

バームクーヘン

——その概観と家庭でできる調理法——

Baumkuchen

—— a survey and two recipes for the German baked cake ——

依 田 萬 代, 堀 美佐子**

Takayo YODA, Misako HORI

1. はじめに

バームクーヘンは、日本では年輪の形状が「繁栄・長寿」をイメージすることから、特に結納・結婚式や入学式などの祝いの引き出物に使用されている。それに対し本場ドイツでは、材料調達からバームクーヘンが実際に出来上がるまでにかかなりの時間がかかり、そして特殊な調理器具やマイスターの技能を要するなどの点から菓子職人の間では「菓子の王様」と呼ばれている。バームクーヘンは調合した生地を何層にも重ねて焼くので、形状が他の洋菓子に比較すると異なり一見単純なようで実は難易度の高い菓子である。子供だった頃、バームクーヘンはどうやって作られるのだろうかとずっと考えていた。芳香が高く意外と重量感があり外から年輪に沿って剥がそうとしたものの剥がれなかった。口に入れた食感はそれまで味わったことのない香ばしく深みのある味わいで美味しかったことを今でも覚えている。

ドイツ菓子の魅力にとりつかれ数十年がたち、ついに2012年の夏、本場の「バームクーヘン」の発祥の地、ドイツ北部のザルツヴェーデルを訪ねた。ドイツ菓子を知ることは、ヨーロッパ菓子の成り立ちや変遷に触れ長い源流を調査することにもなる。本稿ではバームクーヘンの経緯と変遷をまとめ、家庭でも作れるように調理法を紹介した。

2. ドイツ菓子とバームクーヘンの歴史

ドイツ人は老若男女を問わずケーキが大好きである。誕生日や季節行事には勿論、手製のケーキを焼いて客をもてなし、又、ティータイムを楽しみ週末のカフェでは初老のカップルが生クリームをたっぷりのせた大きなケーキをペロリと平らげてしまう光景も目にする。ドイツのカフェのショーウィンドウを覗くとケーキの大きさに驚かされ、食べてみると質素な食感の上に甘さ控えめで食べやすい。フランス菓子の様に形や味は繊細とはいえないが、季節の果物の味を活かした素朴なケーキが多く見られる。

ドイツ菓子はウィーン菓子やフランス菓子と同じルーツを持っている。ドイツはヨーロッパの歴史の中心地で、様々な国が群雄割拠していた時代が長く、多くの菓子が残されている。フランス、スイス、オーストリア、オランダは隣国であり、イギリスとスペインは同じルーツを持つため、菓子も相互に強く影響し合ってきた。ドイツ菓子の特徴として多彩な生地を味わえることが挙げられる。プレーンな生地からナッツなどを用いるものまで種類が多く、「トルテ（生ケーキ）の種類だけ生地もある」と言われ、生地が主役の半生菓子も種類が多彩である。ドイツ菓子は「すごく甘い」というイメージがあるが、本来は甘さ控えめの軽い味わいが特徴である。ドイツの生クリームは脂肪分が低いため口当たりが軽いうえに、泡立てる

**富山大学非常勤講師

際、少量の砂糖を加えるか、全く加えないこともある。生地にシロップを打つこと（フランス菓子のアンビバージュ）は殆んどしない。生地のおまみと軽いクリーム、果実の酸味やチョコレートの苦みなどの調和を楽しむのが、ドイツ菓子である。

林檎、葡萄やラズベリー、ブラックベリー、クランベリー、ブルーベリーなどのベリー類、栗やナッツ類の堅果類他実に多くの鮮やかな色調と風味を併せ持った調理加工の食品を飾るのである。

