

東北ブロックコンテスト 2024 の学生指導と 2024 ジャパンケーキショー東京への作品出品

相 良 奈 津

(キャリア開発総合学科)

I. 目的

マジパン細工との出会いは学生の頃の授業である。当時はコンテストへの出品もなく、卒業制作としてマジパン細工の取り組みを行っていた。平成 21 年に助手として聖和学園短期大学に就職し、平成 24 年に講師となりベーシックゼミを受け持つことになる。そこでマジパン細工の卒業制作ではなくコンテスト出品へと変えて取り組みを続けてきた。当初はゼミ学生全員が東北ブロックコンテスト作品制作し出品していたが、令和 2 年から希望者のみの選択制となった。自身も平成 24 年から東北ブロックコンテストへ出品するようになり、平成 27 年に初めて「銅賞」を受賞。それ以降東北ブロックコンテストでは受賞が続き令和 2 年で東北ブロックへの出品を取りやめた。平成 27 年からジャパンケーキショー東京への出品を開始。初めての受賞は令和 3 年の「銅賞」で次は令和 5 年「審査員特別賞」であった。

自身が学生と同じ分野でコンテストに参加し、出品作品を制作することで学生がコンテストへの制作意欲の向上と相談しやすい環境を提供するのが第一の目的であり、自身の技術向上に関しては 2 度の受賞経験からある程度の実力を認められたと考える。それでもなお、作品を制作するのはコンテストに参加資格や、年齢制限がなく、マジパン細工以外の工芸菓子は、学生を指導しながら制作するのには困難であると感じるからである。

本実践発表では、関係者のプライバシー保

護や人権の保護に最大限の配慮をする必要がある。この点に関しては、「個人情報保護に関する法律」等の法令、その他の規則、倫理規定を順守し、最大限の注意を払うものとする。

II. 活動内容

東北ブロックコンテスト 2024 の学生指導と 2024 ジャパンケーキショー東京へのコンテスト出品。2つのコンテストへの出品作品には以下の規定がある。

コンテスト規程（第 1 部 I 類マジパン仕上げ
第 6 部エコールマジパン仕上げ）

* 台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか台の高さは自由。

審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。

（審査時に作品の後方部分を竹串で刺される。）

* 作品は高さ 20 cm、直径 23 cm 以内とする。

* マジパンで被覆する（飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる）（パイピングとはガナッシュやバタークリームを使用して描かれる模様のこと、その技術も審査対象となっている）

* マジパンには粉糖や酒で固さを調整する以外のものを混入してはならない。

* マジパン以外のものは使用不可（例としてパスタ・そば等の乾麺も不可）

（柱の芯などにパスタ等を入れて強化して

はいけない)

* ガムペーストは一切使用してならない

(ガムペーストとは砂糖の粘土状のもので、主にシュガークラフトで使用される。コンテストでは「3類 シュガークラフト工芸菓子」に分類されるためマジパン部門での使用を禁止されていると考えられる)

東北ブロックコンテスト 2024 は令和 6 年 9 月 18 日 (水) 仙台スイーツ&カフェ専門学校の校舎にて開催された。出品は学生 3 名 (1 年生 1 名、2 年生 2 名)。自身は学生の出品指導を行った。製作日数は 8 月 19 日 (月) から 9 月 17 日 (火) までの 19 日間、製菓実習室にて 10:00 ~ 18:00 までの時間で学生 各々製作を行った。1 年生の学生は授業でもマジパン細工を経験しておらず、マジパンの基本的な扱い方、着色の仕方を 1 から教える必要があった。さらに「モデリング部門」という東北ブロックコンテストでも初の部門での出品であった。「モデリング部門」の規定は①サイズが 15 cm 立方体に収まること②マジパン細工に初めて挑戦する人③作品のテーマは「世界の童話」であることである。テーマが設けられているので、「世界の童話」から何を作るのかをまずは考えてもらい「白雪姫」と決定。次は「白雪姫」のどんなシーンを作りたいのかデザイン画を描き着色もしてもらう。すると「ディズニーの白雪姫」と同じ配色であることに本人も気づき、どうすればよいかとの相談を受ける。ドレスの色やデザインは少し変更している部分があるが、正直、あまり詳しくない人が見れば間違い探しレベルの誤差のようではあるが、本人がどうしてもその色にしたいとのようであった。それならば白雪姫のヘアスタイルと髪色を変更してみることを提案し解決となった。学生にとって「白雪姫」のイメージは「ディズニー

