

## 資 料

## お菓子の家

## —ジンジャーブレッドハウスの歴史と生活創造学科生による創作—

木村 久江\* 加來 卯子\* 谷崎 太\* 浅野 嘉延\*\*

## 〈要 旨〉

本学生生活創造学科では、欧米においてクリスマスに家庭で広く作られる「お菓子の家」の作製を実習授業のひとつの題材としている。菓子製作の技術習得が目的であるが欧米のキリスト教文化の一端に思いを馳せ、家庭での親子のお菓子作りに役立てて貰いたいという思いから授業に取り入れた。欧米での「お菓子の家」の歴史は古く、キリスト教行事と深く関係して親しまれてきた堅焼きクッキーが19世紀にグリム童話「ヘンゼルとグレーテル」と融合して、クリスマスの定番のものとなった。レシピが簡単で親子で楽しく作れることも各家庭に普及した理由である。本報では、この「お菓子の家」の歴史とレシピを紹介し、あわせて本学で行った「お菓子の家」の創作授業と学外発表展示会の結果を報告する。この創作授業と学外発表展示会をとおして、学生の成功体験を育み、地域交流にも貢献することが期待される。

キーワード：お菓子の家、ジンジャーブレッドハウス、食育教育、地域連携、産学連携、学外発表会

## I. はじめに

「お菓子の家」(ジンジャーブレッドハウス)は、一般的に古典的な堅焼きクッキーを素材としてミニチュアサイズのメルヘンの世界の家を作り、そこにチョコレート、キャンディー、フルーツゼリー、粉砂糖、アイシングなどで装飾を施したものである。現在欧米ではクリスマスを祝うために、家庭で親子が一緒になって作るのが一般的である。(図1)



図1. 「お菓子の家」の展示会場にて

著者の一人が以前カナダトロントに滞在していた時に、カナダ人たちが家庭での子供時代のクリスマスの思い出として「お菓子の家」を話題にすることが良くあった。キリスト教と祝祭用の菓子文化を考えるひとつの事例として、また菓子を通じてキリスト教文化が各家庭に浸透していることを示す事例として印象に残っている。

本学生生活創造学科では、「お菓子の家」を生活創造論演習の食育教育の一環として、木村ゼミを希望する学生に作ることを課題とした。もちろん、菓子製作実習ということが目的の第一であるが、西欧圏のキリスト教文化の一端に思いをはせること、親子でできる菓子作りを通じて将来の家庭で役立たせてもらいたいという思いから授業に取り入れた。

本稿では欧米における「お菓子の家」の歴史と家庭で作るレシピを紹介し、合わせて本学で行った「お菓子の家」作りと卒業ゼミ発表展示会について報告する。

\* 西南女学院大学短期大学部生活創造学科

\*\* 西南女学院大学保健福祉学部看護学科

## II. 「お菓子の家」について

### (1) 菓子素材としてのスパイス入り堅焼きクッキーの歴史

「お菓子の家」の外観（外壁）の素材である堅焼きクッキーの歴史は古代ギリシャ・ローマにさかのぼる。ギリシャ・ローマ人は、小麦を水でこねたこね粉（パテ）に、甘味として蜂蜜や果実を入れて焼くという基本レシピでいろいろな焼菓子・パン菓子を楽しんできた。この菓子文化は、東西ローマ帝国、神聖ローマ帝国の時代にキリスト教会を通じて、欧州全土に広がっていった<sup>1)</sup>。

一方で、お菓子の家に使われる堅焼きクッキーのレシピの特徴は、スパイスの存在である<sup>2)</sup>。ジンジャー、クローブ、シナモン、カルダモンなどのスパイスがたっぷり入っている。スパイスはもともと東方由来のものであり、古くは十字軍の遠征によって、その他多くの菓子素材とともに欧州に伝来していった<sup>3)</sup>。スパイスの他に、菓子作りに欠かせない砂糖、それにオレンジ、レモン、アプリコットなども同時期に欧州全土に伝播した。

