

フランスの確かな技術を基盤に日本人が作り上げたフランス風菓子が日本のショートケーキなのです。ただ、このショートケーキができるには大きな偶然が重なっています。ショートケーキには、カステラの様なスポンジ生地、生クリーム、そして苺が必要です。

今でこそ苺はどこでも手に入りますが、1924年当時、苺は一般では手に入るものではありませんでした。日本の食用苺として最初に開発されたのは福羽逸人博士によって作り上げられた「福羽苺」です。1879年（明治12年）から宮内省所管の「新宿植物御苑」で福羽逸人博士は研究を重ねます。フランス産「ゼネラル・シャンジャー」という品種の改良を重ね、国産食用苺第一号の「福羽苺」を1898年（明治31年）に作り出しました。しかし、当時は皇室献上用で「御苑苺」や「御料苺」とも呼ばれ、長い間門外不出のものとなされ、宮内省の大膳寮員以外は手に触れることもできないものでした。

ここで大きな奇跡の出会いが起こったのです。福羽逸人博士は1914年（大正3年）より宮内省大膳頭を務め、國輝と1915年から宮内省で寮員として出会い、世の中では知られていない「福羽苺」との出会いがあったのです。國輝は「福羽苺」を使った料理を作っていたのです。

そして、中沢乳業が1923年（大正12年）にアメリカから、生クリームを量産できる遠心分離機を日本に初めて導入しました。ここに、國輝を介してショートケーキを構成する、苺と生クリームの奇跡の出会いがあったのです。日本を代表する「ショートケーキ」が生まれるにはこの様なそれぞれの技術や知識に優れた賢人達の僥倖とも思われる奇跡の出会いが背景にあったのです。

2024年3月1日

株式会社コロバン 代表取締役社長 小澤俊文