

出土品そっくりスイーツコンテスト

魅惑のレシピ集



出土品そっくりスイーツコンテストを記念して、平成 28 年 5 月 3 日にお菓子づくり考古学者のヤマミラ先生とドッキーづくりワークショップを開催しました！

ふるさと学習ロマンプロジェクト受講生が参加し、船来山古墳群出土品の土器のかけらそっくりクッキーを作りました。

古墳から出土した須恵器（すえき）そっくりのスエッキーも登場しました。

焼きあがったドッキー、スエッキーを遺物袋に入れ、ヤマミラ先生（前列）と記念撮影

本巢市教育委員会社会教育課では、現在本巢市が国指定史跡を目指している船来山古墳群の保存活用・普及啓発活動の一環で、船来山古墳群出土品にちなみ、そっくりなスイーツを募集しました。高校生から大人までの 7 作品の応募があり、平成 28 年 5 月 3 日から 5 日までの来館者 457 名に試食いただき、投票いただきました。

グランプリヤマミラ賞を受賞された「鏡デコクッキー」をはじめ、船来山古墳群出土品そっくりのスイーツレシピを紹介します。ただ作るだけでなく、作る過程で船来山古墳群の出土品を学ぶことが出来たり、船来山古墳群出土品の歴史的なすごさが学べたりする歴史体験ができるレシピになっています。すべての作品にヤマミラ先生から講評をいただき、どの点が船来山古墳群にちなんでいるかも分かるようになっていきます。楽しくおいしく郷土の誇り・郷土の歴史を学びましょう。ぜひご家庭でお試してください♪

※食物アレルギーのある方は、職員までご相談ください。

👑 グランプリヤマラ賞 市川麻美さん「鏡テコクッキー」



船来山 24 号墳出土品（東京国立博物館蔵）にちなんだスイーツです。鏡の文様に描かれている神聖な意味や、鏡にこめられた古墳時代の人々の祈り、メッセージを学ぶことができます。

材料（3~4 枚分、径約 8 cm）

無塩バター 100g 薄力粉 200g
 ココア 20g 砂糖 70g 全卵 25g
 バニラエッセンス適宜
アイシング 砂糖 100g 水 16g
 乾燥卵白 3g 食用竹炭パウダー適宜

ヤマラ先生のコメント

見た目の完成度もさることながら、アイシングで文様を真似して描いて、様々な鏡クッキーを作れるところがいいなと思いました。
 鏡に描かれている文様を観察して、その意味を考えることができるところに体験性があると思いました。

作り方1 クッキー

- ①無塩バターと卵は常温に戻し、無塩バターをボウルに入れ、泡だて器などでマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- ②薄力粉とココアを混ぜて粉ふるいでふるう。
- ③バターに砂糖を入れ白っぽくなるまですり混ぜる。
- ④よく溶いた卵を 3 回に分けて入れ、よく混ぜる。
- ⑤薄力粉とココアをいれ、ヘラで切るように混ぜる。
- ⑥まとまったら、手でまるくまとめてビニル袋に入れて常温で 10 分くらい休ませる。
- ⑦ビニル袋に入れたまま、めん棒で 5 mm くらいまで伸ばす。
- ⑧冷蔵庫で 30 分以上冷やして休ませる。
- ⑨抜型で抜き、180 度に熱したオーブンで 13 分焼く。

作り方2 アイシング

- ①砂糖、乾燥卵白を入れ、ヘラで混ぜる。
- ②水を入れ、ヘラで 10 分程度混ぜる。
- ③小さいタッパーに半量とりわけ、蓋をしておく。
- ④のこった②に竹炭パウダーを入れ、ムラがなくなるまで混ぜる。
- ⑤冷めたクッキーに、スプーンの背などで白いアイシングをうすくのばして塗る。
- ⑥コルネに黒いアイシングを入れ、鏡の文様（もんよう）を描く。乾かして完成。

※H28 秋の特別開館で体験ワークショップ開催



①変形半円方形帯神獣鏡

2体の神像を、左右から獣が挟み込むように配置され、それらが2組描かれています。元となる中国鏡を極めて忠実に模倣しているのも特徴です。



佐藤登代さん「ふなきやまのたからもの」(げんこつあめ)



材料

水あめ 300g 黒砂糖 300g 塩 小さじ 1/2
水 大さじ 1 こうせん 150g きな粉 100g ごま 200g
白色や赤色のゼリー、あめ玉

作り方

- ①黒砂糖をよくつぶしておく。水あめ、黒砂糖、塩、水を鍋に入れ、火にかけてトロトロにする。
 - ②ごまを半分ほどすりつぶす。こうせんときな粉を入れてよく混ぜる。
 - ③①の中へ②を入れてよく混ぜる。冷めないうちに3つに分けて丸める。勾玉・管玉・トンボ玉の形に整える。
 - ④管玉の場合は紐のように長く伸ばし、2cm~5cmの大きさに切り分ける。つまようじなどで穴をあける。
 - ⑤トンボ玉の場合は、ゼリーやあめ玉を2mmくらいにくだいて少し見えるように埋め込む。
- ※すぐかたくなるため、手早く！！