スパイスを入れた焼き菓子「パン・デピス」は、12世紀フランドル地方の領主が十字軍の遠征によって、初めて北部欧州に持ち帰ったとされ<sup>4)</sup>、それが14世紀までに北部欧州（ドイツ、オランダ、フランス、イギリス）に様々な菓子として伝わった。「パン・デピス」は、スパイスのパンという意味であるが、実際にはパウンドケーキ状のものや堅焼きクッキーのものがある。東方から伝来したお菓子らしく、アニス（八角）の香りを中心にナツメグ、クローブなどが使われてきたが、もともとは、中国兵士の保存食<sup>5)</sup> だったといわれている。ベルギーでは、スパイスビスケット（二度焼きパン）である「スペキュロス」として伝わった。ドイツ語圏の国々では、堅焼きクッキーである「レープクーヘン」（命の菓子の意）として、宗教神事、祭事、儀礼などの場に広く使われる菓子となった。一方、英国ではスパイスとして特に生姜（ジンジャー）が好まれたため、スパイス入り堅焼きクッキーはジンジャーブレッドと称されるようになった。また、新大陸（カナダやアメリカ合衆国）でも英国式のジンジャーブレッドが主流<sup>2)</sup> になった。

このジンジャーブレッドなどの堅焼きクッキーが、素材として「お菓子の家」などの菓子工芸品に使われた理由は、その堅さにあると言える。当然であるがクッキーを作る際、小麦粉には、イーストを使わない。パ

ンやケーキと違い、焼いた際の変形が少なく堅いため、いろいろな造形に適している。「お菓子の家」以外にも家紋や教会の模様などを刻印した宗教的なモチーフをデザインしたクッキー<sup>3)</sup> が今でも見ることができ

### (2) キリスト教祝祭用途としての「お菓子の家」のはじまり

スパイス入り堅焼きクッキーは、キリスト教の儀式や祝祭用として使われてきた。クリスマスには、クッキーを模様の彫ってある木型に貼り付け、動物や物語や歴史上の人物、宗教上のモチーフなどの形に作られ、ツリーなどに飾られてきた。洗礼時の名付け親である代夫・代母が、代子に人型クッキーをクリスマスに贈る習慣も残っている<sup>6)</sup>。

このように、中世からキリスト教行事と関係して長く親しまれた堅焼きクッキーが、19世紀にグリム童話「ヘンゼルとグレーテル」と融合し、「お菓子の家」を作ることが流行して家庭に広まった。1812年に書かれた「ヘンゼルとグレーテル」の初稿では、「お菓子の家」の屋根はパンケーキ、窓は砂糖でできていた<sup>7)</sup>。グリム童話は、初稿以来瞬間に流行し、子供だけでなく大人の間でも広く読まれ、年々版を重ね出版されたが、次第に、挿絵として描かれる「お菓子の家」は、屋根や壁を堅焼きクッキーで描がかれるようになった。その後19世紀の終わりに、ヘンゼルとグレーテルの作品がエンゲルトフンパーティング作のオペラ<sup>8)</sup> となり、好んでクリスマスに上演されるようになっていった。これにより、ヘンゼルとグレーテルは夏の話から、クリスマスのものであり、クリスマス用に装飾されてツリーに飾られていた堅焼きクッキーとも結びついて、童話中の「お菓子の家」は、固焼きクッキーで作るクリスマスの「お菓子の家」が定番となっていったと思われる。

### (3) 「お菓子の家」作りが家庭に普及した理由

クリスマスでは、家族のきずなを確かめるための家族での食事やお菓子作りがとても大切にされる。各家庭で親子が一緒になって「お菓子の家」を作るのが一般的となったのは、「お菓子の家」が、家庭で子供にでも容易に作れる素材や要素技術からできているからに他ならない。

