

【ドイツ対フランス】
クリスマスケーキ対決!
 延学聖夜物語～クリスマスエピソード～



あなたはどっち?

ノベガククリスマスエピソード
延学聖夜物語
 みんなの思い出を掘り下げて大公開!
 ノベガク生から寄せられた、笑いあり涙ありのクリスマスにまつわるエピソードをご紹介します。
 今年のクリスマスが素敵な日になりますように☆

いろんな意味で、思ったのと違う

空手を嗜んでいた幼少期、厳しい先生に怯えながら過ごしていたある年のクリスマスにこんな噂が。なんとこの辺の各家庭にサンタさんがプレゼントを配って回るとのこと。僕を含めた子どもたちはもうワクワクが止まりません。そしてクリスマス当日。妹と2人、リビングでサンタ到来を今か今かと待ち望んでいた頃、鳴り響く玄関のベル! 正規ルートからの礼儀正しい登場など気にならないほど興奮していた2人は、一斉に玄関へ駆け出しました。そしてそこにいたのは**雑なサンタに扮した空手の先生**。夢にまで見たサンタさんを前に委縮しつつ、それでも大人たちに気を遣って喜んだ振る舞いをしていたあの時のことは、いまだによく憶えています。

人はそうやって大人になっていくのかもしれないね……。

大いなる開き直り

トイレで**サンタの服に着替えてた父**を目撃した時「この世には知らない方がいい事もある。これがいい例だ」と言われ**絶望**しました。

見なかったことにするから来年もプレゼントちょーだい! なんて絶望してたら言えませんよね……。

トナカイの脚の速さ

小学生の夏休みの自由研究。「サンタが実在するとして、世界の子どもに一夜でプレゼントを配り終える速さは?」という研究をしたら、**サンタは光速を超える**という結果になってしまった。

なんか、……そういうんじゃないから! サンタさんは……なんかこう、そういうんじゃないから!

身を挺すデコ爪

ケーキのろうそくの火で爪が燃えているのにデコってるから気づかず、せっかくのネイルがドロドロに……

可愛いけど何かと不便ですよ。怪我がなくてよかった!

ケーキは弱肉強食

ホールケーキをじゃんけんで勝った人順に、食べたい分だけ取り分けて食べるゲームをした。負け続けた自分は**ケーキに乗ってるサンタだけ食べた**。

考えようによっては、一番良い部分!

一杯の

イルミネーションを見に行く予定だったのに、**クリスマス当日にフラれました**。その日は1人で立ち食いそばを食べました。

傷ついたハートに温かい出汁が染みたことでしょう……

この時期のルーティーン

「予定があるから会えない」とカレシに言われ独りで過ごすはずだったのに、まさかのサプライズで一緒に素敵なクリスマスを過ごす……という妄想を毎晩のようにしています♡

懐かしのあのエモいやつ

一度でいいからJR東海のCMのような**クリスマスを過ごしてみたい** (切実)

まずは宮崎に新幹線を通さなきゃ! わからないひとは検索!

サンタさんは実在します!

おじいちゃんが外国に行った時にサンタ村に行ったらしく、英文で書かれた手紙とサンタさんとおじいちゃんのツーショット。そして外国のお菓子をお土産でくれました。それ以来サンタが実在すると思込み、**クラス内で起こるサンタさんいる・いない論争で「いる」を貫き**、めっちゃくちゃ馬鹿にされました。

そりゃ信じちゃうよね……。おじいちゃん、夢を見せてくれてありがとう。

今年も一年、月刊楽 en をご愛読いただき誠にありがとうございました。どうぞ良いお年をお迎えください。



DEUTSCHLAND

年末特別企画
調理科プレゼンツ

Merry CHRISTMAS

クリスマスケーキ対決

クリスマスといえば、やっぱりケーキ!

クリスマス特集の今月号では、調理科の皆さんにご協力をいただき
西欧2カ国のケーキ頂上決戦を勝手に開催します!
決戦の品はドイツ代表の[シュトレン]と
フランス代表の[ブッシュ・ド・ノエル]
あなたはどっちがお好み?

NOBOKAGAKUEN CHRISTMAS 2022

GEKKAN GAKUEN VOL.026 DEC.

CHRISTMAS CAKE SHOWDOWN

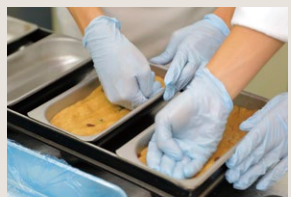


FRANCE

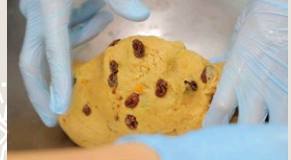
Stollen

ドイツ代表：シュトレン

シュトレンはドイツで古くから食べられている伝統的なパン菓子です。たっぷりのバターが入った生地、ラム酒などの洋酒に漬けられたドライフルーツやナッツなどが練り込まれています。



ひたすら生地をこねます



粉糖で雪を表現



ドイツチーム



井伊 彩仁 (左)
渡部 悠菜 (中央)
西府 実来 (右)

シンプルに見えますが、実はシュトレンは下準備がとても大変なお菓子です。イースト菌を発酵させるために温度を調節しながらひたすら生地をこねたり、果物の皮を一つひとつ丁寧に剥いてピューレを作ったり、とにかく時間がかかります。今回も撮影の前日からチーム一丸となってがんばって仕込みました。

オーブンで焼きます



できあがり!



フランスチーム



戸高 日奈乃 (左)
井本 尊雅 (中央)
川崎 千桜 (右)

食べてくれる方に喜んでほしいのはもちろんですが、調理科の谷本先生が過去に修行されたのがフランスだったので、「恩師の第二の故郷の伝統料理」というだけでそのプレッシャーは尋常ではありませんでした(笑)。谷本先生の顔に泥を塗らないという意味でも、今回はチーム全員でがんばりました。

フルーツを添えてクリスマス感を演出



できあがり!



Bûche de Noël

フランス代表：ブッシュ・ド・ノエル

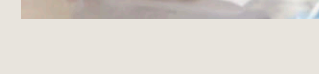
クリスマスケーキでおなじみの、フランスの伝統菓子であるブッシュ・ド・ノエル。Bûcheは「薪」、Noëlは「クリスマス」を意味し、「クリスマスの薪」をイメージしたロールケーキです。



栗を乗せて巻いていきます



切り株の年輪を表現



栗が入っていたり、ベリー系のフルーツが添えられていたり、様々な工夫が施されています。見た目からは考えられないくらいサッパリした仕上がりになっていて、とてもおいしかったです。調理科で対決企画をする時はまた私を呼んでください。むしろ専属で使ってください(笑)



表紙を飾ってくれた原田さんが選んだのは……

シュトレン!

本当に迷いましたが、オレンジピールやレモンのピューレなど、使用する材料の段階から柑橘類好きの私のツボを的確に押さえてきた「シュトレン」を今回は選ばせていただきます!