ヤマラ先生のコメント

勾玉、管玉、トンボ玉をセットにされているのがいいですね。げんこつあめは地元ではなじみのあるお菓子だということを知ったのですが、試食されている皆さんが「懐かしい！」と感動されていたので、この土地ならではのすてきな考古学スイーツだと思いました。ぜひ雁木玉あめを見てみたいです。

島田悠紀子さん「三角縁六神鏡をモチーフとしたマドレーヌ」



材料 径 9.5 cmマドレーヌ型 10個分

薄力粉 140g バター 140g 砂糖 110g 卵 3個
ベーキングパウダー 小さじ 1強 レモンの皮 1個分
干しぶどう 60個 チョコデコペン

作り方

- ①マドレーヌに型紙をしく。
- ②薄力粉とベーキングパウダーを一緒にふるう。
- ③ボールにやわらかくしたバター、砂糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。卵を割りほぐして少しずつ加えて混ぜ、レモンの皮のすりおろしを入れてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④マドレーヌ型に③の生地を8分目まで入れる。
- ⑤干しぶどうを6個のせる。
- ⑥180度のオーブンで15分焼く。
- ⑦チョコデコペンで六神鏡の文様を描く。

ヤマラ先生のコメント

鏡の文様をピンクなどのポップな色のチョコデコペンで表現されていてかわいらしかったです。海獣葡萄鏡だったら干しぶどうを使った意味が出ると思うので、今度はぜひ海獣葡萄鏡マドレーヌを作っていただきたいです。

原田愛弓さん（岐阜女子高校 3 年）「土器」



材料

バター120g 砂糖 120g 薄力粉 240g ココア 20g
卵 M1 と 1/2 個 バニラエッセンス少々

作り方

- ①バターを白っぽくなるまでねる。
- ②砂糖を2, 3回に分けて入れ、よく混ぜる。
- ③②に卵を入れて混ぜる。2等分する。
- ④③の 1/2 に薄力粉 120g をふるい入れ、木ベラで切るように混ぜる。③の 1/2 に薄力粉 120g とココアをふるい入れ、木ベラで切るように混ぜる。
- ⑤テンパンにクッキングシートをひき、④をしぼり袋に入れ、丸く土器のかたちにしぼる。
- ⑥170℃のオーブンで焼き、土器の形に組み立てる。

ヤマラ先生のコメント

土器を輪積みで作るところがよく伝わってよいと思いました。私のドッキーとは違う発想ですね。作って組み立てるまでの遊びが楽しめるところが良いと思いました。

荻谷玲弥さん（岐阜女子高校 3 年）

「昔を思い出すパウンドケーキ in 古墳」



材料

A（薄力粉 140g バター140g 砂糖 140g 卵 2 個
ベーキングパウダー10g（2等分する））ココア 20g

作り方

- ①Aを2等分し、オーブンを200℃に温めておく。
- ②ボウルに卵を入れハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜる。
- ③②に砂糖を少しずつ入れながら混ぜる。
- ④ふるったAの粉類の半分を③に入れさっくりと混ぜる。
- ⑤バターを溶かし、④に入れてしっかりと混ぜる。
- ⑥パウンド型にサラダ油をしき、生地を流しいれる。
- ⑦オーブンを170℃に下げ、50分焼く。2cm程度に切り分け前方後円墳の形に切り分ける（型があれば型でぬく）。
- ⑧Aの残りの粉にココアを加え、同様に生地をつくる。
- ⑨⑧の1/3を入れ170℃のオーブンで10分焼く。⑦の生地を後円部が上になるように並べ、残りの生地を入れて40分焼く。



ヤマラ先生のコメント

前方後円墳のかわいい形がよく出ていますね。古墳の部分だけ抹茶味にしてもよいかもしれないですね。ケーキをカットする瞬間がとてもウキウキしそうです。

川瀬沙菜さん（岐阜女子高校 3 年）「勾玉バトンクッキー」



材料

薄力粉 40g 卵白 6 個分 グラニュー糖 200g
アーモンドプードル 160g アーモンドダイス 1袋

作り方

- ①卵白を混ぜてからグラニュー糖を 2, 3 回に分けて加えて泡立てる。角がたつまで泡立ててしっかりとしたメレンゲをつくる。
- ②アーモンドプードルと薄力粉をいっしょに合わせてふるう。
- ③①のメレンゲの泡をつぶさないように、②を入れてふんわりとまぜる。
- ④テンパンにクッキングシートをしく。
- ⑤しぼり袋に入れて、シートの上に勾玉の形になるようにしぼり出す。
- ⑥150℃のオーブンで 15 分焼いて完成。

