⅱ』『食の歴史Ⅲ』（藤原書店、2006 年）
- ・ブリア＝サヴァラン、ジャン・アンテルム（玉村豊男編訳・解説）『美味礼讃』（新潮社、2017 年）
- ・プレティヒャ、ハインリヒ（関楠生訳）『中世への旅 都市と庶民』（白水社、1982 年）
- ・フリードマン、ポール（南直人 / 山辺規子監訳）『食事の歴史 先史から現代まで』（東洋書林、2009 年）

- ・ベーン, マックス・フォン (飯田信雄他共訳) 『ドイツ十八世紀の文化と社会』 (三修社、1984 年)
- ・ホフマン, E. T. A. (大島かおり訳) 『くるみ割り人形とねずみの王さま / ブランビラ王女』 (光文社文庫、2015 年)
- ・前川道介 『楽しいビーダーマイヤー 19 世紀ドイツ文化史研究』 (クラテール叢書 15、1993 年)
- ・マン, トーマス (高橋義孝訳) 『魔の山 (下)』 (新潮文庫、1969 年)
- ・ミンツ, シドニー・W (川北稔・和田光弘訳) 『甘さと権力 砂糖が語る近代史』 (平凡社、1988 年)
- ・南直人 『ヨーロッパの舌はどう変わったか 十九世紀食卓革命』 (講談社選書メチエ、1998 年)
- ・南直人 『世界の食文化-18 ドイツ』 (社団法人農山漁村文化協会 2003 年)
- ・メネル, スティーブン (北代美和子訳) 『食卓の歴史』 (中央公論社、1989 年)
- ・弓田亨 『Pâtisserie française その imagination 1. 日本とフランスにおける素材と技術の違い』 (主婦の友出版サービスセンター、1985 年)
- ・弓田亨/椎名眞知子 『一人で学べる イル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在』 (イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画、2007 年)
- ・吉田菊次郎 『洋菓子の世界史』 (製菓実験社、1986 年)
- ・吉田菊次郎 『西洋菓子彷徨始末 洋菓子の日本史』 (朝文社、1994 年)
- ・吉田菊次郎 『洋菓子百科事典』 (白水社、2016 年)
- ・ヨーハン, エルンスト / ユンカー, ヨルク (三輪晴啓・今村晋一郎訳) 『ドイツ文化史』 (サイマル出版、1975 年)
- ・リコッティ, エウジェニア・S・P (武谷なおみ訳) 『古代ローマの饗宴』 (講談社学術文庫、2011 年)
- ・ルヴェル, ジャン＝フランソワ (福永淑子・鈴木晶訳) 『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』 (筑摩書房、1898 年)
- ・若尾祐司・井上茂子編 『近代ドイツの歴史-18 世紀から現代まで-』 (ミネルヴァ書房、2005 年)
- ・若尾祐司・井上茂子編 『ドイツ文化史入門 16 世紀から現代まで』 (昭和堂、2011 年)
- ・渡辺怜子 『レオナルド・ダ・ヴィンチの食卓』 (岩波書店、2009 年)

(社史)

- ・池田文痴菴著・編 『日本洋菓子史』 (社団法人日本洋菓子協会、1960 年)
- ・(株) ユーハイム編 『デモ私 立ッテマス カール・ユーハイム物語』 (株式会社ユーハイム、1964 年)

(論文)

- ・江本硯・藤川昌樹「中国青島における並木道空間の形成（1891–1945）」『日本建築学会計画系論文集 第78巻 第693号』
- ・桑本咲子「ディスカバージャパンをめぐって：交錯する意思から生まれる多面性」『大阪大学日本学報 (32) 』
- ・治部千波「中世ヨーロッパの料理の色 ―「サラセン・コネクション」による食の発展―」（一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会『食文化研究 no.14』、2018年）

(辞典)

- ・國原義之助『古典ラテン語辞典』（大学書林、2005年）
- ・週間朝日百科 no.135 『世界の食べもの テーマ編 15 菓子の文化』（朝日新聞社、1982年）

(新聞記事)