クリスマスにはデコレーションケーキが今でこそ当たり前であるが、柔らかくきめの細かなスポンジ（生地）が装飾菓子素材として開発され菓子職人に広まる

のは、砂糖が大量に流通し粉飾や卵白の泡立て器が汎用品となる19世紀以降のこと<sup>3)</sup>であり、家庭でこの技術が応用されるのは20世紀の近代になってからである。また、ケーキに欠かせないクリームも、牛乳から乳脂肪を分離させて作るが、クリーム分離器が発明され牛乳クリームが職人たちに簡単に手に入るようになるのも19世紀の終わりである。従って、20世紀の近代になるまでは、クリスマスのケーキと言えばフルーツケーキのような焼き菓子が主流で<sup>9)</sup>、ドイツ語圏でクリスマスの定番の「シュトーレン」もバターとフルーツとナッツがたくさん使われた甘みのあるパンのようなものであった。

菓子の製造技術的にみれば、19世紀後半のスパイス入り堅焼きクッキーの装飾用お菓子としてのステータスや完成度と工芸品としての材質の特徴（堅さ）などから、堅焼きクッキーによる「お菓子の家」が家庭で広まったのは、ごく自然の成り行きであったと思われる。また、レシピも簡単で子供でも作れることも広く普及したことの理由のひとつであろう。代表的なレシピを次項で紹介する。

### Ⅲ. 「お菓子の家」の作り方

#### (1) ジンジャーブレッド（生地）の作り方

本学科の授業にて採用している「お菓子の家」のレシピを以下にまとめる。オリジナルは、カナダオンタリオ州トロント近郊のエトビコーク市の料理教育用のもの<sup>10)</sup>で、著者の一人が1991年に受講したものに基いている。オリジナルのレシピではブラウンシュガーを使っていたが、日本ではブラウンシュガーが高価な為、ここでは三温糖を使用した。分量は、家庭で作製できるお菓子の家の大きさ（底辺30×25cm 高さ30cm程度）を基準として算定した。

また、「お菓子の家」のデザイン設計については、各自の自由であり、それぞれの意匠によって作製するのを基本としている。

1) 材料を（表1）に示す。

2) 生地作製の手順

- ① ショートニング、バターは室温で柔らかくなったものをボールに入れ、三温糖、グラニュー糖、モラセスを加えて、クリーム状になるまで泡立て器を使って混ぜる。
- ② 全卵を①のボールに加えて、良く混ぜる。

- ③ ベーキングパウダー、塩、生姜、シナモン、オールスパイスを②のボールに加えて混ぜる。
- ④ 薄力粉をふるい、③のボールに3回に分け入れて、その都度ゴムベラで混ぜあわせる。
- ⑤ 混ぜあわせた生地を一つにまとめて、空気が入らないようにナイロン袋に入れ、冷蔵庫で2時間程度休ませる。
- ⑥ 休ませた生地を4等分する。（使わない分量は冷蔵庫で保管）
- ⑦ 台の上にクッキングペーパーを引き、そのうえで1/4の分量の生地を丸める。生地の上にクッキングペーパーを乗せ、その上から麺棒で厚さ3mmほどに伸ばす。
- ⑧ 伸ばした生地の上に、「お菓子の家」の型紙を置き、ピザカッターで切り取る。  
生地面積から切りだす必要な壁部分の枚数は、屋根2枚、前後の壁2枚、横壁2枚、家の入口扉1枚、煙突4枚
- ⑨ 180℃のオーブン（ガス）中段で、20分程度焼成する。
- ⑩ 焼きあがったら、天板からクッキングペーパーごと取り出し、網の上のせ、粗熱を取る。その後、クッキングペーパーを静かに剥がして、堅焼きクッキーを網にのせ室温で冷ます。