の白雪姫」が強くあるようだ。

2 年生 2 名の学生は「第 6 部エコールマジパン仕上げ部門」への出品となる。はじめに作品のテーマとデザインを決める。デザインは真上から見た配置図と横からみた全体図を描き着色する。スポンジ台を焼き、カットしマジパンで覆うと土台ができる。土台を着色する方法は 2 つあり、マジパンそのものに着色するか、プラモデル用のエアブラシに食用色素を入れ着色する方法がある。学生は各々自身のデザインに合わせて土台の着色をした。マジパン細工製作で学生が苦勞する点は、立体の組み立てが必要なパーツの作成順序と乾燥である。立体的な造形物はマジパンをしっかりと乾燥させる必要がある。マジパンは乾燥させることで強度を持ち立体的な造形が可能になるのである。この乾燥が中途半端であると立体的に組み上げることはできない。まずは、デザインを確認し、一番初めに取り掛かり長期間乾燥させるパーツを決めさせる。破損する場合も想定し同じパーツの予備も必要であることを教える。また、柔らかいまま接着し土台上で乾燥させても大丈夫なパーツは急いで作る必要はないことも合わせて伝えた。細かいパーツの多い学生は、毎日コツコツと作り続けていた。出来上がったパーツを組み合わせて土台へ配置する。乗せる段階で気が付いたのだが、お菓子の家を細いスティック状のキャンディの上に乘せるというデザインだった。キャンディマジパンの強度があれば不可能ではないが、私は怖くて避けるデザインだ。学生のこだわりのようでそのデザインを変更することはなかった。作品をコンテスト会場に運ぶ時かなり肝を冷やした。コンテスト後に持ち帰った学内で 1 本だけ折れてしまい倒壊した。

もう 1 名の学生はアルバイトとの時間の調整に苦勞しており、自身がデザインしたデザ

イン画よりも緻密に作り上げることが時間が
足らずにできなかったようである。

2024 ジャパンケーキショー東京 令和6
年10月15日（火）16日（水）17日（木）
3名の学生（2年生3名）と自身も出品。

自身の出品作品について

作品のテーマを設けずにその時にメインと
して作りたいと思った、感じたものを作り、
それに合わせて周囲の装飾を施していく手法
で制作している。

今回は、四角形の土台を使用したいという
ところから始まった。通常土台は半円形のもの
を使用することが多いので四角形はメジャー
ではない。マジパン細工は、あくまでもケー
キであり食べられるものであることが基本概
念である。そのためホールケーキを連想しや
すい半円形や円錐形が土台として使用され
る。しかし、四角形のケーキも存在するので
問題はないと考えた。

四角形の土台の形は決まった、次は色が問
題となる。コンテストにおける土台の色につ
いて、好まれやすい色味が存在している。暖
色系とくに黄色は受賞作品のほとんどがこの
色である。土台の全面を黄色にするのではな
く、下半分の部分にエアスプレーを使い黄色
の食用色素で染める技法がもっとも高評価を
得やすいようだ。だが、今回はチョコレート
をイメージした茶色にして重厚感を出した。

土台の上に乗せるパーツは大事だが、土台
のサイドの表現にもこだわってみたいと思い
装飾を施した。マジパンを棒状に伸ばし、長
さを統一し張り付けていく。レースをイメ
ジしていたのだが、レースほどの可憐さの表
現に欠けた。