「ドイツ菓子」と聞いて、私達がまず一番に思い浮かべる菓子といえば、「バームクーヘン Baumkuchen」ではないだろうか。ドイツ語でバームは“木”を意味し、クーヘンは“菓子”を意味するが、その名の通り、重なった生地の断面が木の年輪のように見えるのが特徴的な菓子である⁵⁾。バームクーヘンの様に重なった生地を口にする菓子そのものが特徴的である。生地を棒状の芯に塗りつけながら直火で焼く菓子は、中世ヨーロッパではすでに登場していた。15世紀後半の出版された書物（「ハイデルベルグの料理書」）の中には、シュピースターヘン Spiesskuchen（「焼き串で焼いた菓子」の意）と記されている。しかし、「串で焼いた菓子」という部分はよく似ているものの、生地は固く焼き上がりは現在のバームクーヘンとは、随分と違っていった。1581年に刊行された文献（マルクス・ルンポルト著「新料理全書」）を紐解くと、それまでは紐状の生地を巻きつけていたものが、平らに大きく伸ばし生地を棒に巻きつけて焼くように変化した。18世紀頃、ヨーロッパ諸国が、大航海時代に進出した熱帯地方の植民地にサトウキビの栽培を行わせたことや、フランスやドイツなどで砂糖の精製技術が著しく進歩し、それまで非常に高価だった砂糖は、徐々に一般的な甘味料として浸透した。砂糖を多く使用できることで、菓子職人は自由自在な菓子を作ることが可能になった。1769年に発行された料理書（マルクス・ローフト著「ブラウンシュヴァイクの料理書」）に新しいタイプの菓子としバームクーヘンを紹介していることから、この時代に誕生した可能性が高いようである⁶⁾。

3. バームクーヘンの変遷と現状

「バームクーヘン」は、日本でこそドイツを象

徴する洋菓子のように見なされているが、実際ドイツでは、ごく一般的な全国によく知られた菓子という訳ではない。何人か知り合いのドイツ人に尋ねたところ、全く知らない人もいて意外であった。例えば、南ドイツのバイエルン州に住む60代男性、この人は食通で知られているが、彼はバームクーヘンの名称は知っているが食べたことがないと言っているし、又南西ドイツのシュバーベン州に住む70代の婦人は家庭で頻繁に焼き菓子を作る人であるが、彼女はバームクーヘンについて名前すら知らなかった。ドイツでは、例えば訪問客にお茶の時に提供するための焼き菓子は週末など家庭においてオープンで焼くことが非常に多く、日本のように店で市販品を購入することが殆んど習慣化していないからであろう。つまりバームクーヘンは、ドイツ本国では東部ドイツの住人にはなじみがあるが、ほかの地域ではあまり知られていない「地方の焼き菓子の一つ」なのである。第二次世界大戦後、ドイツが東西に分断していた時期には地域の名品の模倣は、鉄のカーテンの外まで及ばなかった。西と東側の交流がなかったため東ドイツの地方文化は、時が経つにつれ「昔はあったが今は売ってない」、「知らないなあ」と言われ、幻のケーキとなり1990年の統一後から徐々にドイツを誇るバームクーヘンとして「正統ザルツヴェーデル風」も出荷されている⁴⁾。

バームクーヘンと同じ生地を使ったトルテ Torte（ドイツ語で“円形のデコレーションケーキ”の意）はコンディトライ Konditri（ドイツ語で“菓子屋”の意）で見かけることも多いが、専用の設備を必要とする筒状に焼かれたバームクーヘンは、ドイツ国内でもバームクーヘンを銘菓とする限られた町（ドレスデン Dresden, コットブス Cottbus, ザルツヴェーデル Salzwedel）を除いてはなかなか出会うことはない。バームクーヘンの精密に作られた年輪の形状は製作した職人の技術の高さを象徴する特別な菓子なのである²⁾。

バームクーヘンの主な材料は、小麦粉、バター、マジパン（アーモンド）、卵、砂糖などで、隠し味にアルコールやスパイス類が使われることもある。年輪の形状となる生地作りは卵黄の乳化作用と卵白の起泡性を持った調理特性による。ドイツでは殆んどバームクーヘンが糖衣やチョコレート

トでコーティングされているが、これは乾燥を防ぐためでもある。

ドイツの国立菓子協会ではバームクーヘンの定義が決められ「ベーキングパウダーは使用しないこと、油脂はバターのみ」などの基準をクリアしたものが本物の「バームクーヘン」と認めら

れている。というのも200年という長い歴史を持つバームクーヘンの伝統が、大切に守られているからである（写真1-1）。バームクーヘンは、芯棒に生地をつけ赤く燃える熱源の前で遠心力を操り生地が落ちる前に適度な焼き色を付けるように速度をコントロールしながら焼き上げる（写真4）。その際、相当の技量が要求されるので、ドイツは現在でもマイスターの資格を取得した者、つまりバームクーヘン作成という最終試験科目を見事通過した職人のみがこの菓子を手際よく焼くことが技術の証となっている⁷⁾。