表1. ジンジャーブレッドハウス生地の材料

要素	材料名	数量
①	ショートニング	50 g
	バター	50 g
	三温糖	180 g
	グラニュー糖	136 g
	モラセス(ダーク)	小さじ3杯
②	全卵 (Lサイズ)	2 個
③	ベーキングパウダー	小さじ1
	塩	小さじ1/4
	生姜(すりおろしたもの)	大きじ1/2
	シナモン(粉末)	大きじ1/2
	オールスパイス(粉末)	大きじ1/2
④	薄力粉	375 g

#### (2) アイシングの作り方

1) 材料を（表2）に示す。

2) アイシング作製の手順

- ① 粉砂糖をふるってボールに入れ、卵白とレモン汁を加えて、ゴムベラですくったときに流れることなしにそのままゴムベラにまとわりつく程度の濃度になるまで混ぜる。

- ② 絞り袋に入れ堅焼きクッキーの接合や装飾に使用する。

アイシング材は、堅焼きクッキーの接合に使うものであるが、同時に屋根の雪、つらら、窓の枠組、壁の雪などの装飾にも用いる。さらに、庭木などもアイシング材で作ることもある。

表2. 飾り用アイシングの材料

材料名	数量
粉砂糖	200 g
卵白	60 g
レモン汁	小さじ1杯
はちみつ	適宜

(3) その他飾り用材料

家の装飾材料として、粒状カラーチョコレート、ラムネ、グミ、棒状クッキーなどを適宜使って各自でそれぞれ冬の建屋をデザインする。海外では、ジェリービーンズ、キャンディー、クッキーなどを多用する。

一般的には、「お菓子の家」は冬のものであるが、日本の夏季などに飾る場合には、気温に応じて、装飾材料を工夫する（例えばチョコレートの扱い）必要がある。

(4) 「お菓子の家」の作製

「お菓子の家」について画用紙を用いて設計する。まず、作製したい家の外観スケッチを画用紙に描く。次に、画用紙上に展開図を設計する。展開図に応じた家を構成する壁、屋根、玄関扉、窓、煙突などのパーツを画用紙から切り取る。最後に画用紙で「紙の家」を組み立てる。(図2)

組立に使ったそれぞれのパーツをポリプロピレン製の薄手シートに落とす。「紙の家」同様にポリプロピレン製シートのパーツを切りだして準備しておく。ポリプロピレンのシートを用いて、同サイズの堅焼きクッキー生地を切りだす。

次に、クッキーの生地を焼く。出来上がった堅焼きクッキーのパーツを用いて、家を組み立てていく。(図3)まず壁の部材からアイシングを塗り土台につける。壁の部分が出来上がった後に、屋根の部分をアイシングで接合して家を組み立て、さらに最後に家の周りの庭をお菓子で飾り、家の組み立てを完成させる。(図4)



図2. 「紙の家」の組み立て



図3. 「堅焼きクッキーの家」の組み立て



図4. お菓子の飾りつけ

#### IV 生活創造学科生による創作

##### (1) 生活創造学科木村ゼミ生による創作授業

本報で紹介した「お菓子の家」づくりの実習授業の目的は、主に「お菓子の家」の歴史や文化的背景を理解し、レシピの検討企画と自主制作や発表活動を通じた、菓子づくりによる地域との交流や連携の模索の3点である。

授業カリキュラムは1講義2コマ（3時間）15回で表1に従って実施した。

表3. ジンジャーブレッドハウスの授業カリキュラム

講義回	授業時間数	授業内容（講義および実習）	
1	3時間	座学	・歴史の説明
2	3時間		・自分が作りたお菓子の家の外観スケッチの作成
3	3時間		・外観スケッチから、間取りを設計し、壁、屋根、玄関扉、窓、煙突などの家の部材を画用紙に落とす。
4	3時間		・「紙の家」の組み立て ・紙製の家の各パーツから、ポリプロピレンシート（厚さ0.2mm）で同様に家の部材を作る
5～8	各3時間	製作実習	・レジンについて説明 ・ジンジャーブレッド生地作製 ・準備したポリプロピレンシートの型紙を用いて、作製したジンジャーブレッド生地を型紙の大きさに切りぬく ・各パーツのジンジャーブレッド生地をガスオーブンで焼成し、堅焼きクッキーを作製する
9	3時間		・焼成した各パーツを卵白と粉砂糖で作製したアイシングを接着材として使用し、お菓子の家を組み立てる。
10～14	各3時間		・組あがったお菓子の家に市販のチョコレート、グミ、あめラムネ等でデコレーションし、完成させる。
15	3時間	展示準備	・卒業ゼミ発表展示会の準備