ただの四角形だけでは高さが出ないので、
半球体のオブジェを載せることにした。ド
ーム状よりは球体に近い形状にした。半球体

の中身もスポンジケーキである。色は土台が茶
色なので白色マジパンそのものの色にした。

次は配置である。真ん中よりも後方にして
左に寄せた。空いたスペースに人形やアイテ
ムを載せる構図とした。

多くの場合、食用色素を使用してマジパン
に着色をして制作することが多い。今回は土
台の色を決定し制作した後に、これから作る
人形やアイテムにもあえて色素を使用せずコ
コアパウダーのみを使用して濃淡だけで表現
することにした。メインの人形は「サモトラ
ケのニケ」のような彫刻の像にしたいと考え
た。以前から彫刻の像を作品にと考えていた
のだが、彫刻のようにシャープで滑らかな表
現はどうしても難しかった。そもそもマジパ
ンは彫刻（カーヴィング）とは違い、彫塑（モ
デリング）という粘土などを盛り付けて形を
作る技法である。そうすると仏像はマジパン
で作りやすいのだろうかと思った。「サモト
ラケのニケ」には腕も顔もないので少々怖い
イメージになってしまうかと思い、顔と腕も
付けることにした。半球体部分の側面に何を
装飾しようか考えた。メインの人形が彫刻
像風の女神になったので子供の姿の天使を作
ることにした。コンテストでは人形の数も1
体よりは数体あると好ましい。また、半球形
の天井や屋根である¹⁾ドームの形は、古くか
ら宗教的な意味を持ち、キリスト教でも宇宙
のシンボルとして受け継がれてきました。と
あり、半球体を空中空間と見立て天使を配置
した。側面ではなく空間として表現している
ので、おしりを出している天使は、球体の中
心部に向かって飛んでいるのである。

「サモトラケのニケ」がルーブル美術館に
あるので、フランスを連想して、フランス伝
統菓子に乗せることにした、コンヴェルサッ
ション、オペラ、カヌレ、ボンヌフ、イスバ
ハンを載せた。以上で作品が完成した。

Ⅲ. 活動成果

東北ブロックコンテスト 2024 学生 3 名全員が受賞した。2024 ジャパンケーキショー東京では受賞者はなし。制作を怠っていた訳ではないが作品を仕上げるまでに非常に時間を要した。これはマジパン細工制作だけに限らず、製菓系で行うイベント（学園祭、クリスマスケーキ販売）でもしばしば見受けられる現象であった。

Ⅳ. 今後の課題

学生の「やりたいこと」と「できること」を体験させ自覚させること。学生に多くみられる現象。「やりたいこと」とは自分が興味を持ち、情熱を持って取り組めること。「できること」自分の経験やスキルに基づいて実際に成果を上げられること。この差が時間を費やす原因であると考え。各種イベントに積極的に活動する学生は「やりたいこと」がはっきりとしていて学生生活を充実させることができる。しかし実際に現段階での自分自身で「できること」が経験やスキルが不足していることにやや気づいていない。不足している経験やスキルを「やりたい」という興味と情熱だけでなんとか作り上げようとするため膨大な時間を消費することとなる。時間は有限であり、締め切りが必ずある。膨大な時間を消費してもすぐには、スキルが身に就くわけでもなく、結果はそれなりのクオリティである。それなりのクオリティでも自身の「やりたいこと」は出来たのだから、それでよかったという考えは「趣味の世界」ならばよいのだろう。しかし、これが「仕事」としてならば話は別だ。学生の「やりたいこと」をやらせるには膨大な時間が絶対的に必要で、それにとことん付き合う覚悟が教職員には必要である。それを経験した学生には「やりたいこと」と「できること」の違いに気づき「身の

丈を知る」必要もある。そして社会に出て経験やスキルを積んで自身の「やりたい」を実現できるように成長してほしい。

自身の課題は、新しいジャンルへの挑戦はもちろんだが、まずは学園祭等でマジパン細工の体験を行い多くの人にマジパン細工の楽しさや魅力を伝えてみたい。

Ⅴ. 文献

- 1) 聖パウロ女子修道会 Laudate キリスト教豆知識
ドーム
https://www.pauline.or.jp/chripedia/mame_dome.php（情報取得 2024.11.29）
- 2) 島田進, GÂTEAUX. 一般社団法人日本洋菓子協会連合会, 2024, 127p