私達が訪問したザルツヴェーデルのバームクーヘン工場では、1807年に考案された作り方を歴代の経営者が忠実に継承していた（写真3）。現在も使われている商標（写真1-2）は1842年に認



写真1-1 ザルツヴェーデル店の看板



写真3 歴代の経営者の肖像画と写真



写真1-2 ザルツヴェーデルのバームクーヘンの商標（1842年成立）



写真4 生地をすくって芯棒にかけていく工程

可されたものである。工場見学では、まず最初にバームクーヘンを焼く工程の実演を見た。菓子職人が下に置かれたバットから燃え盛る炎の中、生地をすくって回転する長い芯棒にバターをかけていく方法をじっくり観察した。その後3種類のバームクーヘン（アイシングをかけたもの、スイートチョコレート及びビターチョコレート）を試食した（写真5、6）。その技法上バームクーヘンの幾何学文様の同一年輪は決して作れないことを観察した。ドイツの焼き菓子は一般的に日本で作られる菓子よりも硬くしっかりしているのが、かなり日持ちするのが、ザルツヴェーデルの



写真5 24時間かけて冷却されるバームクーヘン



写真6 アイシングがかかった試食用のバームクーヘン

オリジナルのバームクーヘンは、意外なことに日本製よりも柔らかい食感だった。しかも防腐剤他添加物は一切使われていないので、賞味期限はせいぜい一週間位であり、ヨーロッパ大陸の近隣の国々への発送は可能であるとのことだった。私達が工場を訪問したのはちょうど夏のため、高温多湿の日本へおみやげとして持ち帰るのは残念ながら不可能であった。

我が国にバームクーヘンが伝わったのは、今から約100年前、ドイツ菓子職人のカール・ヨーゼフ・ヴェルヘルム・ユーハイム（Karl Joseph Wilhelm Juchheim）（1886-1945）によってである。1919年3月4日、広島県食品陳列所（のちの原爆ドーム）で開催された広島県物産陳列館捕虜製作展示会においてユーハイムがこの菓子を販売したのが最初である³⁾。これを記念して、毎年3月4日は「バームクーヘンの日」と決められているが、当時はピラミッドケーキという名前で販売されていた。

現在では日本各地で多くの製菓店が機械を導入し、店の主力商品としバームクーヘンを販売している。スーパーやコンビニでも気軽に買う事が出来、抹茶やチョコレート、ストロベリーなど風味のバリエーションもとても豊かだ。一方ドイツの伝統的な「本物のバームクーヘン」はずっしりと重みがあり、味わい深いものである。

しかしながら、口当たりの柔らかなソフト状を好む日本人にはドイツの伝統的な味が馴染みにくいこともあり、現在では日本風の風味あるソフトで軽い食感が主流を成し製造されるようになった。このように日本独自に進化を遂げたことで、日本人がバームクーヘンを一層好むようになったのではないだろうか。

ドイツのザルツヴェーデルでもそうだったように日本の店によっては、バームクーヘンの専用オーブンを設置し、焼いている所を実際に消費者が見学できるように配慮している。洋菓子職人の焼く姿は毅然としていて、バームクーヘンが徐々に完成していく過程はまさに芸術的で目を離すことはできない。サイズも直径と厚みの違いで数種類揃え用途に応じ選択出来るのも魅力のようである。専用のオーブンを有する本格派の洋菓子店では、本場ドイツやオーストラリアで修業をした洋

菓子職人らによってしっとり食感と口どけの良いバターなどの脂質分が多い配合や焼き方を工夫し、風味が高い日本人好みのバームクーヘンが多くの客層の注目を浴びているのである¹⁾。また、小麦粉だけでなく米粉の配合や和三盆糖、抹茶、栗、ストロベリー、ココア味とオリジナルのバームクーヘンを焼く店も多く出現している。

年輪の様な形状のバームクーヘンは、日本では目出度い菓子の一つとし慶事の贈り品として頻繁に用いられる。商品の種類にもよるが、だいたい賞味期限が2週間～1ヶ月であることが多く、結婚式や入学式など祝いの引き出物とし好まれていることも私達にとって身近に感じられる理由ではないだろうか。今日、バームクーヘンは日本人の生活に欠かすことのできない洋菓子になったと言える。