##### (2) 学生作品の対外発表展示会の実施

対外発表は、生活創造学科として力を入れている点である。それは、家政教育として単なる菓子づくりのレシピを学ぶだけでなく、学生自らが企画し作製したものが実際に他人や周りを取り巻く人々からどのように評価されるかを体験させることによって、料理を作る喜びや食育を学校で学ぶ意味をより深く考えさせたからである。

対外発表は、2012年度生ではAIM（アジア太平洋インポートマート）内の「北九州市エコライフプラザ」（北九州市）にて12月中旬から翌年1月中旬までの1か月程度、2013年度生では2回にわたり別の会場で作品を展示した。1回目は小倉魚町銀天街内「ポポラート三番街」（北九州市）にて、12月中旬～翌年1月中旬までの1か月程度、2回目は小倉のデパート「株式会社井筒屋」（北九州市）にて、2月のバレンタインデーに向けた展示の一環として1週間程度行った。（図5）来訪者には、アンケートにて感想を聞き、学生に読ませた。入場者は3～5百名にのぼり、8割程度の入場

者からアンケートの形で意見を聞くことができた。全体および各作品への評価をお願いし、どの作品が良かったかについても回答してもらった。

アンケートの回答は、「心がほっとなり癒された」「かわいい。夢のよう」「ほのぼのと優しいきもちになる」「見ていて楽しく、自分でもつくりたい」「良い匂いに食べたくなった」「子供が喜んでくれた」など、総じて作品を称賛するものが多かった。実際に、何百という人の、なまの表現での賛同や肯定をもらい、学生にとっては自らの作品を褒められ、菓子作りが多くの人に肯定的に受け入れられる事実を体感することができた。

2012年度、2013年度の卒業ゼミ発表展示会はマスコミにも取り上げられた。



図5. 発表会の写真

##### (3) 産学、地域連携の模索

作品の対外発表は、各々の学生に、学生実習の達成感と成功体験の享受させることがその目的である。副次的な意味合いではあるが、大学と地域や企業ならびに自治体などとの結びつきを醸成する企画としても模索している。

各年度の活動を補足すれば、2012年にはAIM（アジア太平洋インポートマート）内の「北九州市エコライフプラザ」にて作品展示を行った。「北九州市エコライフプラザ」の協力を受け、市民の皆さんに喜んでいただき、地域との結びつきを図った。高齢者複合施設「ふれあいの里とばた」での作品展示では、施設在住者の方に喜んでいただき、地域との結びつきを図ることができた。2013年には、菓子メーカー「江崎グリコ株式会社」より「お菓子の家」の装飾材料の提供を受けた。小倉魚町銀天街の作品展示会の開催に当たっては、商店街の活性化の視点から、「株式会社ナカノテツ」と「西日本リビング新聞社」の協力を受けた。また、小倉のデパート「株式会社井筒屋」での作品展示会の開催については「株式会社井筒屋」の協力と北

九州市の広報の協力を受けた。また、2014年には、小倉の保育所や中学校での作品展示を行い、園児、生徒の皆さんに喜んでいただき、地域との結びつきを図ることができた。さらに、「トヨタホーム株式会社」のオーナーズクラブの行事として、「親子でお菓子の家を作ろう」(福岡市)のイベント企画に参画し、参加者の「お菓子の家」の作製にあたり、本学学生が製作指導員としてボランティアで参画した。

