

淑女検定

✓ チャレンジテーマ シュガーアート

甘いアートの世界へようこそ。おとぎ話に出てきそうな3段ケーキやお花のカップケーキ。陶器のようにも見えるが、全て砂糖で作られている。今年5月、本場イギリスで最高賞を受賞した佐藤秀子先生の工房を訪ねた。

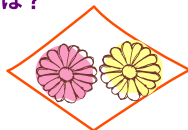
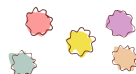


問題 1 イギリスで今も受け継がれるシュガーアートのウエディングケーキ。3段が基本だが1段ずつ目的が違う。一番上の段はどう楽しむ？

- A. 披露宴でパイ投げ B. 1年後の記念日に食べる
C. ファーストバイト用 D. 新婚カップルで早食い競争



問題 2 伝統的な英国式ウエディングのプチギフトとして花嫁さんが手作りする定番シュガーアートとは？



- A. ベビーシューズ B. 金平糖 C. アイシングクッキー D. 菊の落雁

問題 3 細かいレースはどのようにして作る？二つ選んで。

- A. 専用マットにアイシングを流して B. 水あめを細く伸ばして
C. 絞り袋と細い口金を使って D. 食べられる糸でレースを編む



SBS学苑
パルシェ校

今月の
先生



【オープンローズのゼリーフラワー】講師

佐藤 秀子 さとう ひでこ

(アートシュガーアカデミー主宰、日本シュガーアート協会理事)
19世紀イギリスで完成した砂糖で作る優雅なデコレーション手法「シュガーアート」の教室を主宰。

SBS学苑パルシェ校
INFORMATION

10/1(土) 10:00~12:00

オープンローズのゼリーフラワー

受講料/1,944円(材料費、道具代別途)
講師/佐藤 秀子

ゼリーの中に食用の着色したゼリーを
注入し、花びらのように広がる華やかで
美味しい3Dゼリーアートです。

【お問い合わせ・お申し込み】
Tel.054-253-1221

正解 & 解説

問題 1 → 正解 B

伝統的な英国式ウエディングでは欠かせないシュガーアートケーキ。1段目は式で切り分けて食べる。2段目は来られなかった人へお裾分け、最上段は1年後の結婚記念日までとっておく。初めての赤ちゃん誕生までとっておく人も。そうなると日持ちが心配だが、心配無用。中身はたっぷりの洋酒に浸されたダークフルーツケーキ。乾燥した気候のイギリスならではの楽しみ方で、多湿の日本では日持ちしない場合も。

問題 2 → 正解 A

結婚式で配るシュガーアートのプチギフトはベビーシューズが定番。「よちよち歩きの二人ですが、これから共にしっかりと歩んでいきます」という意味が込められている。飾ると縁起がいいとも言われていて、出産祝いや快気祝いにも喜ばれる。佐藤先生の教室には結婚を控えた女性がよく訪れる。「お母さんと新郎さんと通って、何十個も手作りする方もいらっしゃいます。いい思い出になりますよ」と佐藤先生。

問題 3 → 正解 A・C

まるで本物！写真のレースも実はシュガーアート。専用マットに柔軟性のある専用アイシングを流して作る。もう一つの技法は絞り。先の細い口金を駆使して精巧な作品に仕上げる。この場合、レース一本一本どこへ絞るかでひらひら感を出す。伝統的なイギリスの技法はペースト細工や繊細な絞りの作品が多い。「日本人は繊細なものが得意。最近では豪華なウエディングケーキもはやっているのでぜひ手作りしてみてください」