4. 基本的なバームクーヘンの材料と分量

ドイツ菓子の古典によれば、バームクーヘンの基本的な配合は、砂糖 500g、小麦粉 500g、バター 500g、卵 30個である。これを基本にしながらもそれぞれの配合や製法は店によって異なる。

バームクーヘンが銘菓とされる、ドレスデン Dresden、コットブス Cottbus、ザルツヴェーデル Salzwedel の3つの町でもそれぞれ特色があり簡単に紹介する。

ドレスデンのバームクーヘンの主要な特徴は、卵黄と卵白を分けずに泡立てる点である。温製法（共立て法）と言い、卵と砂糖を温めながら混ぜ合わせ、冷えるまでしっかり泡立て、アクセントとしてレモンの皮、バニラ、食塩を加える。形は専用のへらで整えながら焼かれる。焼き上がったバームクーヘンの断面は粗めの気泡であるが、生地の気泡が潰れにくく膨らくと焼き上がっている。食べ口は歯切れが良く、レモンの香りと塩味がしっかりと効いたバームクーヘンである。

コットブスのバームクーヘンの特徴は、卵黄と卵白を分けて泡立てる別立て法（起泡力と安定性の上から）で作られ、更に他のバームクーヘンと比べるとバターの割合が多く、フラワーバター法（最初にバターと小麦粉を混ぜ合わせる方法）で作成されている。アーモンドパウダー、シナモン、カルダモン、グローブといった様々な香辛料

が入るのも特徴である。生地の断面には小さな気泡があり、焼き色がしっかりと均一な層状に焼き上げられている。形は専用のへらで整えながら焼き、その際に余分な生地を落としながら焼くので一層々が薄く、大きさに対して層の数が多いのも特徴である。生地はもろく、香辛料の風味が豊かに感じられ後味は良い。

ザルツヴェーデルのバームクーヘンは、コットブスと同じく別立て法で作られ、バームクーヘンを銘菓としている3つの町の中で一番基本の配合に近いシンプルな作りとなっている。主要な特徴は形にあり、専用のへらを使用し形を整えて作る他のバームクーヘンとは異なり、ザルツヴェーデルは燃え盛る炎の中、濃密の上にトロツと流れる生地をかけながら形を整えずに手焼きで焼く。作業は約20数回の回転からなり断面は年輪状を形成する。そのため、生地のキメが非常に細かく、不均一な層で本物の木の年輪の様な断面をしている。回転の速さと生地の掛け具合によって層状が均一でなく結果とし切った断面は他にはない特徴ある強い模様をなしていく。それは、強い炎が高く上がり焼き目は多孔質で強弱が断面に残り食感とはとてもソフトで素朴な口当たりである。

ザルツヴェーデルのバームクーヘンと形状が似ているものとして、さらにチロルのブリュゲルクーヘンがある。このバームクーヘンも伝統的な材料、手法の直火で焼かれ表面がでこぼこした、輪切りにすると年輪がゆがんだ素朴な外見である。芯棒を焼き、熟練の技で回すので微妙な味わいのクーヘンができる。小麦粉、バター、砂糖、卵を同量用いた素朴な上に自然な味わいである⁷⁾。

ドイツではそれぞれの町で200年近く、当時のレシピを守りながら大切にされてきたバームクーヘンであるが、これからもより多くの人々に愛される菓子として長く受け継いでほしいと願う。

ドイツではバームクーヘンは「菓子の王様」と称され、ドイツ菓子協会のシンボルとされている特別な菓子であるが、日本の家庭でも意外に簡単に作ることができる。以下では手軽に作れるレシピを2つ紹介する。

(1) 手作りバームクーヘン

まず1つ目は、手軽にホットケーキミックスを使用する方法である。



写真7 家庭でバームクーヘンを作る

1人分	・ホットケーキ	
	・ミックス	40g
材料	・牛乳	40g
	・バター	大さじ2
	・砂糖	13g
	・卵	1/2個
	・粉砂糖	適量
	・水	適量
	・油	適量

