

カルメラ焼き騒動記

(ひめじ版)

とと、そもの(はじまり)

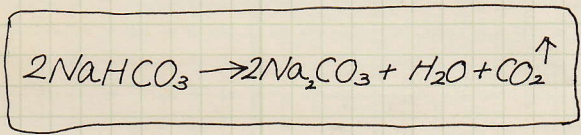
とと、そもの(はじまり) カルメラ焼きなるものに、興味をもったのは、数年前の料教協大会の「お楽しみ広場」でやられているのを見こからである。それ以後、「やってみていな」とは鬼っていたものの捨てやっていた。次に、これに出会ったのが、'83. 1. 22の『化学入門』の学習会においてである。このとき、福崎高校の基品棚を見ようということになり、そのとき「炭酸水素ナトリウム」を見つけ、

ちょっと、やってみるかということどやってみる。白ガトウ、ガラメ等を使っでやっっている(「地下茎」16号)。ところがみごと失敗。それ以後もそのまゝにしていた。「あれには、すごいコツがあるんやろ」程度にして……。

コツはどこに……

ところが、この夏、料教協大会のおり、再び「お楽しみ広場」でそれを見たのである。埼玉料教協の人たちが「失敗せざるに作れるカルメラ焼の作り方」と銘うって

やっているのである。「えっ? 失敗なし」そんなにかうきくいくのかなと、それを見入る。説明によると、これは、どうやら温度に、秘訣がありそうである。つまり、タンサンを入れるときが、本題なのであり、そのときの温度が低すぎても、高すぎてもいけない、という。つまり、低すぎると、下記のようにして、熱分解されて、二酸化炭素が発生する。それが、発生が少なく入くりきない。逆に高すぎると、その二酸化炭素が発生しすぎて、出ていつてしまひしぼま。

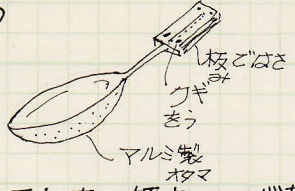


そのため、温度計(200°C用)のものを、使うことを埼玉の人たちは提案する。いかにも「科学的な話」なのである。そして、その温度は、「130°C」で鍋をおろすという。

やってみるが、アルミ製のオタマではなかなかうきくいかぬ。夏のクソ暑い中、理科室をしめきり、何度か何度か挑戦する。ついに、ガラメ一袋を使いきる。

ちょうど. その

ころ. 新聞
に. 丸の籠



事ガのっていたことを. 橋本さんが教
えてくれた. これを. また. ボクを挑
発させた.

題となり. 「手に入れられたら. 手に
入れて. 送ってやろう」ということにな
った. やがて「手に入れた. 何個く
らい送ろう」と電話をくれた. ボクは
も有頂天になってしまった. まずは.
10ヶ手に入れた.

■カルメラ作り方を
昔懐かしいカルメラの作り方
を. どなたか教えていただけま
せんか. 三十年も前のカルメラ
焼きの銅製容器があるのです
が. 砂糖をどの程度入れたらいい
か. どう熱したらいいか. わ
からないのです. 小さいとき食
べたあの味を娘にも教えたいと
思います.
— 神戸市東灘区森南町
主婦 中島 なおみ(53)

それは. 銅で. できこおり. かきま
ざる様までついていた. 15.
4. 700 であるという.
これを使いさっそくやってみる.

(8/21. 朝日)

これまでだと. ぶくらんでも. かた
くならずに. 冷えるとおこんでしま
っていたものが. 炭酸を入れぶくらむ
と同時に. さあーと固くなっていくの
である. “やったあ〜”. 成功であ
る. ボクは. もう. ましま
す. 有頂天になってしまった
のである.

■カルメラ秘術は卵
「カルメラの作り方を教えて
(二十一日付) という声に何件
もの体験談が寄せられたが. さ
らに大阪市東淀川区柴島二丁
目. 主婦橋本哲子さん(60)か
ら.
「ザラメと湯をかきませ. 重
曹を使うところまでは同じ. た
だ. 秘けつは重曹の使い方. 卵
の白身で耳たぶほどの柔らかさ
にとき. 小豆くらいの大粒さに
してザラメと一緒にぐるぐる混
せる. すると. なんともいえな
い優しさでぶくらんでくる. き
め細かいカルメラの出来上がり
です」

ところが. この話をるごも
にするだけでなく. この鍋を
手に入れさせ. やらしてやり

■こう作るカルメラ
カルメラの作り方を教えてほ
しい(二十一日付)という件
で. 「いやあ. 懐かしい」と神
戸市須磨区須磨寺町. 無職岡村
綾子さん(65)▽宝塚市仁川高
台. 寮母渡辺智恵子さん(55)▽
大阪市港区三死. 会社員服部忠
郎さん(55)から. 同じような体
験談が寄せられました.
まとめると. こうです—ザ
ラメをスプーン一杯強. 水を少
々容器に入れ. 火にかけて棒で
かき混ぜる. 粘ってきたら. 棒
の先に重曹を少しつけて. ぐん
ぐんと混ぜると. パツとぶくら
む. 十二. 三回やればコツがわ
かる(岡村さん)「あ. また
失敗した. なんて楽しい思い出
がある(渡辺さん). カンが
ものをいうそうです.

