



[シン・エッセイ]

シャインマスカットのクラフティタルト

内田理咲子

「上手くいきますように。」オーブンの温め開始ボタンを押した私は、心の中でそう念じていた。

夏休み中のとある一日。今日は何の予定もない。さて、何をして過ごそうか。勉強する気分ではないし、サブスクを観るのもちょっと飽きてきた。かといって、外は暑すぎるから出たくない。

「そうだ。久しぶりに、お菓子作りをしよう。」1回生のころは、深夜に突然思い立って、睡眠時間を削ってお菓子を焼くこともしょっちゅうだったのに、3回生になってからは色んなことに追われて、そんな余裕失くしてしまっていたな。そんなことを思いながらキッチンに立った。

ちょうど冷蔵庫には、シャインマスカットがある。前日にスーパーで安売りされていて、めったに食べられないからと、奮発して買ったのだ。それも、二房。私はウキウキしながら冷蔵庫を開けて、シャインマスカットを手にとった。そしたらなんと、一房のうちの何粒かにうっすらと白いカビが生えかけていた。幸いにももう一房は無事だったが、かなりショックだった。失意の中調べてみると、カビの生えた部分を取り除けば問題はないようだ。私は少し元気を取り戻したが、カビの生えた部分を取り除いても、残りを生で食べるのは少し怖かった。

そこで、シャインマスカットのクラフティタルトを作ろうと決めた。クラフティとは、プリンに似たフランスの焼き菓子だ。シャインマスカットを並べたタルト生地クラフティ液を流し込んで焼けば、シャインマスカットにも火が通る。よし、我ながらいいアイデアだ。

タルト生地もクラフティ液も、卵を使う。私は卵をいつも片手で割る。それはちょっとしたこだわりだ。でも適当にやっても成功しない。横に一直線にヒビを入れられるかどうか。これが、片手割りの運命を分ける。今回も集中して…。よし、できた。ヒビが綺麗に入ったら、次は黄身を破かずに割れるかどうか重要だ。ヒビに親指をひっかけて…。やった。今回も大成功だ。私は無事、合計3個の卵を片手で割り入れた。

軽く焼いたタルト生地にシャインマスカットを敷き詰め、プリン液のようなクラフティ液を注いだら、いよいよ最後の仕上げ。オーブンへ入れ、心の中で念じる。「上手くいきますよう

に。」20分ほど焼いて、様子を見る。あらら、まだ生焼けだ。もう一度オーブンに入れる。今度こそ。「上手くいきますように…」

数十分後。おそるおそるオーブンを開けてみると…。「焼けた！」ちょっと焦げているところがあって、焼きすぎた気もするけど。でも、タルトの上のシャインマスカット達は、少し果汁があふれ出して見るからにジューシーだ。私はウッキウキで写真を撮って、型から外さないまま、タルトを冷蔵庫で冷やした。晩御飯の後にまた会おうね、と。

そして約束の晩御飯の後。私はタルトを冷蔵庫から出すと、型から取り出そうとした。逆さまにして、ひっくり返す。…あれ？出てこないぞ。もう一度。…何をしても出てきてくれない。やっぱり焼きすぎたのかな。まあ、こんな失敗もたまにはいいだろう。型から出していないせいで少々苦戦しながらも、タルトを切り分け、味見。うーん、タルト生地はサク

サクで、クラフティも卵の風味がいい感じ。何よりシャインマスカットがジューシーで美味しすぎる…。久しぶりに焼いたお菓子の味に感動していたら、晩御飯後の遅い時間にもかかわらず、気づけば半分近く一人で平らげてしまっていた。いけない。家族の分を残しておかなくちゃ。母と父に、それぞれ大きめの一切れを切り分けた。

翌日、父は朝ごはんのデザートにタルトを食べてくれたようだ。「タルト食べたよ。美味しかったよ。」と、LINEまでくれて。母も、その日の3時のおやつにタルトを食べてくれた。美味しい、美味しいと言いながら、ふた切れも。私は改めて、お菓子作りの楽しさを認識した気がした。

お菓子作りって、やっぱりいいな。次は、何を作ろうかな。