

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



新毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

vol.551・2月12日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

滋賀ガイド www.gaido.jp

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

クッキーの表面を砂糖や卵白で飾る「アイシングクッキー」。食べるのがもったいないほど美しく、菓子というよりもまるで芸術工芸作品のようだ。松比良明奈さんは本場のイギリスで修業し、現地の大会で優勝した新進気鋭のシュガーアーティスト。主宰するアイシングクッキーの教室は予約が難しいほどの人気ぶりで、作品がCDジャケットの写真に使われるなど多方面に活躍の場が広がっている。

英国へ留学、大会で優勝

松比良さんは最初、パティシエになるため京都製菓技術専門学校へ進学し、卒業制作で初めてシュガークラフトに挑戦した。シュガークラフトとは砂糖で作る食べられる工芸品。その後も洋菓子店に勤めながら大阪のシュガークラフトの教室に通い、本場イギリスの名門「ブルックランズ・カレッジ」に留学。「スクワイヤーズキッチンエキシビション」のフラワー部門で優勝した。しかし、英国でシュガークラフトは食べ物として扱われているものの、日本人には甘すぎて食べづらい。「ただの飾りなら粘土で作っても良いのでは」。そんなことを考えていたとき、アイシングクッキーと出合った。アイシングとは「砂糖の衣がけ」のこと。アイシングクッキーは、クッキーの表面を着色した砂糖などでデコレートしたもので、イギリスで18世紀に誕生した。

カップケーキ部門 優勝
「Japanese cupcakes」

食べるのが、もったいない? キュートでアートな 「アイシングクッキー」

日本人らしさを生かし

留学から帰った松比良さんは、もっとアイシングを勉強したいと考え、もう一度イギリスに行くことを決意。ケーキデザイナー、ペギー・ポーションのケーキスタジオへ留学するため貯金した。1年半後、面接を受けるため渡英。1週間だけお試して仕事をさせてもらうことになった。ところが、先方のスタッフに突然欠員ができたため、急ぎよ正式採用されることになった。スタジオでの仕事は、出来栄以上にス



アイシングクッキー教室の様子

ピードが重視された。さらに食べ物として扱うため、衛生面や利益なども要求される厳しいものだった。松比良さんはそれまで、デザインは細かいほど良いと思っていたが、ペギー・ポーションのシンプルで可愛いデザインに影響を受けた。再度挑戦した「スクワイヤーズキッチンエキシビション2011」。カップケーキ部門のテーマは「エンゲージメントパーティ」で、松比良さんは結納、振袖、紋付、扇子などイメージした作品で優勝し、フラワー部門など2部門でも2位に入賞した。日本人らしさを生かした優美で繊細な作品は、ブログを通じて日本国内でも話題になった。

菓子以外に広がる世界

自分の作品を作りたいという思いを胸に帰国した松比良さんはアイシングクッキーの教室をオープン。教室は初回から予約が殺到する人気で、名古屋や福岡からも参加があるという。初心者でも楽しめるレッスン本も2冊出版している。発想やテクニックが新しいと評判の松



シュガーアーティスト
松比良明奈さん
(草津市在住・31歳)

素敵な人

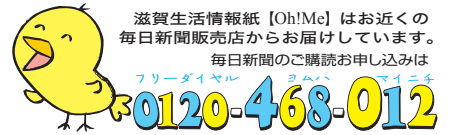
比良さんのクッキー。女心をくすぐる繊細でキュートなデザインが特徴だ。ポーセラーツ(磁器の絵付け)の転写シートやCDジャケットにも使われ、最近では和菓子とコラボレーションする計画も進んでいる。「アイシングクッキーの可能性はまだまだあると思います。チャンスがあれば、結婚式のプロデュースにも関わってみたいです」(取材・福本)

※作品はすべて販売不可

松比良 明奈

●HP: <http://www.sugar-collection.com>
●メール: info@sugar-collection.com

★松比良明奈著
「アイシングクッキーレッスンBOOK」(学研)好評発売中! 1,200円(税別)



もず唱平 監修

中村美律子 三山ひろし 歌の祭典

2月14日 発売開始

高橋樺子
最新曲「かあさん生きて」

「河内おとこ節」
「険の母」
最新曲「潮騒」

中村美律子

三山ひろし

「人恋酒場」
「あやめ雨情」
最新曲「お岩木山」

日時 7月4日 土

1回目 14:00 開演 開場は開演の30分前
2回目 18:00 開演

料金 前売一般 5,800円 (税込・全席指定)
※当日券は各300円増
※未就学児入場不可

会場・お問合せ 野洲文化ホール

〒520-2331 野洲市小篠原2142
TEL 077-587-1950
<http://www.yasu-bs.jp/>
受付時間/9:00~17:00
休館日/月曜日※祝日は開館

プレイガイド ●野洲文化ホール ☎077-587-1950
●BBC7ch放送(平日10時~17時) ☎077-524-0153
●ローソクチケット ☎0570-084-005
●CNプレイガイド ☎0570-08-9999
【ローソクチケットLコード:54529】

●主催/野洲文化ホール 株式会社デカナル