写真8

(1) 手づくりバームクーヘン

***調理方法**

- ① アルミホイルを卵焼き器の長さにし、丸めて棒を作る。
- ② 湯せんでバターの半量を溶かし冷まし、ホットケーキミックス、砂糖、牛乳、卵を混合する。
- ③ 卵焼き器を熱し、油を塗りバター適量入れ中火にする。(焦がさないように注意)
- ④ ③の生地を適量流し入れ、ホットケーキのように生地がふつふつしてきたら①のアルミホイルの棒を端に置きクルクルと転がし丸める。
- ⑤ アルミホイルに生地が馴染んできたら卵焼き器から取り出す。
- ⑥ ③から⑤を適度の早さで繰り返し、最後の生地まで巻き終えたら予熱が取れるまで冷ます。
- ⑦ 粉砂糖と水を合わせ⑥の周りに塗る。
- ⑧ 冷蔵庫に入れて冷えたらアルミホイルを取り、食べやすい大きさに切り分ける。

***調理のポイント**

換水値はドウより水分の多いバター状で(換水値:約120~140)流れやすいので熟練の技術を

要する。回数を重ね上手にできるようになる。バームクーヘンをコーティングするものとして粉砂糖の代わりにチョコレートでも美味しく食べられる。生地に抹茶や紅茶など自分の好きな材料を加えアレンジしても楽しめる。

(2) 手作りバームクーヘン

1人分	・小麦粉	40g
	・ベーキング	
	パウダー	3g
材料	・バター	大さじ1
	・卵	1/2個
	・牛乳	35g
	・蜂蜜	25g

写真9

(2) 手づくりバームクーヘン

***調理方法**

- ① 画用紙を芯にアルミホイルは外に巻きバームクーヘンの芯を作る。小麦粉とベーキングパウダーを合わせふるう。
- ② 卵は泡立ち性の上から卵白と卵黄を分け別立て法とする。
- ③ 湯せんでバターを溶かし入れ①、②、牛乳、蜂蜜を加え混ぜる。
- ④ おたま一杯分の生地をフライパンに敷きへらで薄く広げる。
- ⑤ 綺麗な焼き色が付いてきたところで①の芯で生地を巻いていく。
- ⑥ ④から⑤の作業を適度の早さで生地がなくなるまで繰り返す。
- ⑦ 生地が焼き終えたら冷まし芯を抜き食べやすい大きさに切り分ける。

***調理のポイント**

生地を焼く時はすぐに焼けてしまうので、注意する。素早く薄く伸ばすことで沢山の層ができ、切り口が木の年輪のように綺麗な模様が出来上がる。材料をしっかりと混ぜることで生地が滑らかになり、焼きむらができずに仕上がる。チャレンジすることで熟練の技術により整えられた外観と風味豊かなバームクーヘンができる。また、抹茶、ココア、黒蜜、蜂蜜などのバリエーションも楽しめる。

5. 結び

本稿ではドイツの伝統的な焼き菓子バームクーヘンの歴史とドイツでの現状、並びにこの焼き菓子が日本に伝えられ、わが国で新しく進化を遂げたその変遷をまとめた。ザルツヴェーデルのバームクーヘンには及ばないが自分で簡単に作れる2つのバームクーヘンの調理法も紹介した。バームクーヘンは長い歴史の中、変わることなく多くの人々に好まれてきた特徴ある風味豊かな菓子である。これからも人々を楽しませてくれる洋菓子の一つとし大切にしていきたい。

謝辞

本研究にあたり山梨学院短期在外研究を用いました。関係各位に感謝します。

参考文献

- 1) 早嶋茂：ロールケーキ マカロン バームクーヘン：旭屋出版 MOOK (2009)
- 2) 土肥大介：ドイツ菓子大全：株式会社柴田書店 (2012)
- 3) 旭利彦：食品工業 2012：(2012)
- 4) 櫻木さつき：地理／古今書院 43(9)：(1998)
- 5) 山田香織：年輪の意味：総合研究大学院大学 総合日本文化研究実践教育プログラム：(2012)
- 6) 河合章雄：新ラルース料理大事典第1巻：同明舎メディアプラン (2007)
- 7) 相原恭子：ヨーロッパお菓子紀行：日本放送出版協会 (2002)
- 8) 押尾愛子：お菓子の国から：青玄社 (1987)