たいと思った. この鍋をもっと近くで
手に入れることは. できないものだろ
うかと. ボクは. 娘の金物屋. 食器
店をさがすことにした.

鍋をととめろ...

アルミ製のオタマでは. ちょっとム
りなのではないか. (かに温度計を
使っても. やっぱりホンモノの道具
がほしい. ちょうど. 夏に川崎に住ん
でいる友人が来ていて. そのことが話

行った先々で. 「カルメラ焼き.
はあ. はあ. そんなもの昔ありきた
な」「そんなものなにしてんで. か」

「そんなもの置いても、商売にはなりさなくわるのである。

へんからな」と、軽くあしらわれるのみ。5軒目に行きついた店で、注文してとり寄せてやるという店に出くわしたのである。それも、まったくの偶然なのであるが、主人は、「まあ、そんなもの、ひとつ、ふたつ置いても……」としんが顔だったのだが、娘さんらしき人が変なことをいいたのだ。「……おかしいことあるやね、そんな変わったもの、今朝も、10ヶ注文していった人がいるから」と言うのである。「えっ、10ヶも……」とんがゆる。商売にしている人やるか、それとも、この娘路に、ボクと同じことをやるうとしていいる人がいるんやるか。

ボクは、興味があったので聞いて見た。「『年とったオバカン』やったえと、娘さんらしき人が言う。

まあどうでもいい、注文してでも、取り寄せてくれるのであれば……でも、

その店を出て、その人のことが気になった。もし、プロの人であれば、本格的技術を教えてもらえる。また、教材にとでもする気なら、サークの同志に……と、教えてもらった人の名前をくりがえす。「ナガタ…ナガタ…」そのとき、なんともしえね、偶然に出

ボクは、この鍋をさがし回る一週間ほど前に、技術・家庭の教材屋さんに（いつも食器なども入れているというので）モノを見せて、こんなものがほしいと、半分あきらめながらもたのんでおいたのである。その数も10ヶである。そして、その教材屋さんの名前も「ナガタ教材」なのである。

なんのことは、ない。注文主は、ボク自身なのである。その偶然にビックリすると同時に、少々落胆したのである。そうこうして、手に入れた、鍋も実は、東京の友人から送ってもらったものと、同じ種類のものがあったのだ。

それには、次のような、カードが入っていた。

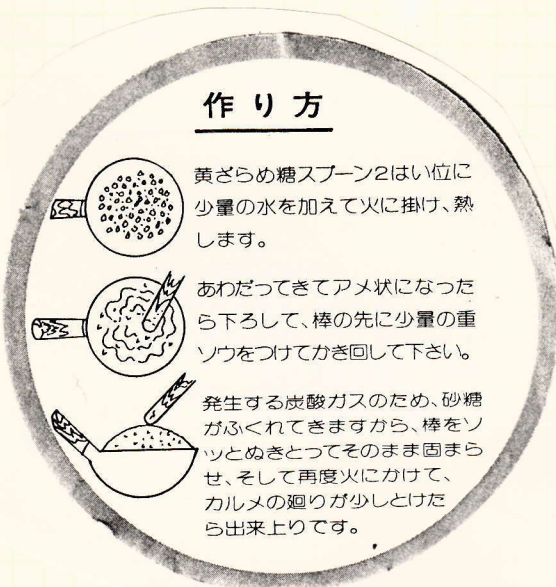


(カードの表)

なんと、その歴史は、室町にまで

さかのぼるものとは、「コンパイ糖」
 や「フステラ」などとも、1949年ごろ
 日本にやってきたものなのでしょう。

だとしたら、なおさらのこと、私
 たちの時代に、この長い歴史の灯を消
 してやるものが、変な意気込みをそ
 つたりして……。



(カードのウラ)

授業にかける

授業では、中学一年生の、「炭酸水素
 ナトリウム」の熱分解のところであつた
 つてみた。鋸が入っていないところでは、
 前記の埼玉の山本炭子さんの「秘伝」
 を参考させてもらい、「アルミの家のオ
 タマでも十分にできるはず」(自分がま
 だオタマで成功していない)にもかわら
 ず……)

と挑戦してみる。

ともかくも多くの人間で、回数を
 がさねればかならず成功するものを
 出でざるはずとふんだのだ。

この作戦は、予想以上の成果をお
 さめたのだ。

「毎日、何十回とやっているけど
 、ふくらんでも、すぐへこんでしま
 うぞ」「日曜日に、〇〇さんの家に
 集会して、カルメラ大会をやったけ
 ど、うまくいかなかったので、バツ
 コウアメをつくってたバタで」等々
 失敗談をふくめてカルメラブームが
 続く。その中で、ついに、アルミの
 オタマで成功したと聞いて、学校入
 るってくるものが理われたのである。

これは、木口が、銅の鋸を使って
 やったものとかわらぬ、作品のでき
 なのである。その作品を見せて、ま
 たまた挑戦する。すると、また、続
 々と、成功の報と、作品がとどけら
 れた。「家のものみんなやってい
 る」「おばあちゃんが、かしてみい
 と、何回もやるとる」「私のおじい
 ちゃん、昔、この店やとったんや
 ぞ」「T.V.でやとったぞ」等々
 着き中に、ひどいきり、カルメラ
 ブームは続くのだった。

(梅田)