

キラット さん



新鮮な材料で手作りの味を

小松 彰さん(東成町)

「(有)大正堂」は昭和8年、JR大館駅前に開業し、今は和洋菓子の製造・販売をしています。3代目となる小松さんは32年間、主に洋菓子を作っています。材料のうち最も出番の多い卵では、一日に20キロほど使います。また、修行中は「総入れ歯」になってこそ「人前」と言われたほど、砂糖に囲まれた仕事です。作業途中のほんの少しの味見も、何種類ものケーキを作るうちに相当の量になります。空中に散る粉砂糖は、鼻からも吸い込んでしまいますから、菓子職人にとって歯の病気は、人一倍気を遣うことだといえます。クリスマスには、自分でケーキ作りを考えているかたも多いはず。「基本は、使うものをすべ

てそろえてから始めることです。土台となるスポンジは、クリスマス前の日に作って一晩休ませておくほうが、硬くならずにしっとり仕上がりますよ」。そもそもお菓子は、出来たてが一番の食べごろとは限りません。女性センターで人気のケーキ作り教室では、講師として本に書いていないちよつとした「コツ」を教えてくださいました。卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜ合わせかたは、出来を左右する重要なポイントですが、教室ではだれでも簡単に身につけてしまいます。「ショーケースをのぞくお客様は、みんな幸せそうな顔をしています」と話す小松さん。その笑顔を楽しみにケーキ作りを続けます。

私の本棚

中央図書館だより

中央図書館 ☎42-2525

開館時間・9時30分～17時15分

12月の休館日・8日、23日、26日、29日～31日

年末年始の休館は12月29日(日)～1月3日(金)です。

12月のテーマ図書・『受賞図書』

大館親子読書会・6日(毎月第1金曜日)10時30分～

司書のおすすめ

『世界美術館の旅』

小学館出版局ほか編・小学館



「旅をする」をテーマに、世界250都市・550の美術館を収録。国別の美術館の見どころや楽しみ方を紹介。約1,000点の写真、約150点の地図など、ビジュアル情報も充実。

	図書名	著者
新 着	なぜ記者は戦場へ行くのか	吉岡逸夫
	極道の女房	斉藤時彦
	共存のための技術	牧野雅彦
	民事裁判入門	中野貞一郎
	日本の領土問題	明石康
	お茶屋遊びを知っといやすか	山本雅子
	地方財政改革論	小西砂千夫
	どうぞ気楽に精神科へ	高橋祥友
	地震学がよくわかる	島村英紀
	日本のハープ事典	村上志緒 編
一 般 書	おいもで作るおやつBOOK	大森いく子
	変態	藤本ひとみ
	娘の離婚	川島英夫
	わたしはぜったい別れない	下田光子
	夜明けのコーヒーを君と一緒に	森村誠一
	マジシャン	松岡圭祐
新 着 児 童 書	ファースト・プライオリティー	山本文緒
	本田宗一郎と井深大	板谷敏弘
	なぜ人間には宗教が必要なのか	ひろさちや
	天地無用	ナンシー関
	へんしんトンネル	あきやまだし
	ぼくはオニじゃない!	福田岩緒
	注意読本	五味太郎
いちばんたいせつなともだち	ドーン・アパー	
まじょ子とハムスター王国	藤真知子	
未来人の家	星新一	