## V. 結 言

西欧諸国でクリスマスの祝祭用工芸菓子である「お菓子の家」(ジンジャーブレッドハウス)の歴史についてまとめた。また、本学生活創造学科で行った「お菓子の家」の学生による制作と対外的な場にて行った卒業ゼミ発表展示会について報告した。

いずれも、小さい取り組みではあるが、本学実習や学生の活動が少しでも多くの方に認知され、様々な実社会の現場で本学の取り組みが何らかの形で役立つことを今後考えていきたい。

## 謝 辞

本卒業ゼミ発表展示会の開催、および紀要作成に当たり多大なるご支援、ご指導を賜りました本学、植田浩司学長に深く感謝いたします。また、ゼミの運営に協力して頂いた本学科、教育支援職員の片山美絵子氏に感謝いたします。

2013年度の「お菓子の家」の制作に際して、装飾材料を提供して下さった江崎グリコ株式会社の方々に感謝いたします。

## 参考書籍および文献

- 1) Maguelonne Toussaint-Samat : *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises*. 1st ed. 2004, 吉田春美訳 : お菓子の歴史. 初版. pp.118-172, 河出書房新社. 2005
- 2) Steven Stellingwerf : *The gingerbread book*. 1st ed. pp.6-27, Charles Letts & Co Ltd. London, 1991
- 3) 吉田菊次郎 : 洋菓子の世界史. pp.93-118, pp.236, 製菓実験社. 東京, 1986
- 4) 猫井 登 : お菓子の由来物語. pp.74-75, 幻冬舎ルネッサンス. 東京, 2008
- 5) 中山時子監修 : 中国食文化事典. 初版. pp.142-147, 角川書店. 東京, 1988
- 6) 池上俊一 : お菓子でたどるフランス史. pp.57-58, 岩波書店. 東京, 2013
- 7) Gesammelt durch die Brüder Grimm : *Kinder- und Hausmärchen*. Erste Auflage. 吉原高志・素子編訳 : 初版グリム童話集. pp.41-52, 白水社. 東京, 1998
- 8) 若林ひとみ : クリスマスの文化史. pp.16-32, pp.167-190, 白水社. 東京, 2010
- 9) 落合寛人 : 焼き菓子の歴史と特徴. 高砂香料時報 162:11-14, 2008
- 10) Betty McDonald : *Cooking note*. Etobicoke Board of Education. 1991

**Confectionery House :  
A History of Gingerbread Houses and the Creative  
Activities of Students in the Department of Life Studies**

Hisae Kimura\*, Shigeko Kaku\*, Futoshi Tanizaki\*, Yoshinobu Asano\*\*

<Abstract>

In our Life Studies department, one of the activities that has been adopted in our laboratory classes is the making of confectionery houses, which is a popular Christmas activity in Western countries. The purpose of selecting this subject is that it is one technique for the mastery of confectionery, but there is also an educational purpose, which is a desire to help parents and children make pastry at home while learning about the Christian culture of Western countries. There is a long history of “houses of Confectionery” in Europe. Hard-baked cookies that have been popular in relation to this deeply Christian event are fused with “Hansel and Gretel” in Grimm’s Fairy Tales from the 19th century. “House of Confectionery” became a classical part of Christmas culture. The recipe for the house is simple, so parents and children can enjoy making it together, which is another reason why it has been popular in each household. In this report, recipes and the history of this “house of Confectionery” are introduced. In addition, classes of “House of sweets” in this college and the off-campus presentations of student’s works are reported. In this way the department is fostering a successful experience along with student’s contributions to the local community.

**Keywords:** a house of confectionery, gingerbread house, dietary education,  
contribution to the local community, industry-university cooperation, off-campus recital

---

\* Department of Life Studies, Seinan Jo Gakuin University Junior College

\*\* Department of Nursing, Faculty of Health and Welfare, Seinan Jo Gakuin University