- ・岡田敏一「【一聞百見】アカンかった人のバウムクーヘン立志物語」『産経 WEST』2019年7月26日(<https://www.sankei.com/west/news/190726/wst1907260003-n3.htm>)
- ・金井和之「バウムクーヘンをたどって 1~5」『朝日新聞』2014年1月27日～1月31日

(雑誌)

- ・『Café Sweets カフェ・スイーツ vol.47 2月号』（柴田書店編、2005年）
- ・『Gâteaux Federation of Japan Confectionery Associations 12月号』（一般社団法人日本洋菓子協会連合会、2019年）
- ・『料理通信 9月号』（料理通信社、2005年）

図版・写真リスト

(第1章)

- ・図 1-1 : Irene Kraß , *Chronik bildschöner Backwerke*, Hugo Mattheas Druckerrei und Verlag GmbH & CO.KG,S.185. Steiermärkisches Landesmuseum Joanneum, Volkskundlich-Landwirtschaftliche Sammlung Schloß Stainz, Archiv Hahn.
- ・図 1-2 : Maria Sophia Schellhammer, *Das Brandenburgische Koch=Buch / Oder:Die wohlinterwiesene Köchin*, Nachdruck, Hinstroff Verlag, Rostock 1984 (1723).
- ・図 1-3 : Marcus Looft, *Neider = Sächsisches Koch=Buch*, Fotomechanischer Nachdruck der in Altona und Lübeck erschienenen Ausgabe von 1758.
- ・図 1-4 : Fritz Hahn, “Die Familie der Baumkuchen”*Der konditoreimeister –* München18, (1964) Number 26 vom 26. Juni, S. 410.

(第2章)

- ・図 2-1：熊崎賢三『菓子たちの道しるべ』（合同酒精株式会社製菓研究室、1992 年）35 頁。
 - ・図 2-2：同上、36 頁。
 - ・写真 2-3：山本益博『パリのお菓子屋さん』（文化出版局、1980 年）37 頁、撮影：本橋成一。
 - ・写真 2-4：『Gâteaux The Federation of Japan Confectionery Association』（一般社団法人日本洋菓子協会連合会出版、2019 年 12 月号）12 頁。
 - ・図 2-5：千葉好男『Antonin Carême 私が伝えたいアントナン・カレームの心 お菓子とフランス料理の革命児』（鳳書院、2013 年）巻頭図。
 - ・図 2-6：同上。
 - ・写真 2-7：辻製菓専門学校、長森昭雄提供。
 - ・図 2-8：Mathilde Ehrhardt, (1904) *Illustriertes Kochbuch*, Verlagsdruckerei Merkur, Berlin SO, 16.
 - ・図 2-9：*Ibid.*, S. 586.
 - ・図 2-10：*Ibid.*, S. 587.
 - ・図 2-11：J. M. Erich Weber, (1934) *250 Konditorei-Spezialitäten und wie sie entstehen*. Internationaler Konditorei-Fachverlag, Radbel-Dresden. S. 318.
 - ・写真 2-12：*Ibid.*, S. 304.
 - ・写真 2-13：*Ibid.*, S. 319.
 - ・写真 2-14、及び写真 2-15：筆者撮影。
 - ・写真 2-16：筆者撮影。
- （第 3 章）
- ・写真 3-1：池田文痴菴編、『日本洋菓子史』（社団法人日本洋菓子協会、1960 年）775 頁。
 - ・写真 3-2：菓舗唐草提供。
 - ・写真 3-3：『Café sweets vol.47』（柴田書店、2005 年）
 - ・写真 3-4、及び写真 3-5：柴田書店編、安藤明監修、『ドイツ菓子大全』（柴田書店、2012 年）撮影：大山裕平。
 - ・写真 3-6、及び写真 3-7：同上、37 頁。
 - ・写真 3-8：株式会社不二商会提供。
 - ・写真 3-9：『Gâteaux The Federation of Japan Confectionery Association』（一般社団法人日本洋菓子協会連合会、2019 年 12 月号）18 頁。
 - ・写真 3-10：同上、34 頁。
 - ・写真 3-11：同上、45 頁。
 - ・写真 3-12：同上、49 頁。