ヤマラ先生のコメント

私はバトンクッキーというものは知らなかったのですが、風味のあるおしゃれな味のクッキーですね！

焼き色がやさしいので、たくさん集まっている様子がなんだかかわいらしかったです。

川本恵梨子さん（岐阜女子高校 3 年）「器マレンショウ」



材料

A（薄力粉 10g 強力粉 15g アーモンドプードル 85g）卵白 3 個分 グラニュー糖 100g
アーモンドダイス、くるみダイス 適量
チョコレート 100g
型（オーブンシートを直径 20cm の円に切り、切込みを入れて三角錐状にしたもの）△

作り方

- ①ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を 3, 4 回に分けて入れる。ハンドミキサーで角がたつまでしっかりと泡立てて、メレンゲを作る。
- ②A の粉類を合わせてふるう。
- ③①のメレンゲにふるった A を 3, 4 回に分けて入れ、泡をつぶさないようにさっくりとヘラでまぜる。
- ④③の生地の入ったボウルを、氷水を入れたボウルにつけて冷やす。オーブンを 180 度に温める。
- ⑤しぼり袋に丸口金をつけ、④の生地をいれる。オーブンシートで作った型を、頂点を上にして側面にしぼり袋の生地をしぼり出す。アーモンドダイスなどをまぶし、天パンに並べる。
- ⑥180℃のオーブンで 10 分から 15 分焼く。
- ⑦器の底の部分をつくる。径 10cm 程度になるように丸くテンパンにしぼり出し、180℃のオーブンで 10 分から 15 分焼く。
- ⑧チョコレートをとかし、⑦の表面に塗って⑥の器の部分と⑦の底の部分をくっつける。

ヤマラ先生のコメント

ドッキーは器状に作れないため、ぜひ作り方を教えてほしいと思いました。中に何か別のお菓子（勾玉バトンクッキーなど）をいれて提供すると、とても喜ばれそうですね。

ヤマラ先生とつくった土器のかけらそっくりの「ドッキー」



遺跡から出土した土器とドッキー

材料 (10枚~20枚分)

薄力粉 220g 砂糖 100g バター 100g 卵 1個
ココア (無糖) 適量 くるみやアーモンド 適量
食用竹炭 少々 (スエッキーを作りたい場合は、入
れると本物に近くなります)

準備しておくこと!

地元の博物館や資料館に行って、本物の土器をよく
観察しておくこと。

作りたい土器の文様をメモに取っておくなどして、
文様をつける道具を準備しておくこと。



作り方

- ①薄力粉と砂糖をまぜてふるいにかけておく。
- ②①にココアをスプーン2杯、竹炭をふたつまみ程度入れて、下地になる色をつける。
(須恵器のスエッキーの場合はココアでなく竹炭にする。竹炭が無い場合はココアでも可。)
- ③②をゴムベラなどでサクサク切るようにまぜて、色を均一にする。
- ④くるみやアーモンドを細かくくだいて入れる (土器は粘土に砂粒などをまぜることで割れないようにつくりますが (混和材といいます)、それを真似ています)。
- ⑤まぜた粉をボウルのわきによせて、すきまにバター、卵をいれる。
- ⑥粉とまざらないようにバター、卵をよくまぜ、まざったら粉とまぜる。まとまるまで手でこねる。
- ⑦生地を2、3等分に分け、竹炭をたしたり、食紅や紫イモパウダーを入れたりなどして、作りたい土器の色に近づけ、色味の違う生地をつくる。ラップに包み、冷蔵庫で20分程度やすませる。
(何種類か色味の違うドッキーをつくと、遺跡から出土した時の土器により近づきます)
- ⑧サランラップをしいて、生地をのせ、綿棒でのばす (サランラップのしわが生地につくと、土器の内面らしい痕 (あと) がつくため、しわがついてもよい)。
- ⑨須恵器のタタキの道具などを押し当てて、文様をつける。(縄文土器を作りたい場合はティッシュ (薄葉紙など) などで縄文原体をつくり、原体をころがして縄目の文様をつける。)
- ⑩ケーキナイフなどで生地を切り分ける (土器は水平に割れることが多いため、水平にカットした後、縦方向にランダムに切るとよい)。
- ⑪190℃に温めたオーブンで20分から25分焼いて完成。(レシピはクックパッドで紹介されています)

本巣市教育委員会社会教育課 文化・スポーツ振興係 email shakai-kyouiku@city.motosu.lg.jp
本巣市下真桑 1000番地 電話058-323-7764 FAX058-323-2964
本巣市役所のホームページ <http://www.city.motosu.lg.jp/> (本巣市の文化情報を掲載しています)